



DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS

VOLUME I

Paula Barata Dias
Wanessa Asfora
Carmen Soares
Allen Grieco
(Coords.)

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA
ISSN: 2183-6523

Destina-se esta coleção a publicar textos resultantes da investigação de membros da rede transnacional DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia. As obras consistem em estudos aprofundados e, na maioria das vezes, de carácter interdisciplinar sobre uma temática fundamental para o desenhar de um património e identidade culturais comuns à população falante da língua portuguesa: a história e as culturas da alimentação. A pesquisa incide numa análise científica das fontes, sejam elas escritas, materiais ou iconográficas. Daí denominar-se a série DIAITA de *Scripta* - numa alusão tanto à tradução, ao estudo e à publicação de fontes (quer inéditas quer indisponíveis em português, caso dos textos clássicos, gregos e latinos, matriciais para o conhecimento do padrão alimentar mediterrânico), como a monografias. O subtítulo *Realia*, por seu lado, cobre publicações elaboradas na sequência de estudos sobre as “materialidades” que permitem conhecer a história e as culturas da alimentação.

Paula B. Dias dedica-se às áreas da História, Sociedade e Cultura da Antiguidade Tardia e Alta Idade Média.

Wanessa Asfora investiga sobre História da Alimentação, da Medicina e das Práticas Intelectuais na Idade Média e no Renascimento.

Carmen Soares atua nas áreas dos Estudos Clássicos e da História e Culturas da Alimentação, da Dietética e do Património Alimentar.

Allen Grieco, Investigador Emérito de História na Villa I Tatti (Itália), publica sobre a história cultural da alimentação em Itália dos séculos XIV a XVI.

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁTA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

DIRETORA PRINCIPAL
MAIN EDITOR

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD

Andrew Dalby
Investigador Independente

Inmaculada Rodríguez Moreno
Universidad de Cádiz, España

Joaquim Pinheiro
Universidade da Madeira, Portugal

John Wilkins
University of Exeter, UK

Inês de Ornellas e Castro
Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Margarida Miranda
Universidade de Coimbra, Portugal

Maria Cecília Pilla
Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Brasil

Ana Paula dos Santos Arnaut
Universidade de Coimbra, Portugal

Eliane Morelli
Universidade de Campinas, Brasil

Joana Pellerano
Centro Universitário Senac São Paulo, Brasil

Cilene Ribeiro
Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Brasil

José Luís Brandão
Universidade de Coimbra, Portugal

Adriana Salay Leme
Universidade de São Paulo, Brasil

Rafaela Basso
Universidade de Campinas, Brasil

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS

VOLUME I

**Paula Barata Dias
Wanessa Asfora
Carmen Soares
Allen Grieco
(Coords.)**



SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS, VOLUME I
FROM FOOD CULTURES TO FOOD CULTS. VOLUME I

COORDS. EDS.

Paula Barata Dias, Wanessa Asfora, Carmen Soares, Allen Grieco

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra
Coimbra University Press
www.uc.pt/imprensa_uc

Contacto Contact

imprensa@uc.pt
Vendas online Online Sales
<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Desenho Cover - Picture

Arquivo Fotográfico da Figueira da Foz

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes

Infografia Infographics

Margarida Albino

Revisão Proofreading

Isabel Gouveia / Daniela Pereira

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

ISBN

978-989-26-2361-0

ISBN Digital

978-989-26-2362-7

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2362-7>

CECH | CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CREADO EM 1987

Unidade de I&D financiada por

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

PROJETO UIDB/00196/2020

 REPÚBLICA
PORTUGUESA

© Novembro 2022

Imprensa da Universidade de Coimbra
Classica Digitalia Universitatis Conimbragensis
<http://classica.digitalia.uc.pt>
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
da Universidade de Coimbra

COORDS. EDs.

Paula Barata Dias; Wanessa Asfora; Carmen Soares; Allen Grieco

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS,
VOLUME I
FROM FOOD CULTURES TO FOOD CULTS.
VOLUME I

AFILIAÇÃO AFFILIATION

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

RESUMO

A presente obra reúne estudos de especialistas de diferentes áreas do conhecimento que se dedicaram a refletir sobre fenómenos alimentares a partir de dois eixos de análise distintos, porém intercomunicantes: as culturas alimentares e o culto dos alimentos. Esses eixos organizam a obra do ponto de vista formal e conceptual, pois revelam o paradoxo expresso pelas culturas alimentares enquanto forças vivas, mas invisíveis participadoras da construção da cultura (volume I), e, ao mesmo tempo, pelo destaque de alguns alimentos enquanto objetos de formas diversas de culto, que emergem da invisibilidade para se destacarem enquanto signos dos discursos e das práticas culturais humanas – religiosa, ética, artística, gastronómica e medicinal (volume II). A riqueza de temáticas que atravessam tempos e espaços variados e de abordagens multi- e transdisciplinares fazem da obra mais um contributo importante para a área dos Estudos da Alimentação e das Humanidades, em geral.

PALAVRAS-CHAVE

História da alimentação; Património alimentar; Culturas da alimentação; Ambiente; Sociedade; Saúde.

ABSTRACT

The present work brings together studies by specialists from different areas of knowledge that are dedicated to reflecting on food phenomena from two distinct but intercommunicating axes of analysis: food cultures and food cults. These axes organize the book both from the formal and conceptual point of view, since they reveal the paradox expressed by food cultures as living but invisible forces that participate in the construction of culture (volume I), and, at the same time, by highlighting some foods as objects of diverse forms of cult that emerge from invisibility to stand out as signs of discourses and human cultural practices - religious, ethical, artistic, gastronomic, medicinal (volume II). The richness of the themes that cross varied times and spaces and the multi- and trans-disciplinary approaches make this work an important contribution to the area of Food Studies and the Humanities in general.

KEYWORDS

Food history; Food heritage; Food cultures; Environment; Society; Health.

COORDENADORES

Paula Barata Dias é professora auxiliar da Universidade de Coimbra, do grupo de Estudos Clássicos da Faculdade de Letras e investigadora integrada do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos. Tem desenvolvido investigação e publicado na área da História, Sociedade e Cultura da Antiguidade Tardia e Alta Idade Média; Religião e Cristianismo Antigo. É docente do Mestrado Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade e do Doutoramento Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades. Leciona seminários e orienta dissertações de mestrado no domínio da simbólica alimentar nos discursos artísticos e religiosos e acerca da ética da alimentação. Destacam-se os títulos: “Quando o doce é corpo: antropomorfismo e antroponímia na doçaria tradicional portuguesa”; “A grande refeição: metáforas alimentares na descrição do transcendente religioso na cultura ocidental”; *"De Spiritu Gastrimargiae – distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental.*

Wanessa Asfora é Historiadora formada pela Universidade de São Paulo, onde também concluiu mestrado e doutoramento na área de História Medieval. Foi investigadora de pós-doutoramento do Departamento de História da Universidade de Campinas, com estágio de pesquisa no The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies. Atualmente é investigadora colaboradora do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra e coordenadora de área do Laboratório de Teoria e História das Mídias Medievais da Universidade de São Paulo e da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Correspondente para América Latina da revista *Food&History*, os seus objetos de investigação são a História da Alimentação, da Medicina e das Práticas Intelectuais na Idade Média e no Renascimento.

Carmen Soares é Professora Catedrática da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História e Culturas da Alimentação e da Dietética e do Património Alimentar. É autora de traduções do grego antigo para português, de estudos vários de história e cultura helénicas e de livros e artigos sobre história da alimentação e da dietética antiga e portuguesa. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades” da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, de membro do Conselho Científico do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França) e de investigadora corresponsável do projeto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

Allen Grieco é Doutorado pela École des Hautes Études en Sciences Sociales) e Investigador Associado Sénior (Emérito) em História na Villa I Tatti (The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). Publicou extensivamente sobre a história cultural da alimentação em Itália dos séculos XIV a XVI. Actualmente é co-editor chefe de *Food & History* e também responsável por um projecto bibliográfico sobre a história da alimentação na Europa financiado pela Mellon Foundation e pela Bibliothèque Nationale de France. Foi professor em Harvard, bem como nas Universidades de Florença e Bolonha, e criou um programa de mestrado em língua inglesa na Università delle Scienze Gastronomiche, Pollenzo (Itália).

EDITORS

Paula Barata Dias is an Assistant Professor at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities) and an integrated researcher at the Centre for Classical and Humanistic Studies (CECH). She has developed research and published in the domain of History, Society and Culture of Late Antiquity and High Middle Ages; Religion and Ancient Christianity. She teaches at the Master's in Food: Sources, Culture and Society and at the PhD Food Heritage: Cultures and Identities, as well as seminars in that area, and supervises master's and PhD dissertations on food symbolism in artistic and religious discourses and on the Ethics of Food. Some examples of her contributions: "When the sweet is the body: anthropomorphism and anthroponymy in traditional Portuguese sweets"; "The Great Meal: Food Metaphors in the Description of the Religious Transcendent in Western Culture"; "*De Spiritu Gastrimargiae* – Food Dystopia and Gluttony in the Representation of Hell in the Western Moral Tradition."

Wanessa Asfora is a Historian graduated from University of São Paulo where she also received her MPhil and my PhD in Medieval History. Between 2014 and 2018, she was a Post-doctorate Research Associate at the Department of History of the University of Campinas (with a period of research as a visiting Research Associate at The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). Currently, she is a Research at the Centre for Classical and Humanistic Studies at the University of Coimbra and one of the coordinators of the Laboratory of Theory and History of Medieval Media of the University of São Paulo and The Federal University of Rio de Janeiro. Latin American correspondent member for the journal *Food & History*, her objects of interest include the History of Food, Medicine and Intellectual Practices in the Middle Ages and Renaissance.

Carmen Soares is a Full Professor (Professora Catedrática) at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece, Food History and Cultures, Dietetics History and Food Heritage. She has published several translations into Portuguese of Ancient Greek texts, books and articles on Greek history and culture and on ancient and Portuguese food and dietetics history. She is the Scientific Coordinator of the Centre for Classical and Humanistic Studies, Director of the PhD in "Food Heritage: Cultures and Identities" (Faculty of Arts and Humanities – University of Coimbra), Member of the Scientific Committee of the European Institute of Food History and Cultures (IEHCA, Tours, France) and co-responsible researcher of the DIAITA Project - Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation).

Allen Gieco is a PhD (École des Hautes Études en Sciences Sociales) and Senior Research Associate (Emeritus) in History at Villa I Tatti (The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). He has published extensively on the cultural history of food in Italy from the 14th to the 16th centuries. Currently co editor-in-chief of *Food & History* (Turnhout, Brepols), he is also in charge of a bibliographic project on the history of food in Europe funded by the Mellon Foundation and the Bibliothèque Nationale de France. He has taught at Harvard as well as at the Universities of Florence and Bologna, and has created an English-language M.A. program at the Università delle Scienze Gastronomiche, Pollenzo (Italy).

(Página deixada propositadamente em branco)

SUMÁRIO

VOLUME I

PPREFÁCIO	11
FOREWORD	16
PARTE I	
CULTURAS ALIMENTARES – A HISTÓRIA	
1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks Dimitra Makri	23
2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in <i>De alimentorum facultatibus I</i> Nelson Henrique da Silva Ferreira	47
3. <i>Cenare quomodo rex</i> : as políticas do javali na Roma de Marcial Maria José Ferreira Lopes	73
4. Los cocineros romanos Almudena Villegas Becerril	87
5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471) Pedro Filipe Fernandes Sebastião	107
PARTE 2	
COMENSALIDADES – SOCIEDADE E ECONOMIA	
6. Das festas em Bruxelas no <i>Genethliacon</i> : “ <i>novo instruitur miroque paratu</i> ” [servido com novo e admirável aparato] Ana Isabel Buescu, Inês de Ornellas e Castro	135
7. Para uma história da civilização: a polarização da mesa entre a cidade e o campo Ana Paula Pinto	163
8. Dos grandes jantares até a criação do chá da academia brasileira de letras: uma história em torno da comensalidade Maria Matilde de Magalhães Gomes Martins, Lucia Kurdina Maranha, Luiz Antônio de Souza, Gláucia Justo	193
9. Patrimônio gastronômico da quarta colônia de imigração italiana: dos saberes aos sabores Raquel Lunardi, Marina Saciloto Frigo, Ana Maria Costa Beber	217
10. Gastronomia étnica: diálogos com o urbano, o rural e o turismo Susana Gastal, Ana Maria Costa Beber	233
11. A comida nua: acerca da gastronomização do ingrediente Guilherme Lobão de Queiroz	255

PARTE 3
POLÍTICA, AMBIENTE E SAÚDE

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "reflexive modernity"
Peter Hoerz 269
13. A transformação do conceito de Dieta Mediterrânica: entre a saúde e a sustentabilidade através da cultura e do património
F. Xavier Medina 299
14. O culto dos superalimentos: as fronteiras entre alimentos, alimentos funcionais e medicamentos
Margarida Pinto de Abreu 313
15. *A batalha da alimentação*: política alimentaria y promoción institucional em São Paulo (1983-1987)
Luis Ozmar Pedroza Ortega 337

PREFÁCIO

Alimentar-se esteve, desde sempre, entre os esforços mais primordiais, prementes e presentes da espécie humana. Ao longo da história, o impulso de lutar contra um estômago vazio tornou-se explícito e evidente, quer para o indivíduo, quer para a comunidade. Assim, o conhecimento e as estratégias para lidar com uma natureza e um ambiente fornecedores de recursos alimentares tornaram-se conscientes e objetos de reflexão: por um lado, aprender e transmitir as aprendizagens sobre os alimentos progrediam enquanto saberes instrumentais e concretos para uma boa adaptabilidade do *homo edens* (“o homem que se alimenta”) à natureza e seus condicionamentos. Por outro lado, a onnipresença dos processos alimentares no quotidiano da humanidade leva-a a projetar, no universo da realidade digerível e nas práticas culturais em que se enquadra o seu acesso, modos de autorreflexão e de construção identitária: símbolos, metáforas, alegorias, mitos e discursos construídos por meio de referentes alimentares são produtos do discurso cultural, que refletem não apenas a **relação dos homens com os alimentos** mas também a relação **entre os homens através dos alimentos**. A linguagem, como forma básica da comunicação humana, enriquece-se com os signos proporcionados pelas vivências alimentares, para exprimir a complexidade, os dilemas, as expectativas e as ansiedades humanas.

Conseguir alimentar-se tornou o ser humano engenhoso e empenhado na diversificação das **culturas alimentares** enquanto pedra basilar de uma dinâmica crescente: seleção dos bens comestíveis, fabricação de instrumentos, domínio do fogo, sedentarização, domesticação dos animais e das plantas, nascimento das cidades, armazenamento dos excedentes, trocas comerciais, invenção de formas de registar a informação e de preservar a memória, complexificação dos sistemas sociais e formalização de modos de coesão identitária, emergência da simbolização, do pensamento abstrato... **Cultivando**, ou produzindo alimentos de modo cada vez mais económico e eficaz, **a humanidade cultivou e cultivou-se**, cada vez mais disponível para outros focos de interesse. O sucesso do *homo edens* proporcionou novos desafios para outras necessidades, assumindo-se o indivíduo como ser cultural complexo. Diversificando-se nas suas produções e expressões, o sucesso e a criatividade destas são efeitos da capacidade humana de se sustentar e de prosperar num espaço, tempo e comunidades diferenciados. O *homo cultor* (“o homem que cultiva”) emerge, na riqueza lexical que o termo proporciona, enquanto ser que aprende como cuidar e produzir os bens de que se alimenta, mas também o ser que absorveu a latitude de uma cultura enquanto

expressão circunstanciada das aprendizagens humanas adequadas a uma sociedade.

Em prosperidade, contudo, o impulso primeiro do esforço pela alimentação torna-se praticamente invisível e inconsciente. Uma vez dominada a urgência da quantidade e da qualidade dos alimentos e processos alimentares condicionadores do bem-estar humano, quebra-se a percepção de que foi em torno destes que se desenvolveram e diversificaram todas as **culturas humanas**. Mais abundância, mais qualidade, maior distribuição, menor preço, consumo mais rápido, menor tempo na sua preparação: o caminhar humano em relação aos alimentos foi conseguido sob a senda da sua progressiva remissão para o instrumental.

De um modo paradoxal, contudo, e graças à primitiva impressão dos alimentos e dos processos alimentares na alvorada da história da linguagem e da comunicação humanas, num tempo mais caracterizado pelos riscos da escassez do que pelo conforto da abundância, alguns alimentos tornaram-se, na história cultural, sujeitos individualizados, valorizados e diferenciados pelas suas qualidades intrínsecas: frequência e inevitabilidade à mesa; facilidade de acesso, valor nutritivo, disponibilidade material, exotismo, natureza saborosa, representação simbólica, metáfora religiosa, sendo-lhes, assim, reconhecida uma identidade essencial, que os resgata do silêncio de um uso puramente instrumental. A gastronomia, a história da sociabilidade, o turismo, a arte, a literatura e a religião são os campos da intervenção humana em que determinados alimentos e processos da sua transformação são retirados do seu contexto puramente utilitário, para emergirem enquanto signos expressivos de realidades humanas complexas que ultrapassam o plano estritamente alimentar. Alimentos e práticas alimentares são **sujeitos de culto** pela arte, rituais religiosos, saúde e bem-estar, estética, ecologia, turismo, moda, turismo e lazer, num sistema de referentes, evocações e celebrações que ultrapassa a sua consideração enquanto objetos de estritas culturas alimentares.

Nunca, como hoje, tantos alimentos, individualmente considerados, prometeram a salvação ou ameaçaram o indivíduo ou a humanidade com anúncios de fim dos tempos. O **culto** dos superalimentos e da suplementação convive com a diabolização de alguns bens alimentares que acompanharam desde sempre as **culturas da alimentação** da humanidade. O culto dos alimentos manifesta-se nesta dualidade salvífica ou condenadora, as duas denunciadoras do poder dos alimentos para condicionar o bem-estar e a felicidade. Uma sociedade de abundância alimentar, teoricamente mais insensível aos aspetos concretos das culturas alimentares, coexiste, paradoxalmente, com a valorização do alimento e a sua transformação num **objeto de culto**.

Na sequência dos volumes anteriores, publicados sob a égide do projeto luso-brasileiro DIAITA Património Alimentar da Lusofonia, reúnem-se nesta obra coletiva, os contributos para um conhecimento mais apurado dos patrimónios

alimentares luso-brasileiros¹. O foco e a organização dos volumes visam a caracterização e a análise do paradoxo que exprimimos inicialmente: por um lado, **culturais alimentares** enquanto forças vivas mas invisíveis participadoras da construção da cultura. Por outro lado, o destaque e a visibilidade de alguns alimentos enquanto objetos das mais diversas formas de **culto**, que emergem da invisibilidade para se destacarem enquanto signos dos discursos e das práticas culturais humanas (religiosa, ética, artística, gastronómica e medicinal). Alimentos que, sem nunca perderem o seu referente literal, são também integrados enquanto conotações nos esquemas culturais em que surgem inseridos.

Importa aqui também entender que os estudos sobre as culturas da alimentação convocam, na sua realização, abordagens multi- e transdisciplinares. Neste sentido, os estudos aqui reunidos estão ordenados pela temática dominante a partir da leitura crítica do propósito dos trabalhos: investigadores das mais variadas áreas do conhecimento participaram na reflexão, que tem acompanhado a equipa coordenadora do projeto, acerca dos alimentos e dos processos alimentares no seu valor cultural de salvaguarda de memória, de saberes e de sentidos.

A presente obra está dividida em dois volumes. O **volume I** reúne artigos cujos objetos centrais de investigação se relacionam com fenómenos alimentares diversos e suas dinâmicas socioculturais (ou seja, aborda a temática que no título da obra designamos *Das culturas da alimentação*). Está organizado em três partes. A primeira delas dedica-se às culturas alimentares em momentos diferentes da história humana. A tratar do tópicio no mundo antigo, temos os artigos sobre os usos da cevada para confeção de cerveja no Egito greco-romano (cap.1); a sistematização da hierarquia de cereais e pães presente na obra galénica *De alimentorum facultatibus I* (cap. 2); o consumo da carne de javali na Roma Imperial do primeiro século, a partir na análise da obra de Marcial (cap. 3); e, finalmente, o ofício dos cozinheiros profissionais na antiga Roma e seu papel social (cap.4). Encerra esta primeira parte, um estudo acerca do abastecimento e do cotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte da África no século XV (cap. 5).

Na segunda parte, encontram-se trabalhos devotados às expressões diversas da comensalidade, a começar pelas reflexões sobre o poema latino que relata e

¹ C. Soares, I.C. Macedo (coords.), *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro; Studies on Luso-Brazilian Food Heritage*, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume Série DIAITA: Scripta & Realia (Coimbra, São Paulo 2014); C. J. Ribeiro, C. Soares (coords.), *Odisseia de Sabores da Lusofonia; Lusophone Food Odissey*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Editora Universitária Champagnat, Série DIAITA: Scripta et Realia (Coimbra, Curitiba, 2015); C. Soares, C. Ribeiro (coords.), *Mesas Luso-Brasileiras: Alimentação, Saúde & Cultura; Lusophone Tables: Food, Health & Culture*, 2 vols. Imprensa da Universidade de Coimbra, Editora Universitária Champagnat, Série DIAITA: Scripta et Realia (Coimbra, Curitiba, 2018); C. Soares, A. J. T. Silveira & B. Laurioux (coords.), *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa; Table of Senses and Senses of the Table*, 2 vols. Imprensa da Universidade de Coimbra (Coimbra 2021); C. Ribeiro, M. C. Amorim Pilla & C. Soares (coords.), *Mesas luso-brasileiras: Património Alimentar, Turismo Sustentável e Saúde*. PUC Press (Curitiba 2021).

celebra os festejos do nascimento do príncipe português D. Manuel I (cap. 6). Seguem-se as análises do papel da mesa e do enfiamento a partir da comparação de duas obras de Eça de Queiroz, *Civilização* e *A Cidade e as Serras* (cap. 7); os jantares e o célebre chá da Academia Brasileira de Letras (cap. 8); bem como dois estudos de caso ligados a territórios da região sul do Brasil: a histórica quarta colônia de imigração italiana (cap. 9) e o município de Antônio Prado (cap. 10). O último capítulo debruça-se sobre a relação entre o fenómeno da “gastronomização” de ingredientes e imaginário da alimentação na hipermodernidade (cap.11).

A terceira e última parte do volume I aborda questões ambientais, no sentido lato que carrega o termo ambiente. Assente numa perspectiva antropológica, o primeiro trabalho reflete sobre a interação complexa entre ambiente, saúde e política, subjacente à opção pela agricultura orgânica na modernidade (cap. 12). Seguem-se dois estudos que propõem uma análise mais verticalizada da relação entre ambiente e medicina; o primeiro deles debruça-se sobre os processos de transferência histórico-cultural envolvidos na concetualização de dieta mediterrânica (cap. 13), e o segundo investiga as fronteiras entre alimentos e medicamentos a partir do caso dos chamados superalimentos (cap. 14). O último capítulo desta parte trata especificamente da proposta de políticas públicas alimentares a partir da investigação histórica de algumas iniciativas do governo paulista ao longo da década de 1980 (cap. 15).

O **volume II** concentra trabalhos dedicados ao protagonismo de certos alimentos ao longo da história em diferentes culturas e espaços geográficos, explicitando a temática da segunda proposição do título da obra - “*Culto dos Alimentos*”). Está organizado em três partes: a primeira está dedicada à alimentação e ao património. O pão, poderoso alimento, é estudado como marcador cultural e social na longa duração histórica, compreendida entre a Antiguidade Clássica e os primeiros séculos da América Portuguesa (cap. 1), assim como o consumo de pão integral, na Bélgica do início do século XX (cap. 2). O contexto cultural do consumo de migas e açadas por famílias de origem portuguesa é objeto do artigo seguinte (cap. 3). Seguem-se dois trabalhos sobre importantes referências do património alimentar português: a canja de galinha, a partir da observação de suas variações na diacronia portuguesa (cap. 4) e o óleo de fígado de bacalhau, a partir das ideias norteadoras de políticas de saúde do Estado Novo português (cap. 5). Esta primeira parte do vol. II comporta igualmente uma discussão sobre as problemáticas em torno do processo de patrimonialização de um alimento específico, o queijo artesanal do Serro, produzido em Minas Gerais (cap. 6) e, por fim, uma reflexão teórico-metodológica sobre a construção de um repertório museológico centrado na cozinha e em seus artefactos, projetado para um museu de história brasileiro (cap. 7).

A segunda parte está consagrada à investigação das representações dos alimentos e sua expressão através da língua, arte e literatura. As problemáticas sobre

a significação social dos alimentos revelam-se intrincadas, não só pela escolha de seus ingredientes, mas também pelas designações e pelas formas que assume, como mostra o estudo de uma recolha linguística da onomástica associada aos pães no Arquipélago da Madeira (cap. 8). A literatura, mais especificamente, encontra espaço no estudo do banquete de “trovas-iguarias” descritas no célebre texto que descreve o banquete que Luís de Camões ofereceu a fidalgos na Índia (cap. 9). O seguinte estudo congrega o estudo da imagética e da literatura na análise das frutas, a partir da alegorização dos elementos naturais e de espiritualidade, como aparecem descritas na obra da religiosa e poetisa barroca portuguesa Sórora Maria do Céu (cap. 10). Na participação seguinte, são analisadas as representações da comida e a sua relação com a memória no romance *Nihonjin* do escritor brasileiro, de origem japonesa, Oscar Nakasato (cap. 11). Já o uso de referências a alimentos e à alimentação nas artes plásticas constitui o foco de interesse do estudo centrado na obra do artista polaco Jerzy Berés (cap. 12). Os *memes*, dispositivos comunicativos emblemáticos dos média na contemporaneidade, são o ponto de partida para a investigação do tratamento que recebe a cozinha tradicional portuguesa em revistas de culinária de supermercados de Portugal (cap. 13).

A terceira e última parte do volume reúne trabalhos dedicados a alimentos relacionados com festividades e manifestações diferentes de religiosidade. Inicia-se com uma reflexão sobre o papel simbólico e potencial comunicativo do pão em contextos festivos da religiosidade popular portuguesa (cap. 14). Ainda sobre o território português, o capítulo seguinte faz uma análise do papel simbólico dos banquetes da festa do Imperador de Eiras, consagrada ao culto do Espírito Santo ao longo da história de Portugal (cap. 15), seguido pela investigação sobre as fogaças oferecidas como devoção a Nossa Senhora de Vila Viçosa (cap. 16). O último título deste volume debruça-se sobre as (re)significações culturais de dois rituais alimentares ligados a celebrações brasileiras: os banquetes da mineira Festa do Rosário do Serro entre o séculos XVIII e XX (cap. 17).

FOREWORD

Eating has always been among the most primordial, pressing, and immediate efforts of the human species. Throughout history, the urge to overcome the despair of an empty stomach has become explicit and clear, both to the individual and to the community. Thus, knowledge and strategies to deal with nature and environment – the providers of food resources – grew into being part of human conscience and objects of reflection: on the one hand, the learning and the transmission of learning about food progressed as an instrumental and concrete knowledge for a good adaptability of *homo edens* (“the man who eats”) to nature and its conditioning; on the other hand, the omnipresence of food processes in daily human life led to the projection of ways of self-reflection and identity construction onto the universe of digestible reality and the cultural practices in which it is accessed. Symbols, metaphors, allegories, myths and discourses constructed through food references are products of the cultural discourse, which reflects the relationship not only between people and food, but also between people through food. Language, as a basic form of human communication, is enriched by the signs provided by food experiences to express human complexity, dilemmas, expectations and anxieties.

Being able to feed themselves has made human beings ingenious and committed to diversifying food crops as the cornerstone of a growing dynamic: selection of edible goods, manufacturing of tools, mastery of fire, human settling, domestication of animals and plants, birth of cities, storage of surpluses, trading, invention of ways to record information and preserve memory, complexity of social systems, and formalisation of ways of identity cohesion, emergence of symbolisation, abstract thought.... By **growing**, or producing, food in an increasingly economic and efficient way, **humanity has also contributed to its own growth**, becoming increasingly available for other focuses of interest. The success of *homo edens* provided new challenges for different needs, assuming the individual as a complex cultural being, with a wide range of production and expression, with success and creativity as the result of the human capacity to support itself and prosper in multiple spaces, time and communities. The **homo cultor** (“the man who grows crops”) emerges, within the lexical richness of the term, as the individual who learns how to care for and produce the goods of which he feeds himself, but also as the individual who has absorbed the length of a culture that expresses the human learning experiences born out of the circumstances of a specific society.

In times of prosperity, however, the primitive struggle for food becomes practically invisible and unconscious. Once the urgency to get abundant and quality food and food processes that condition human well-being is mastered, the perception that it was around them that all **human cultures** have developed and diversified breaks down. More abundance, more quality, greater distribution, lower prices, faster consumption, less time in preparation: the human journey related to food has been made by progressively relegating it to being instrumental.

Paradoxically, however, and thanks to the primitive role of food and food processes at the dawn of the history of human language and communication, in a time more characterised by the risks of scarcity than by the comfort of abundance, some food products have become, in cultural history, individualised subjects, valued and differentiated by their intrinsic qualities: frequency and inevitability at the table; ease of access, nutritional value, material availability, exoticism, tasty nature, symbolic representation, religious metaphor, all with their own identity, beyond a purely instrumental use. Gastronomy, the history of sociability, tourism, art, literature and religion are the fields of human intervention in which certain foods and their transformation processes are taken out of their purely utilitarian context to emerge as expressive signs of complex human realities that go beyond the strictly food-related level. Food and food practices are cult subjects for art, religious rituals, health and well-being, aesthetics, ecology, tourism, fashion, tourism and leisure, within a system of referents, evocations and celebrations that transcend their assertion as mere objects of food cultures.

Never like today, have so many individual food items promised salvation or threatened humanity with the end of times. The **cult** of superfood and supplements coexists with the demonisation of some food products that were always part of humanity's **food cultures**. The cult of food manifests itself in this duality between salvation or condemnation, both of which denounce the power of food to condition well-being and happiness. A society of food abundance, theoretically more insensitive to the specific aspects of food cultures, paradoxically coexists with the appreciation of food and its transformation into **cult objects**.

Following the previous volumes published under the Luso-Brazilian project DIAITA Lusophony Food Heritage, this collective work gathers contributions for a more refined knowledge of Luso-Brazilian food heritages.² Its focus and organisation is based on the description and analysis of the paradox we initially

² C. Soares & I. C. Macedo (coords.) (2014), *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro; Studies on Luso-Brazilian Food Heritage*, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablueme; C. J. Ribeiro & C. Soares (coords.) (2015), *Odisseia de Sabores da Lusofonia; Lusophone Food Odissey*. Imprensa da Universidade de Coimbra-Editora Universitária Champagnat; C. Soares & C. Ribeiro (coords.) (2018), *Mesas Luso-Brasileiras: Alimentação, Saúde & Cultura; Lusophone Tables: Food, Health & Culture*, Imprensa da Universidade de Coimbra-Editora Universitária Champagnat; C. Soares, A. J. T. Silveira & B. Laurieux (coords.) (2021), *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa; Table of Senses and Senses of the Table*, Imprensa da Universidade de

expressed: on the one hand, **food cultures** as living but invisible forces participating in the construction of culture, on the other hand, the highlighting of some food products as objects of different **cult forms**, which emerge from invisibility to stand out as signs of human cultural discourses and practices (religious, ethical, artistic, gastronomic and medicinal). These food products, without ever losing their literal references, are also linked to the cultural schemes in which they appear.

It is also important to understand that studies on the cultures of food call for multi and transdisciplinary approaches. In this sense, the studies brought together here are part of a critical approach to the main theme. Together with the project's coordinating team, researchers from different areas of knowledge have contributed to the reflection on food and food processes and their cultural value regarding the safeguarding of memory, knowledge and meanings.

This publication is divided in two volumes. **Volume I** gathers articles related to various food phenomena and their sociocultural dynamics (i.e., it addresses the theme *From Food Cultures*). It has three parts. The first is dedicated to food cultures in different periods of human history, and includes contributions on the use of barley for brewing beer in Graeco-Roman Egypt (Ch. 1), the systematization of a hierarchy of cereals and bread in the galenic work *De alimentorum facultatibus I* (Ch. 2), the consumption of boar meat in first century Imperial Rome, based on an analysis of Martial's work (Ch. 3), and the trade of professional cooks in ancient Rome and their social role (Ch. 4). This first part ends with a study of food supply and daily life in the Portuguese cities of North Africa in the fifteenth century (Ch. 5).

In the second part, we find contributions devoted to the various expressions of dining, starting with a reflection on the Latin poem that relates and celebrates the festivities on the occasion of the birth of the Portuguese prince Dom Manuel I (Ch. 6). This is followed by the analyses of: the role of the table and of eating two works by Eça de Queiroz, *Civilização* and *A Cidade e as Serras* (Ch. 7); the dinners and the famous tea of the Brazilian Academy of Letters (Ch. 8); and two case studies linked to specific territories in the southern region of Brazil: the historic fourth colony of Italian immigration (Ch. 9) and the municipality of Antônio Prado (Ch. 10). The last chapter focuses on the relationship between the phenomenon of "gastronomisation" of ingredients and the imaginary of food in hypermodernity (Ch. 11).

The third and final part of volume I addresses environmental issues, in the broad sense of the term "environment". From an anthropological perspective, the first study reflects on the complex interaction between environment, health,

and politics, underlying the choice of organic agriculture in modern times (Ch. 12). This is followed by two contributions that propose a more vertical analysis of the relationship between environment and medicine: the first looks at the historical-cultural transfer processes involved in the conceptualisation of the Mediterranean diet (Ch. 13), and the second investigates the boundaries between food and medicine from the point of view of the so-called superfoods (Ch. 14). The last chapter is about the proposal of public food policies based on historical research regarding some initiatives of the São Paulo state government implemented during the 1980s (Ch. 15).

Volume II brings together papers dedicated to the role of specific food products throughout history in different cultures and geographic areas (thus covering the theme of *Food Cults*). It is subdivided into three parts, the first dedicated to food and heritage. Bread, a particularly important food, is studied as a cultural and social marker in the long historical period going from Classical Antiquity to the first centuries of Portuguese America (Ch. 1), as well as its consumption in the form of whole meal bread in Belgium at the beginning of the 20th century (Ch. 2). The cultural context of the consumption of “migas” and “açordas” by families of Portuguese origin is the subject of the following article (Ch. 3). Two papers acknowledge important food references of Portuguese heritage: “canja de galinha” (chicken broth), and its variations through time (Ch. 4), and cod liver oil, as part of the ideology that guided Portuguese health policies of the Estado Novo (Ch. 5). This first part of the second volume also includes a discussion of the issues surrounding the process of turning a specific food, the Queijo Artesanal do Serro, produced in Minas Gerais (Ch. 6), into a food heritage item, and, finally, a theoretical and methodological reflection on the construction of a repertoire designed for a Brazilian history museum centered on the kitchen and its artifacts (Ch. 7).

The second part of the volume focuses on the research regarding the representations of food and its expression in language, art, and literature. The problems related to food’s social significance are intricate, not only due to the choice of its ingredients, but also because of the names and forms it assumes, as it is shown in the study of the linguistic onomastic collection associated with bread in the Archipelago of Madeira (Ch. 8). Literature finds expression in the study of the banquet of “trovas-iguarias” present in the famous text describing the banquet that Luís de Camões offered to noblemen in India (Ch. 9). The analysis that follows brings together studies on fruit, from a double perspective based on image and literature, derived from the allegorisation of natural elements and spirituality, as described in the work of the Portuguese Baroque nun and poet Sórora Maria do Céu (Ch. 10). Art and literature, more specifically, find space in the study of representations of food and its relationship with memory in the novel *Nihonjin* by the Brazilian writer of Japanese origin Oscar Nakasato (Ch. 11). The use of references to food and food in the visual arts is the focus of

interest of the Polish artist Jerzy Berés' work (Ch. 12). Memes and all the media emblematic communicative devices in contemporaneity, are the starting point for the research on how traditional Portuguese cuisine is reflected in the cooking magazines issued by supermarkets (Ch. 13).

The third and final part of the volume brings together papers dedicated to food associated with different religious festivities and events. To begin with, a reflection on the symbolic role and communicative potential of bread in festive contexts of popular Portuguese religiosity (Ch. 14). The following contribution, also in Portuguese territory, analyses the symbolic role of the banquets of the Emperor of Eiras festivity dedicated to the cult of the Holy Spirit throughout the history of Portugal (Ch. 15), followed up by a study of the “fogaças”, offered as a symbol of devotion to Our Lady of Vila Viçosa (Ch. 16). The last chapter of the volume focuses on the cultural (re)meanings of two food rituals of a Brazilian celebration: the banquets of the Festa do Rosário do Serro in Minas Gerais, between the 18th and 20th centuries (Ch. 17).

Parte 1

Culturas Alimentares – A História

(Página deixada propositadamente em branco)

I. THE USE OF BARLEY IN BREWING IN GRAECO-ROMAN EGYPT: SOME PRELIMINARY REMARKS*

Dimitra Makri

University of Ioannina/Research Center for

Anatolian Civilizations, Koç University

0000-0002-3239-8098

makridimitra@hotmail.gr

ABSTRACT

The aim of the present paper is to give an overview of the use of barley in the production of beer in Graeco-Roman Egypt. Firstly, the morphological attributes of this cereal are described. Secondly, details are given about the procedure for its acquisition by prospective brewers during the Ptolemaic period, when brewing was under close inspection by the state, and also the subsequent Roman era. Then, the focus turns to the stages of the production of beer from barley via the methods of malting and baking. An interdisciplinary approach is implemented here, since the relative dearth of information provided by the hitherto available archival material (Greek papyri and ostraca) is supplemented by the treatise *Περί Ζύθων Πουήσεως* of Pseudo-Zosimus and findings from archaeological surveys, as well as modern studies from the fields of botany and chemistry.

KEYWORDS

Barley beer brewing; Graeco-Roman Egypt; Papyri; Ostraca; Pseudo-Zosimus.

* This paper derives from my ongoing research on beer in Egypt during the Graeco-Roman period; on this subject, see now my doctoral dissertation entitled *Wine, beer and other beverages in the light of Greek papyri* (Makri 2019, in Greek). A detailed insight about the organization of brewing during the Ptolemaic period with a discussion on the matter of the existence of a monopoly on beer is given in a forthcoming article. I would like to express my gratitude to my supervisor, Professor Helen Chouliara-Raios (University of Ioannina), for her constant support and guidance, and Assistant Professor Myrto Malouta (Ionian University, Corfu) for her helpful recommendations on various aspects of this topic. I would also like to extend my sincere thanks to the anonymous reviewer for his/her helpful suggestions and comments and Dr. Sarah Blair for improving my English. All references to papyri and ostraca follow the "Checklist of Editions of Greek, Latin, Demotic, and Coptic Papyri, Ostraca, and Tablets". (<https://papyri.info/docs/checklist>).

INTRODUCTION

In Egypt, the greatest part of which is covered by endless desert, nature created suitable conditions for the survival not only of its indigenous population, but also of its foreign residents. Indeed, were it not traversed by the Nile, it would be an unmitigated desert, a wide, deforested plateau. That is why according to Herodotus (Hdt. II. 5.3-5),¹ who visited the country in the middle of the 5th century BC, it constituted the “gift” of the river: Αἴγυπτος ἐς τὴν Ἑλλήνες ναυτίλλονται ἐστὶ Αἰγυπτίοισι ἐπίκτητός τε γῆ καὶ δῶρον τοῦ ποταμοῦ. The gratitude the inhabitants of Egypt felt for the river, moreover, is well attested by the *Hymn to the Nile*.²

Soil carried from the south every year by the July to November floods³ favoured the cultivation of grains as early as the Predynastic period.⁴ Not only this natural tendency in the landscape but also artificial irrigation⁵ supported the flourishing of various cereals⁶, some of which constituted the raw material for brewing and determined the quality of the final product. According to Greek and Latin literary sources, βρώζα (Lat. centenum/secale; Eng. rye), βρόμος (Lat. avena/bromos; Eng. oats), ἔλυμος/κέγχρος (Lat. panicum/milium; Eng. millet), κριθή (Lat. hordeum; Eng. barley), ὄρυζα/ὄρουζον (Lat. oryza; Eng. rice) and πυρός/σίτος (Lat. triticum/frumentum; Eng. wheat) were used for the production of beer, ζύθος,⁷ in many regions of the Graeco-Roman world.⁸ This was not however the case with the country of the Nile, where brewing (either via the

¹ Herodotus 2015: 129.68-130.70.

² “Hail to thee, O, Nile! | Who manifesteth thyself over this land | And comest to give life to Egypt! | Mysterious is thy issuing forth from the darkness, | On this day whereon it is celebrated! | Watering the orchards created by Ra | To cause all the cattle to live, | Thou givest the earth to drink, inexhaustible one!”. See Thatcher 1907, I: 79; cf. also the translation of Foster 2001: 111. For the Greek version of the hymn, see Cribiore 1995 and for the sacred character of the river’s inundation, see Grimal 1994: 195.

³ For the Nile floods during the summer, see Herodotus’ report, which is minutely scrutinised by Romm 1998: 133-136. For the inundation in Egypt there is a rich bibliography: see, for example, Pearl 1956; Bonneau 1964; Butzer 1984; Sijpesteijn 1986; Heilporn 1989; Gärtner 2000; Jakobi & Luppe 2000; Jacobson 2006; Prell 2009: 212-218; Renner 2010; Espinel 2013; Katary 2013b.

⁴ Murray 2000: 505; Alcock 2006: xxviii.

⁵ On the topic of irrigation, see indicatively Schnebel, Otto & Pluhatsch 1925: 7-87; Pearl 1944: 165; Pearl 1951; Bonneau 1969; Bonneau 1973: 315-321; Nelson 1975: 79-81; Bonneau 1989; Bonneau 1991; Cadell 1994; Thompson 1996; Thompson 1999; Manning 2002; Malouta & Wilson 2013; Rowlandson 2013: 3874; Marthot 2016.

⁶ For the varieties of grains, see Battaglia 1989: 39-51.

⁷ For the origin and etymology of the term ζύθος, see Nelson 2001: 73-76.

⁸ An extensive analysis dealing with the use of different kinds of cereals for the production of beer in Graeco-Roman antiquity can be found in Nelson’s doctoral dissertation, see Nelson 2001: 97-115.

1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks

process of baking or malting⁹) seems to have been connected mainly with barley and wheat, as can be confirmed by the hitherto available archival material (Greek papyri and ostraca).¹⁰ The focus of the present paper lies on the use of barley in the production of beer in Graeco-Roman Egypt.

*

Before moving on to the main part of the paper, it is necessary to give here a brief overview of the *status quaestionis*. Indeed, there have been a series of important studies on beer during the Pharaonic period that offer valuable information about the stages of beer-making through the use of bread (a method which is mainly evidenced by artistic representations), the various uses of beer in the daily life of Egyptians, the religious and financial significance of this beverage, and the social standing of its consumers as well as its pharmaceutical effects.¹¹ Of special importance is the research of Delwen Samuel based on microscopy. Her work gives a different perspective on issues relevant to the production of beer, according to which the use of bread was absent from this procedure.¹²

Regarding the role of beer in the Graeco-Roman world, the eminent scholar Max Nelson has investigated many of the aforementioned aspects in his doctoral dissertation.¹³ Among other sources, Nelson also made use of some papyrological material that was not incorporated in his subsequent monograph,¹⁴ where he thoroughly examines the history of beer in ancient Europe.

The specific topic of beer in Graeco-Roman Egypt has hitherto attracted the interest of many researchers. However, at least to the best of my own knowledge, there is no monograph that examines this topic as a whole, even though some pages, mainly on the taxation of beer, are occasionally included in broader works of distinguished academics.¹⁵

⁹ For these two different methods of brewing, see Samuel 2000: 547-557, and Nelson 2001: 116-128; Klop 2015: 53-60. See also now Makri 2019: 116-130, 139-163, with a detailed discussion of these methods and an extensive bibliography.

¹⁰ It is worth mentioning that microscopic analysis of beer dregs attests to the use of wheat and barley in brewing during the Pharaonic period, see Darby, Ghalioungui & Grivetti 1977: 537; Samuel 1994: 10; Samuel 1996a: 3-5; Samuel 1996b: 488; Samuel 1997; Samuel 1999: 178; Samuel 2000: 547; Samuel 2001: 172. The conversion of cereals' starch to sugar led to the production of maltose, which alongside fructose, glucose and lactose is one of the basic sugars converted to alcohol by the process of fermentation, see Nelson 2001: 1-5, and Samuel 2001: 171.

¹¹ See Lutz 1922: 72-86; Darby, Ghalioungui & Grivetti 1977; Wilson 1988; Hornsey 2003; Klop 2015.

¹² Samuel & Bolt 1995; Samuel 1993; 1994; 1996a; 1996b, 1997; 1999; 2000; 2001.

¹³ Nelson 2001.

¹⁴ Nelson 2005.

¹⁵ Reil 1913; Rostovtzeff 1922; Heichelheim 1933; Wallace 1938; Préaux 1939. Furthermore, a number of works on the levying of taxes (usually the edition of documents with different chronological and geographical distribution) have been produced; they can be found

Despite the fact that a number of articles and studies have been devoted to the edition of letters, accounts and contracts about this beverage, numerous papyri and ostraca (Greek, Coptic and Demotic) that offer new evidence still come to light every day. Moreover, a considerable quantity of documents has remained unpublished up to the present time, and this means that valuable material still waits to be exploited and many aspects of the topic are yet to be covered or extensively treated. The investigation of a variety of aspects –such as the expertise of brewers during the Ptolemaic and Roman period, the quality of beer, the beverage’s measures and containers, its importance in the economic life of Egypt and the topic of the distribution and geography of beer, matters of a prosopographical nature, as well as the social status of beer producers and sellers, its use in the daily life of the residents of Egypt, and its integral role in religion/magic– still remains a *desideratum* and the author aspires to fill this gap with further publications currently in preparation.

* *

THE USE OF BARLEY IN THE PRODUCTION OF BEER IN GRAECO-ROMAN EGYPT

I. Morphological attributes of barley (Κριθή)

Barley (Lat. *hordeum*; Alb. *drith* (?); Arm. *gari* (?); Egypt. *ἰτ και* *bd.t*; Fre. *orge*; Ger. *Gerste*; Gre. *κριθάρι*; Ita. *orzo*),¹⁶ is a cereal resilient in dry climates,¹⁷ cultivated in Egypt from the 6th millennium BC¹⁸ and one of the staple ingredients in brewing from the Pharaonic to the Graeco-Roman period.¹⁹ It belongs to the family of grasses known as *Poaceae* or *Gramineae*,²⁰ and is classified into varieties determined by the morphology of its spikelets, which make up the ears, and are arranged along the rachis.²¹ A further factor affecting classification is the arrangement of the seeds. According to Theophrastus,²² *κριθή* could be subdivided

in the bibliography section of the Papyri.info database: <<https://papyri.info/bibliosearch>> (last accessed 10.01.2021).

¹⁶ *WB*, I, s.v. “κριθή”: col. 837. Helck – Otto 1956, s.v. “Getreide”: 118. Carnoy 1959, s.v. “cithé”: 97. *LSJ*, s.v. “κριθή”: 995.

¹⁷ Zohary, Hopf & Weiss 2012: 52.

¹⁸ Murray 2000: 511-512.

¹⁹ Katary 2013a: 214.

²⁰ Briggs et al. 1981: 15.

²¹ Germer 1985: 207-210; Curtis 2001: 199; Dalby 2003: 45-47; Zohary, Hopf & Weiss 2012: 52.

²² *Thphr. HP VIII* 4.2.8-12.

into δίστοιχος (two-rowed), τρίστοιχος (three-rowed), τετράστοιχος (four-rowed), πεντάστοιχος (five-rowed) as well as ἑξάστοιχος (six-rowed), a fact also corroborated by Pliny the Elder.²³ Archaeobotanical finds have shown that only the two-rowed (*Hordeum distichum*) and six-rowed (*Hordeum hexastichum*) varieties were grown in Pharaonic Egypt.²⁴ At this point, it should be underlined that their cultivation, especially the six-rowed variety, seems to have been predominant in the Mediterranean during the entirety of antiquity.²⁵

II. The distribution of barley to brewers

The importance of barley, *κριθή*, for the production of beer in Graeco-Roman Egypt is verified by a number of papyri and ostraca, which for the most part deal with the cereal's distribution to brewers.

It is worth noting that under the rule of the Ptolemies brewing was under strict inspection by the state (which has been considered a state monopoly by some researchers);²⁶ in order to practice their profession brewers were required to acquire a special license from the state providing them with the right to produce and sell beer. Indeed, these written agreements illustrate the degree of the brewers' dependence on higher government officials, who were responsible for the regulation of this "monopoly". The same contracts also stipulated that the prospective brewers were obliged to use the quantity of cereal determined by the state solely for brewing (*σύνταξις*),²⁷ while the scope of this allowance determined the level of tax imposed on them.²⁸

²³ Plin. *Nat.* VIII 18.78.4-6; cf. Nelson 2001: 106.

²⁴ Samuel 1993: 278; Murray 2000: 512.

²⁵ Nelson 2001: 106; Dalby 2003: 45. It has been suggested that excavations have brought to light four-rowed barley (*Hordeum tetrastichum*), see Lutz 1922: 74. This would seemingly confirm the reports of Theophrastus and Pliny, but it is in all probability a misattribution. What in fact appears to have happened is that *Hordeum hexastichum* was mistaken for *Hordeum tetrastichum* on account of the latter's lax ears, see Murray 2000: 512. In this light, it can also be surmised that the reference by the two ancient authors to three-rowed and five-rowed varieties of barley might have also been erroneous.

²⁶ Reil 1913: 8-9; Heichelheim 1933, s.v. "Monopole": col. 170-172; Wallace 1938: 187-188. For the matter of the existence of a monopoly on beer in Ptolemaic Egypt, see Bigi & Dogaer 2019: 113 and footnote 33.

²⁷ For the term *σύνταξις*, which bears the alternative meaning of the special allowance granted by the state to the temples for the priests' maintenance, see Wallace 1938: 239-241; Montserrat, Fantoni & Robinson 1994: 27-28; Ioannidou 1999: 130; McGing 2004; Naether 2012.

²⁸ For taxation on beer in the Ptolemaic period, see Rostovtzeff 1922: 119; Heichelheim 1933, s.v. "Monopole": col. 170-172; Wallace 1938: 187; Shumaker 1970: 41-43; Scaife 1988; Makri 2019: 181-200. For the Roman period, see Wallace 1938: 187-188; Sijpesteijn 1988: 119-121; Sijpesteijn 1995: 91-92; Makri 2019: 202-209.

The letter *SB III 6738 recto = P.Cair.Zen. II 59199 recto* (254 BC; Philadelphia) is a valuable source of information for the drawing up of a συγγραφή,²⁹ a contract that permitted the conveyance of a brewery to an interested party. Specifically, the dioiketes Apollonius instructs his οικονομος Zenon to conclude this agreement with the brewer Pais, who is to receive a daily amount of twelve artabas³⁰ of barley with the commitment to produce beer for the benefit of the Crown (ll. 4-5: σύνταξιν ἰδώσειν εἰς τὸ βασιλι[κ]ῶν / τὴν ἡμέραν κριθῶν (ἀρταβῶν) ἰβ. / συγγραψάμενος οὖν πρὸς αὐτόν). Similar terms are also recorded in the *ὁμολογίαι*, a kind of agreement between a brewer and the state. A representative case is the declaration *P.Genova III 113 = SB XX 14660* (245 or 220 BC; Arsinoites), ll. 1-19, where Teos, brewer for the villages of Psenyris³¹ and Psya,³² affirmed that in the month of Mesore and through the mediation of Sisouchos, a subordinate of the royal secretary Phamounios, he had received from the granary of Psenyris 166 ¼ and 1/24 artabas of barley for the production of beer.

The nature of the agreements mentioned above was binding, as can be ascertained from their terminology. Of special interest here is the term χειρογραφία³³ used in papyrus *SB III 6738 recto = P.Cair.Zen. II 59199 recto*, which refers to the declaration made under oath on the part of Pais. This is what would have validated the contract between the involved parties, guaranteeing the conveyance of the brewery and, by extension, ensuring the brewer's right to produce beer (ll. 5-6: καὶ χειρογραφία[ν] / λαβῶν παράδος αὐτῶι τὸ ἐργαστήριον). Additionally, the phrase occurring in the letter τὸν δὲ νῦν ζυτοποιοῦντα / συνανάγκασον τὰ δίκαια ποιῆσαι ὡς χρόνων / πεπραγμάτευται (The brewer shall fulfil his obligation for as long as he manages the business) in lines 9-11 refers to the precisely defined deadline for the fulfillment of the terms of the contract. Also noteworthy is the way in which the contracts were ratified. That the brewer would relinquish any further claim beyond those that were agreed upon is confirmed by the phrase οὐθὲν / [ἐγκαλῶ at the very end of the declaration *P.Genova III 113 = SB XX 14660*, ll. 21-23.

²⁹ The term συγγραψάμενος in the fifth line of the papyrus –past participle of the verb *συγγράφωμαι* bearing the meaning “draw up a contract”– leaves little room for doubt that here we have to do with a συγγραφή, see *LSJ*, s.v. “συγγράφω”: 1161.

³⁰ Ἀρτάβη was an Egyptian measure of capacity, varying from 24 to 42 χοίνικες, see *LSJ*, s.v. “ἀρτάβη”: 248. *DGE*, III, s.v. “ἀρτάβη”: 528.

³¹ *Diz. Geogr.* V, s.v. “Ψενῦρις”: 155-156.

³² *Diz. Geogr.* V, s.v. “Ψύα”: 171.

³³ The term χειρογραφία refers to the report in writing. It can also be used as a technical term denoting the royal oath, see Tsoukalas 1962: 56-57; Hanson 1982: 236.

1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks

Regarding the matter of the cereals' supply to brewers, this could take place by order of the *oikonomos*³⁴ or the *basilikos grammateus*,³⁵ as it is helpfully attested by two documents:

Lines 1-3 of *PKöln*. VI 259 recto (213 BC; Arsinoites), record the instructions of the *oikonomos* Metrodorus to his subordinate Apollonius,³⁶ informing the inspectors of the granary (ἐπακολουθούντες τῶν θησαυρῶν) regarding the quantity of barley which should be distributed to the brewers (σύνταξις).³⁷

In a similar fashion, it becomes evident from the declaration *P.Genova* III 113 = *SB* XX 14660 mentioned above, that the order for the distribution of barley from the granary of Psenyris to the brewer Teos came from an agent of the *basilikos grammateus*, in this case Sisouchos³⁸.

It is interesting to note here that granaries, known as θησαυροί,³⁹ were kept under close inspection so that the state would be thoroughly informed as to their content,⁴⁰ thus minimising financial loss. Noteworthy is the participle ἐπακολουθούντες in the first line of *P. Köln* VI 259, referring to officials attached to the state granaries,⁴¹ under whose surveillance the weighing of the cereals by the σιτολόγοι⁴² took place.

Supervision of the brewers by the authorities of the Ptolemaic state following the conclusion of the contracts seems to have been similarly strict. The *oikonomos* appointed auditors who closely supervised the brewery's conduct of business, so as to prevent financial transgressions which would constitute a breach of the contracts' terms. In the case of papyrus *SB* III 6738 recto = *P.Cair.Zen.* II 59199 recto, the *oikonomos* Zenon was instructed by Apollonius to appoint a trustworthy tax-collector as auditor, with a view to keeping a careful eye on the brewery run by Pais (ll. 7-9: παρακατάστησον δὲ καὶ πιστολογευτήν / ἀξιόπιστον τὸν ἐπακολουθήσοντα τῆι / ἐργασίαι). Occasionally, the brewers' financial hardships due to heavy taxation could leave them dependent on the mercy of state officials, or even forced into presenting false statements. This is

³⁴ For *oikonomos*, see e.g. Bernecker 1935: 94-102; Samuel, A. 1966: 445-450; Samuel 1971: 451-460.

³⁵ For *basilikos grammateus*, see Oates 1995: 255-258; Armoni 2012.

³⁶ It is likely that Metrodorus was responsible for the entire Arsinoites Nome, while Apollonius dealt only with the Polemonos meris, see *P. Köln*. VI 259: 160.

³⁷ The term appears in the 2nd line of the verso, see ll. 1-3: (2. *Hand*) (ἔτους) ι] Τῦβι ε, Μητροδώρος / [τῆ]ς συντάξεως / (1. *Hand*) ΑΠΟΛΛΩΝΙΩΙ.

³⁸ See ll. 5-10: μεμετροῦσ- / θαι ἐκ τοῦ ἐμ (leg. ἐν) Ψεν- / ὕρι θη(σαυροῦ) / διὰ Σισούχ[ου] / το ὕ <παρὰ> Φαμόυνιος [τοῦ / βασιλικοῦ γρ [αμμα- / τέως.

³⁹ *LSJ*, s.v. "θησαυρός": 801. For granaries in Egypt, see Calderini 1924; Préaux 1939: 142; Husselman 1952; Wallace 1938: 35; Rickman 1971; Aly 1995: 38-42, 45-49.

⁴⁰ Aly 1995: 38.

⁴¹ See *P. Köln*. VI 259: 167.

⁴² See *PTebt.* III 1.722 recto (2nd c. BC; Tebtynis), ll. 2-5: ἐὰν οἱ παρὰ / Ἀπολλωνίου τοῦ σιτο- / λόγου μετροῦσι ἐπὶ τῶν / ἐπακολουθούντων.

very well illustrated by the following example. From the letter *P.Mich.* I 36 recto (254 BC; Philadelphia), which is actually the continuation of *SB* III 6738 = *P.Cair.Zen.* II 59199, we learn of an untruthful claim by Pais that one of the terms of his contract with Zenon demanded that he produce beer with eleven artabas of barley, instead of twelve.

Available information about the various stages of barley's distribution for the production of beer during the Roman period is scanty. Careful examination of the archival material would indicate that the cereal's allotment by the state to the brewers (σύνταξις) was probably discontinued.⁴³ In the following documents we only come across expenses relating to the acquisition of barley. In *SB* VI 9385 = *P. Mil. Vogl.* VI 278 (2nd c. AD; Tebtynis) various quantities of cereal –possibly of barley– intended for brewing⁴⁴ or malting⁴⁵ are recorded. Despite the fact that the kind of cereal –whether it was wheat or barley– is not explicitly mentioned in this document, we can safely assume that it is the latter, since the phrase *πρᾶσις [κριθ]* ἦ.ς [τ]ῷ ζυτ. [οπῶ]λη in the 22nd line of the same text refers to the sale of barley to a brewer. Another similar reference to the sale to brewers of an unspecified quantity of barley worth six drachmas and four obols is contained in the letter *P. Flor.* III 366 (2/3rd c. AD; Arsinoites), ll. 10-11: *π. ωλησάντων τῷ δυ- / τοποιῶ* (leg. *ζυτοποιῶ*) *πρὸς (δραχμὰς) ς (τετροῦβολον)*. Equally the accounts *P. Mil. Vogl.* I 28 (162/3 AD; Tebtynis)⁴⁶, and *P. Mil. Vogl.* VII 303 (2nd c. AD; Tebtynis)⁴⁷ include expenses for the purchase of various artabas of barley, ostensibly for the same purpose.⁴⁸ Moreover, we know from *P. Prag.* III 242 (2nd c AD; Theadelphia)⁴⁹ that an unnamed brewer received four artabas of barley for the month of Mecheir. Finally, according to the receipt *O. Tebt.* 4 (2nd c. AD; Tebtynis),⁵⁰ an artaba –most likely of barley– was intended for the production of beer.

III. Brewing methods (baking, malting)

A. Pharaonic period

There were two basic methods of brewing in Pharaonic Egypt, as has been suggested by various modern scholars:

⁴³ Wallace 1938: 187.

⁴⁴ See l.10: *εις ζύτον (ἀρτάβη) α.*

⁴⁵ See ll. 18-20: *]/ ε[ις/ βύνιν (ἀρτάβης) (ἥμισυ) /]εις βύνιν ὁμοίως (ἀρτάβη) α / εις βύ[νιν/ ὁμοίως (ἀρτάβαι) ε (δέκατον); l. 24: [Φαο/μοῦθι κ [εις βύν]/ι ν διὰ Εὐ[δ]/αίμων(ος) (ἀρτάβη) α.*

⁴⁶ See col. II ll. 46, 63; col. III ll. 79, 87.

⁴⁷ See col. I ll. 17-18, 26, 28-29; col. II ll. 40, 43-44, 60, 65; col. III l. 76

⁴⁸ However, the possibility cannot be excluded that the cereal may have been used for the purchase of beer.

⁴⁹ See col. I l8: *[[εις τὸν ζυτ(οποιὸν) ἄλλας ἀρτ(άβας) δ]].*

⁵⁰ See ll. 1-3: *Παρομοῦθ(ι) κγ, / Ἀμμώνις δοῦλ(ος) / ζύτ(ου) (ἀρτάβη) α.*

1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks

1. *Baking (artistic representations)*

The first occurred with a fluctuating degree of variation. Our knowledge comes mainly from tomb frescoes, reliefs, tomb models, and the process involved the use of lightly baked bread being taken through the following steps: i) the transfer of the necessary quantities of cereals from the granaries to the breweries, where they were pounded in mortars with pestles and ground by millstones; ii) the flour's collection and sieving in order to be rid of unwanted substances, iii) the production of a dough, rich in yeast. Malt⁵¹ could possibly be added; iv) the placement of the dough in pre-heated molds to be lightly baked, so that its inner part would remain raw; v) the crumbling of the lightly baked loaves of bread and the addition of water; vi) the straining of the new mixture by means of a sieve into another vat, where it was left to ferment. Fruits or various spices could possibly be added; and lastly, vii) the decanting and storing of the drink in jars.⁵²

2. *Malting (correlative microscopy)*

The interpretation of a number of inscriptions accompanying various artistic representations,⁵³ traces of residual sediment, and archaeological finds of sprouted cereals⁵⁴ reveal that malting had been practised in the country of the Nile already from the Predynastic period⁵⁵ and was implemented throughout the Pharaonic, as can be seen by the microscopic analysis of beer residues by Delwen Samuel.⁵⁶ Her research shows that this process entailed the following stages: i) A certain quantity of cereals was divided into two separate batches that were subjected to different treatments. The grains of the first batch were converted to malt, i.e., caused to sprout by means of steeping and subsequent drying, a process that enabled the production of active enzymes. The grains were then ground into flour and cool water added. The cereals of the second batch, which sometimes had germinated, were similarly ground, but in this case, it was hot water that was added; ii) the two batches of flour were mixed at the point that the enzymes were starting to convert starch into sugars; iii) this mixture would then be sieved, and iv) the beverage was then left alone to ferment while yeast transformed the sugars into alcohol; lastly, v) the beer was poured into jars for storage.⁵⁷

⁵¹ For malt see below.

⁵² See Samuel 1999: 174-177; Samuel 2000: 538-539, 554-557; Klop 2015: 53-56; Makri 2019: 116-130 with all the relevant bibliography.

⁵³ Darby, Ghalioungui & Grivetti 1977: 534-535. See also footnote 63.

⁵⁴ Samuel & Bolt 1995: 30; Samuel 2000: 551-553.

⁵⁵ Adamski & Rosińska-Balik 2014: 27.

⁵⁶ Samuel 1996b; Samuel 2000: 551-552.

⁵⁷ Samuel & Bolt 1995; Samuel 1996b; Samuel 2000: 540.

B. Graeco-Roman period

Despite the fact that the terminology about beer located in a number of Greek documents is indicative of the beverage's extensive production in Egypt during the Graeco-Roman period, the fragmentary and often circumstantial nature of the surviving archival material does not allow us to form a clear picture regarding brewing methods in use at the time. Nevertheless, it is reasonable to assume that the technology involved in beer production did not change drastically over the centuries. The specialized technical vocabulary of some papyri and ostraca, including terms such as (ἡ) βύνη,⁵⁸ (ἡ) βύνις,⁵⁹ (τό) βύνι⁶⁰ and (τό) βύνιν,⁶¹ which denote malt (Lat. "bratium", "bracis" or "brace"⁶²; Egypt. bšꜣ (ꜣ)⁶³; Fre. "malt"; Ger. "Malz"; Gre. "βύνη"⁶⁴), attests to the fact that malting continued to play a key role in the production of beer during the Graeco-Roman period as well,⁶⁵ although it cannot be specified exactly which of the two aforementioned brewing methods was engaged with.

A source of Greek literature –namely the treatise entitled *Περὶ Ζύθων Πουήσεως* of Pseudo-Zosimus,⁶⁶ which has to do with the production of beer

⁵⁸ *O.Did.* 443 (125-140 AD; Didymoi), l. 6.

⁵⁹ *O.Claud.* II 292 (2nd c. AD; Mons Claudianus), l. 4.

⁶⁰ *O.Claud.* I 170 (100-120 AD; Mons Claudianus), l. 9.

⁶¹ *O.Amst.* 28 (2nd c. AD (?); Contrapollonopolis or Thebes), l. 3; *SB IV* 9385 = *P.Mil. Vogl.* VI 278, ll. 18-20, l. 24; *SB XVI* 12647 recto (211/212 AD – unknown provenance), l. 9.

⁶² Nelson 2001: 118-123; Nelson 2005: 65-66, 145-146, 161.

⁶³ According to some Egyptologists, the term bšꜣ, pronounced as "beshaw", designates malt, see Helck 1971: 25, 28, 33, 37; Faltings 1991: 114; Samuel & Bolt 1995: 30; Samuel 1996a: 7; Hannig 2006: 823. Others, however, have expressed reservations about this interpretation, see Nims 1950: 262 and Wild 1966: 102. The term appears in the tomb of Ti as a cereal intended for use in baking, while another term zwt appears to be more closely connected with the process of malting, see Wild 1966: 102. Darby, Ghalioungui & Grivetti 1977: 535; Samuel 2000: 552. The connection of bšꜣ in the tomb of Ti with the production of bread raises concerns about its interpretation as malt, since cereals that have sprouted are deemed inappropriate for baking, see Wild 1966: 102. Nevertheless, the possibility that the term refers to some kind of cereal cannot be excluded, see Gardiner 1947: 223. On this matter, see also Darby, Ghalioungui & Grivetti 1977: 535.

⁶⁴ Μρampiniotes, s.v. "βύνη": 392.

⁶⁵ In the hitherto available archival material barley alone is associated with malting. Indeed, in two accounts from the Roman period, *SB VI* 9385 = *P.Mil. Vogl.* VI 278, ll. 18-20, l. 24 and *SB XVI* 12647, l. 9 the necessary quantities of barley for the production of malt are recorded.

⁶⁶ The oldest manuscript transmitting the short anonymous treatise *Περὶ ζύθων ποιήσεως* is cod. Marc. gr. 299 (coll. 584) [Diktyon no. 69770], of the late 11th c., f. 162r, see Mioni 1981: 427-433, at 432 [the manuscript can be readily consulted online at the following address: <http://www.internetculture.it/jmms/iccuviewer/iccu.jsp?id=oai%3A193.206.197.121%3A18%3AV E0049%3ACSTOR.240.9949&mode=all&teca=marciana> (last accessed: 10.01.2021)]. Since the treatise is handed down to us in the Venice and other later manuscripts among the works of Zosimus of Panopolis (fl. ca. 300 AD), it was for a long time considered to be his own work. See for instance, Zosimus of Panopolis 1814: 10-16 (Gruner edited the work with a facing Latin translation from cod. Gotha, Chart. A. 0242, of the year 1623, [Diktyon no. 17337]).

most probably in Egypt – gives a detailed account of the entire procedure seemingly following the first method, albeit with a few variations. Indeed, the text begins with the malting of barley to be ground into flour, which would be later used for the baking of bread⁶⁷:

Λαβῶν κριθὴν λευκὴν, καθαρὴν καλὴν, βρέξον ἡμέραν α΄, καὶ ἀνάσπασον ἢ καὶ κοίτασον ἐν ἀνηνέμῳ τόπῳ ἕως πρωΐ· καὶ ἄλιν βρέξον ὥρας ε΄· ἐπίβαλε εἰς βραχιώνιον ἀγγεῖον ἠθμοειδές, καὶ βρέχε. Προαναξήρανε ἕως οὗ γένηται, ὡς τύλη· καὶ ὅτε γένηται, ψῦξον ἐν ἡλίῳ ἕως οὗ πέσῃ· τὸ μαλίον γὰρ πικρόν.

The quality control of cereal intended for malting as emerges in the first part of the treatise is an issue that merits special attention. Pseudo-Zosimus recommended that white barley (κριθὴν λευκὴν) of excellent quality (καλὴν⁶⁸) should be used. The phrase κριθὴν λευκὴν shows that the author was apparently knowledgeable about the existence of different sorts of barley distinguished by colour.⁶⁹ Theophrastus had already articulated that colour, alongside other morphological attributes, constituted a basic criterion for barley's classification into different varieties. More specifically, in Book VIII of the *Enquiry into plants*⁷⁰ there is mention of the existence of white, black and reddish barley (ἔτι δὲ αἱ μὲν λευκαί, αἱ δὲ μέλαινα καὶ ἐπιπορφυρίζουσαι), while in Book III of his other botanical treatise – *On the Causes of Plants*⁷¹ – a variety of barley known as “Achillean” (ἀχιλληίς) is further distinguished as black and white.

Another important source of information on this topic is the *Parekbolai on the Iliad*⁷² by the Byzantine scholar Eustathius of Thessaloniki (12th c. AD), where a distinction appears to be made between white and black barley, and it is specified that their main difference results from the colour of the outer hull

The standard critical edition is that of Berthelot & Ruelle 1888: 372 (from cod. Marc. gr. 299); all references to the text of the treatise henceforth are from this edition. There is however no indication that it is a genuine work of Zosimus, see Zosimus of Panopolis 1995: lix.

⁶⁷ It should be noted here that Egyptians mainly used wheat flour for baking rather than barley; see Battaglia 1989: 60. Thus, we suppose that the use of malt for the production of common bread would not be a usual practice.

⁶⁸ *LSJ*, s.v. “καλός”: 870.

⁶⁹ The same applied also in the case of wheat, see *Pap.Brux.* III, 21 (comment on l. 1 of the edition).

⁷⁰ Thphr. *HP* VIII 4.2.21-22. The editor of the treatise translates this passage as “Moreover, some are white, some black or reddish”, see Theophrastus 1916: 167.

⁷¹ Thphr. *CP* III 22.2.1-2.

⁷² Eust. *Comm. ad Il.* II 54.7-8: λευκὸν δὲ αὐτὸ εἶπεν, ὡς μὲν τινες οἴονται, πρὸς ἀντιδιαστολὴν μελαίνης τινὸς τὴν ἐπιφάνειαν κριθῆς. For the importance of the hull as far as the rendering of colour to the cereals is concerned, see Woodward 1941: 21-22; Smith 1995: 206.

of their grain. According to Galen,⁷³ conversely, white is considered to be the natural colour of barley.

It cannot be stated with certainty, though, whether these descriptors are used by the aforementioned authors in a relatively literal sense (i.e., as the colours white and black), or rather to refer more loosely to shades of a lighter and darker hue. Indeed, Van der Valk, the editor of the *Parekbolai*, is likewise cautious in his approach, since in his critical apparatus he notes that the term black does not refer to the black colour of the cereal, but rather to its dark shade.⁷⁴ Therefore, in the light of this interpretation, the possibility that the term λευκή used by Pseudo-Zosimus might also refer to being light-coloured and not to white barley cannot be excluded.⁷⁵

It is not irrelevant in this connection that botanical studies attest the existence of black and white varieties of barley, and also that colour-intensity or broadness of shades may derive from cross-breeding of different varieties and other genetic factors.⁷⁶ Fundamentally, however, it should be noted that all varieties of barley, regardless of inflorescence and colour, belong to a single species, *Hordeum Vulgare*.⁷⁷

The cleaning process of the grain, as evidenced by the use of the term καθαρίαν by Pseudo-Zosimus,⁷⁸ was a prerequisite before malting. Despite the dry climate of Egypt and its residents' concern for the construction of granaries a safe distance away from areas afflicted by river floods,⁷⁹ humidity and infections always constituted a potential hazard to cereals.⁸⁰ This fact justified their storage with the hull protecting the seed not only from adverse weather conditions but also from diseases, fungi and parasites that occasionally threatened them.⁸¹ Even though the cereals were cleaned prior to storage, this does not imply by definition that they were altogether free from gravel, weeds, straw and so on.⁸² This made the removal of foreign substances from the cereals with the use of sieves a necessary process following their removal from the granaries. Characteristic is the

⁷³ Gal. *De al. fac.* VI 522.1-2: χροά δὲ κατὰ φύσιν ἐν μὲν κριθαῖς καὶ ὀλύραις ἢ λευκῇ, τῶν πυρῶν δ' ἢ ὑπόξανθος.

⁷⁴ Eustathius 1976: 54.

⁷⁵ For the perception of colour in antiquity, see indicatively Platnauer 1921: 153-156; Ierodiakonou 1997, 2015.

⁷⁶ For this matter, see indicatively Woodward 1941; Bell & Lupton 1962: 54-55; Lundqvist & Franckowiak 2003: 86-87.

⁷⁷ Körnicke 1885: 129-191.

⁷⁸ *LSJ*, s.v. “καθάριος”: 850-851.

⁷⁹ Samuel 2000: 551.

⁸⁰ Hornsey 2003: 42.

⁸¹ On the issue of cereal diseases see Dickson 1962: 161-206; Murray 2000: 528; Ceccarelli & Grando 2006: 85-86.

⁸² Samuel 2000: 561, 565.

instance of the term *κοσκινευτικός*, found in the account *P.Tebt.* II 401, which refers to the sifting of grain intended for the manufacture of beer.⁸³

The first stage in the process of malting was the steeping of grains,⁸⁴ which awakened the seeds from a non-active state⁸⁵ and was, furthermore, conducive to the complete removal of any extraneous material left after sieving.⁸⁶ Submersion into water also ensured the acquisition of the appropriate degree of humidity, and thus the initiation of germination⁸⁷ under controlled conditions encompassing temperature, humidity level and availability of oxygen.⁸⁸

In the anonymous treatise *Περὶ ζύθων ποιήσεως* we are informed of the duration of the first phase of steeping, which did not exceed the span of one day (*βρέξον ἡμέραν α'*⁸⁹). It is then specified that the barley should be taken out of water until the next morning, and placed in a windless location (*ἀνάσπασον ἢ καὶ κοίτασον ἐν ἀνιγνέμῳ τόπῳ ἕως πρωΐ*⁹⁰) where it would be possible to maintain the desired moisture content; anything less than this endangered germination by leading to the grains drying out. After that, the grain needed to be soaked again for five hours (*πάλιν βρέξον ὥρας ε'*⁹¹), then placed in a perforated container (*ἐπίβαλε εἰς βραχιώνιον ἀγγεῖον ἠμοσιδέες*⁹²) to facilitate drainage and ventilation,⁹³ so that the growth of mold could be avoided. Finally, the process of hydration was repeated (*καὶ βρέχε*⁹⁴).

Once this was completed, the next step was to dry the barley, resulting in its swelling (*προαναξήρανε, ἕως οὗ γένηται ὡς τύλη*⁹⁵) and the rapid onset of the enzymatic processes.⁹⁶ Indicative of the process of germination is the term

⁸³ See *P.Tebt.* II 401, col. VII (comment on l. 30 of the edition).

⁸⁴ Pseudo-Zosimus, *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* II 372.2.

⁸⁵ Bewley, Black & Halmer 2006: 403. Pylar and Thomas write that “The functions of steep water, once absorbed into the grain include initiation of cell elongation, respiration, and secretory activity of the embryo and activation of enzymes”, see Pylar & Thomas 2000: 687; Serna-Saldivar 2010: 424.

⁸⁶ During soaking, the seeds of barley swell (due to the absorption of water by the cereal's proteins), which serves to loosen foreign material from the surface of the grain, see Pylar & Thomas, 2000: 687.

⁸⁷ For this process, see Matz 1991: 572; Pylar & Thomas 2000: 687; Bewley, Black & Halmer 2006: 403. Belitz, Grosch & Schieberle 2009: 898.

⁸⁸ Matz 1991: 572.

⁸⁹ Pseudo-Zosimus, *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* II 372.2.

⁹⁰ Pseudo-Zosimus, *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* II 372.3.

⁹¹ Pseudo-Zosimus, *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* II 372.3-4.

⁹² Pseudo-Zosimus, *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* II 372.4.

⁹³ Ventilation during all stages of soaking contributes to the removal of carbon dioxide produced by the grain's respiration, see Belitz, Grosch & Schieberle 2009: 898.

⁹⁴ Pseudo-Zosimus, *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* II 372.4.

⁹⁵ Pseudo-Zosimus, *Περὶ Ζύθων Ποιήσεως* II 372.5.

⁹⁶ Belitz, Grosch & Schieberle 2009: 898.

μάλιον⁹⁷, which likely refers to the grain's sprout.⁹⁸ Next, the cereal was put to dry in the sun,⁹⁹ with the aim initially of stopping any botanical change, reducing moisture,¹⁰⁰ and thus protecting the green malt from deterioration.¹⁰¹ It should be noted however that – regardless of the use of the verb ψύγω¹⁰² by Pseudo-Zosimus – this should probably not be taken as referring to the total removal of moisture, but rather to a gradual reduction of humidity, as can be corroborated by modern chemistry manuals.¹⁰³ Finally, it should be added that the drying of the cereal contributed to the conversion of starch to dextrin, and thus to the sweetening of the flour, thereby facilitating the fermentation of beer.¹⁰⁴

It is nonetheless clear that malt was not always prepared with the intention of immediate processing. There was also the alternative of storage for later use, as is evidenced by the letters O.Claud. I 170¹⁰⁵ and O.Claud. II 292,¹⁰⁶ where malt is mentioned in the context of a variety of different transactions. In this connection, according to the letter O.Did. 443,¹⁰⁷ malt would be stored in a sealed jar (κεράμιον), ll. 6-8: καὶ κεράμιον βύνις / κίται (leg. κείται) ὡς ἀφήκες ἐσφραγιζμέ- / νον, since undoubtedly this prevented its coming into contact with air, affecting its quality or even bringing about its deterioration.¹⁰⁸

The next step was the milling of the malted grain, as is related in the anonymous treatise *Περί Ζύθων Ποίσεως* (ἄλεσον¹⁰⁹). As far as this process is concerned, of special interest are the following phrases contained in the letter *BGU XVI 2608 recto* (7 BC; Herakleopolites), ll. 3-4: οὐκ ἤλη- / σαν τ{ε}ῖην κρ{ε}ῖ ιθῖν (leg. τὴν κριθῖν), and ll. 6-7: εἰσθι δὲ πεπονεκῶς (leg. πεπονηκῶς) τὴν κρ{ε}ῖιθῖν (leg. κριθῖν) / θυμκῶς. In the first of these, the verb ἀλέω refers to the grinding of barley by means of a millstone (ἀλέτης, μύλη, μύλος), while the participle πεπονηκῶς – which denotes “to work hard at something” – seems to relate to the same process. Furthermore, with the lack of any explicit reference to malt, it stands to reason that unmalted barley is what is meant here by the term

⁹⁷ Pseudo-Zosimus, *Περί Ζύθων Ποίσεως* II 372.6.

⁹⁸ Schuster 1962: 281; Nelson 2001:117.

⁹⁹ *Περί Ζύθων Ποίσεως* 5: ψύξον ἐν ἡλίῳ.

¹⁰⁰ Pylar & Thomas 2000: 685.

¹⁰¹ Schuster 1962: 286.

¹⁰² LSJ, s.v. “ψύγω”: 2028-2029.

¹⁰³ Belitz, Grosch & Schieberle 2009: 898.

¹⁰⁴ Darby, Ghalioungui & Grivetti 1977: 529.

¹⁰⁵ See l. 9: τὸ δὲ βύνι πένψω (leg. πέμψω) σοι.

¹⁰⁶ See ll. 1-9: Τιβέριος Κλαύδιος Τρεκούνητῆ / τῷ ἀδελφῷ χαίρειν. / ἔπεμψά σοι διὰ Λαβηρᾶ / μάτια πέντε βύνις. / ταῦτα πωλήσας πέμ- / ψον μοι τὸ κέρμα καὶ / γράψον μοι διὰ τίνος / αὐτὸ πέμψις (leg. πέμψεις) / ἔρωσο.

¹⁰⁷ See ll. 6-8: καὶ κεράμιον βύνις / κίται (leg. κείται) ὡς ἀφήκες ἐσφραγιζμέ- / νον,

¹⁰⁸ Malted cereals should be preserved under controlled levels of humidity, so that the reproduction of insects can be inhibited, see Briggs et al. 1981: 304.

¹⁰⁹ Pseudo-Zosimus, *Περί Ζύθων Ποίσεως* II 372.6. For the verb *WB*, I, s.v. “ἀλέω”: col. 54. *LSJ*, s.v. “ἀλέω”: 63.

κριθή. If such is the case in this document, brewing was then apparently based on the use of bread produced from unmalted cereal, a procedure which, as already mentioned above, is known from artistic representations in various tombs of the Pharaonic period.

Coming back to the treatise of Pseudo-Zosimus, we read the following:

... ποίησον ἄρτους προσβάλλων ζύμην ὥσπερ ἄρτου· καὶ ὄπτα ὠμότερον· καὶ ὅτ' ἂν ἐπανθῶσι διάλυε ὕδατι γλυκεῖ καὶ ἤθμιζε διὰ ἠθμοῦ ἢ κοσκίνου λεπτοῦ. Ἄλλοι δὲ ὀπτῶντες ἄρτους βάλλουσιν εἰς κλουβὸν μετὰ ὕδατος, καὶ ἐψοῦσι μικρόν, ἵνα μὴ κοχλάσῃ, μήτε ἢ χλιαρόν, καὶ ἀνασπῶσι καὶ ἠθμίζουσιν· καὶ περισκεπάσαντες, θερμαίνουσι καὶ ἀνακρίνουσιν¹¹⁰.

Thus, loaves of bread were prepared from the malted barley flour with the addition of yeast (προσβάλλων ζύμην¹¹¹ ὥσπερ ἄρτου). The latter was conducive to the fermentation of the beverage, but it cannot be stated with certainty whether yeast was added in a solid or liquid state. At least to the best of my own knowledge, the only existing testimony in a papyrus about the use of leaven in brewery is contained in the account of a brewer, *P.Tebt.* II 401, col. VII, l. 35, where it appears that leaven is probably implemented in liquid form, as is indicated by the use of the term χάσας.¹¹² These loaves were then partially baked (ὄπτα ὠμότερον) and, after rising, were crumbled into fresh water (διάλυε ὕδατι γλυκεῖ). Finally, the resulting mixture was poured through a strainer or a fine sieve (διὰ ἠθμοῦ ἢ κοσκίνου λεπτοῦ), with the aim of removing unnecessary ingredients. According to another practice recorded in the same treatise, the baked loaves could alternatively be placed in a vessel filled with water, and heated moderately so that the mixture neither boiled nor remained lukewarm. It was then withdrawn from the fire and strained and, having been covered, heated again. It can be observed that in both cases the duration of baking or boiling was controlled with the aim of maintaining the temperature at a level that would not destroy the enzymes which enable fermentation.¹¹³

¹¹⁰ Pseudo-Zosimus, *Περί Ζύθων Ποίσεως* II 372.6-12.

¹¹¹ For leaven, see Demetrakos, Vol. 6, s.v. “ζύμη”: 3208 and *LSJ*, s.v. “ζύμη”: 757.

Bread produced from yeast-leavened dough was known in the ancient Greek world as ζυμίτης ἄρτος, see, for instance, the account *P.Cair. Zen.* IV 59708 (3rd c. BC; Philadelphia), l. 3: δύο ὄχ ζυμίται β ἰχ. [], and the letter *P.Hawn.* II 18 recto (3rd c. AD (?); unknown provenance), l. 25: ζύμια ἄρτοι (leg. ζυμίτας ἄρτους) δ. ἄσπασον. The same terminology can be found in various sources from the ancient Greek literature, see indicatively Ath. *Deipn.* III 76.17; IV, 35.6. For the term ζυμίτης, see *LSJ*, s.v. “ζυμίτης”: 757.

¹¹² Nelson 2001: 151. For χούσας, a measure of capacity for liquids, see Makri 2019: 282-283, with all the relevant bibliography.

¹¹³ Samuel & Bolt 1995: 27.

I. Description of the production of beer according to the treatise *Περί Ζύθων Ποίησεως*

a) Malting of barley

Quality control of cereal (*λευκή, καλή κριθή*) and cleaning of barley (*καθαρίαν*) → Steeping of barley → Placement of barley in a windless location for one night → Repetition of soaking of barley for five hours → Placement of barley in a perforated container (drainage and ventilation) and repetition of hydration → Drying of barley resulting in its swelling → Rapid onset of the enzymatic processes and germination (*μύλιον*) → Drying of barley in the sun (reduction of moisture and protection of malt from deterioration) → Milling of the malted grain.



b) Baking

Addition of yeast (*ζύμη*) in the malted barley flour, which would enable the fermentation → Partial baking of the dough.



c) Final stage

First method

Crumbling of the lightly baked loaves into fresh water



Pouring of the mixture through a strainer or a fine sieve.

Second method

Moderate heating of the lightly baked bread in water



Straining of the mixture through a strainer



Covering of the mixture and repetition of its heating.

BIBLIOGRAPHY

Primary sources

Athenaeus of Naucratis (1887), *Athenaei Naucraticae Dipnosophistarum Libri XV (Libri I-V)* (G. Kaibel, ed.), B. G. Teubner, Stuttgart.

Berthelot, Marcellin; Ruelle, Charles É. (eds.) (1888), *Collection des anciens alchimistes grecs* vol. 2, Georges Steinheil, Paris.

Eustathius, Archbishop of Thessalonica (1976), *Commentarii ad Homeri Iliadem pertinentes ad fidem codicis Laurentiani edidit* vol. 2 (M. Van der Valk, ed.), Brill, Leiden.

Galen, Claudius (1825), *Claudii Galeni opera omnia* (K. G. Kühn, ed.), Teubner, Leipzig.

1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks

- Galen, Claudius (1923), *Galen De alimentorum facultatibus libri 3* (G. Helmreich, ed.), B. G. Teubner, Leipzig.
- Herodotus (2015), *Herodoti Historiae: Libri I-IV* (N. G. Wilson, ed.), Oxford University Press, Oxford.
- Pliny, the Elder (1950), *Natural History: Books 17-19* (H. Rackam, trad.), Harvard University Press, Cambridge.
- Teophrastus (1866), *Opera, quae supersunt, omnia Graeca recensuit, Latine interpretatus est* (F. Wimmer, ed.), Didot, Paris.
- Teophrastus (1916), *Enquiry into plants (Books 6-9) vol. 2* (A. F. Hort, trad), Harvard University Press, London.
- Thatcher, Oliver J. (ed.) (1907), *The Library of Original Sources*, University Research Extension Co., Milwaukee.
- Zosimus of Panopolis (1814), *Zosimi Panopolitani de zythorum confectione fragmentum nunc primum graece et latine editu* (C. Gruner, ed.), Cum typis Seidelianis, Solsbach.
- Zosimus of Panopolis (1995), *Les alchimistes grecs* (M. Mertens, trad.), Les Belles Lettres, Paris.

Secondary sources

- Adamski, Bartosz; Rosińska-Balik, Karolina (2014), "Brewing Technology in Early Egypt. Invention of Upper or Lower Egyptians?", in Mączyńska, Agnieszka (ed.), *The Nile Delta as a centre of cultural interactions between Upper Egypt and the Southern Levant in the 4th millennium BC: Proceedings of the Conference Held in the Poznan Archaeological Museum, Poznan, Poland, 21.22 June 2013*, Poznań Archaeological Museum, Poznań, 23-36.
- Alcock, Joan P. (2006), *Food in the Ancient World*, Greenwood Press, Westport.
- Aly, Zaki (1995), "Sitologia in Roman Egypt", in *Essays and Papers. A Miscellaneous Output of Greek Papyri from Graeco-Roman Egypt*, The Greek Papyrological Society, Athens, 35-50.
- Armoni, Charikleia (2012), *Studien zur Verwaltung des Ptolemäischen Ägypten. Das Amt des Basilikos*, Verlag Ferdinand Schöningh, Paderborn.
- Battaglia, Emanuela (1989), *'Artos': Il lessico della panificazione nei papyri greci*, Vita e pensiero, Milano.
- Belitz, Hans D.; Grosch, Werner; Schieberle, Peter (2009), *Food Chemistry*, Springer, Heidelberg.
- Bell, George D. H.; Lupton, Francis G. H. (1962), "The Breeding of Barley Varieties", in Cook, Arthur Herbert (ed.), *Barley and Malt: Biology, Biochemistry, Technology*, Academic Press, New York, 45-99.

- Bernecker, Erich (1935), *Die Sondergerichtsbarkeit im griechischen Recht Ägyptens*, C.H.Beck, Munich.
- Bewley, Jennifer D.; Black, Marilee; Halmer, Peter (2006), *The Encyclopedia of Seeds: Science Technology and Uses*, Centre for Agriculture and Bioscience International, Wallingford.
- Bigi, Leonardo; Dogaer, Nico (2019), “The End of the Egyptian Beer Industry? Archaeological and Papyrological Perspectives on Beer Production in the Roman Fayum”, *Aegyptus* 99: 107-132.
- Bonneau, Danielle (1964), *La crue du Nil, divinité égyptienne, à travers mille ans d'histoire (332 av.-641 ap. J.-C.), d'après les auteurs grecs et latins et les documents des époques ptolémaïque, romaine et byzantine*, Librairie C. Klincksieck, Paris.
- Bonneau, Danielle (1969), “Ulpian et l'irrigation en Égypte (Digeste 47, 11, 10)”, *RD* 47: 5-28.
- Bonneau, Danielle (1973), “Esclavage et irrigation d'après la documentation papyrologique”, in *Actes du colloque 1973 sur l'esclavage. Besançon 2-3 mai 1973*, Presses Universitaires de Franche-Comté, Besançon, 315-331.
- Bonneau, Danielle (1989), “L'Égypte dans l'histoire de l'irrigation antique (de l'époque hellénistique à l'époque arabe)”, in Criscuolo, Lucia; Geraci, Giovanni (eds.), *Egitto e storia antica dall'ellenismo all'età araba. Bilancio di un confronto. Atti del colloquio internazionale. Bologna, 31.8-2.9.1987*, CLUEB, Bologna, 310-313.
- Bonneau, Danielle (1991), “Les clauses d'irrigation dans les actes de cession et de louage des terres d'après la documentation papyrologique grecque (IVe siècle av. notre ère - VIIIe siècle de notre ère)”, in Schoske, Sylvia (ed.), *Akten des vierten internationalen Ägyptologen Kongresses München 1985 Band 4*, Helmut Buske Verlag, Hamburg, 195-205.
- Briggs, Dennis E. et al. (1981), *Malting and Brewing Science. Malt and Sweet Wort* vol. 1, Kluwer Academic, New York.
- Butzer, Karl W. (1984), “Long-term Nile flood variation and political discontinuities in Pharaonic Egypt”, in Clark, John D.; Brandt, Steven A. (eds.), *From hunters to farmers: the causes and consequences of food production in Africa*, University of California Press, Berkeley, 102-112.
- Cadell, Hélène (1994), “Vocabulaire de l'irrigation: la Septante et les papyrus”, in Menu, Bernadette (ed.), *Les problèmes institutionnels de l'eau en Égypte ancienne et dans l'Antiquité méditerranéenne. Colloque AIDEA Vogüé 1992*, Institut français d'archéologie orientale, Le Caire, 103-117.
- Calderini, Aristide (1924), *ΘΗCAYΠΟΙ: Ricerche di topografia e di storia della pubblica amministrazione nell'Egitto greco-romano*, Vita e Pensiero, Milano.
- Ceccarelli, Salvatore; Grando, Stefania (2006), “Hordeum”, in Brink, Martin; Belay, Getinet (eds.), *Plant Resources of Tropical Africa 1: Cereals and Pulses*, Backhuys Publishers, Wageningen, 82-87.

1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks

- Criboire, Raffaella (1995), "A Hymn to the Nile", *ZPE* 106: 97-106.
- Curtis, Robert I. (2001), *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden.
- Dalby, Andrew (2003), *Food in the ancient world from A to Z*, Routledge, London.
- Darby, William J.; Ghalioungui, Paul; Grivetti, Louis (1977), *Food: The Gift of Osiris* vol. 2, Academic Press, London.
- Dickson, James G. (1962), "Diseases of Barley and their Control", in Cook, Arthur H. (ed.), *Barley and Malt, Biology Biochemistry, Technology*, Academic Press, New York, 160-206.
- Espinel, Andres D. (2013), "Inundation, Egypt", in Bagnall, Roger S. et al. (ed.), *The Encyclopedia of Ancient History* vol. 6, Wiley- Blackwell, Malden, 3477-3480.
- Faltings, Dina (1991), "Die Bierbrauerei", *ZÄS* 118: 104-116.
- Foster, John L. (2001), *Ancient Egyptian Literature: An Anthology*, University of Texas Press, Austin.
- Gardiner, Alan H. (1947), *Ancient Egyptian Onomastica* vol. 2, Oxford University Press, Oxford.
- Gärtner, Thomas (2000), "Zur mittellateinischen Übersetzung des neuen Fragments aus Aristoteles (?) 'De inundatione Nili'", *ZPE* 133: 31-33.
- Germer, Renate (1985), *Flora des Pharaonischen Ägypten*, Verlag Phillip von Zabern, Mainz am Rhein.
- Grélois, Jean-Pierre; Lefort, Jacques (2012), *Géoponiques: traduction*, ACHCByz, Paris.
- Grimal, Nicolas (1994), "Le sage, l'eau et le roi", in Menu, Bernadette (ed.), *Les problèmes institutionnels de l'eau en Égypte ancienne et dans l'Antiquité méditerranéenne. Colloque AIDEA Vogüé 1992*, Institut français d'archéologie orientale, Le Caire, 195-203.
- Hanson, Ann E. (1982), "Two Copies of a Petition to the Prefect", *ZPE* 47: 233-243.
- Heichelheim, Fritz M. (1933), "Monopole", *RE* XVI. 1: col. 147-199.
- Heilporn, Paul (1989), "Les nilomètres d'Éléphantine et la date de la crue", *CE* 64: 283-285.
- Helck, Wolfgang (1971), *Das Bier im alten Ägypten*, Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e.V.; Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie, Berlin.
- Hornsey, Ian S. (2003), *A History of Beer and Brewing*, The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Husselman, Elinor M. (1952), "The Granaries of Karanis", *TAPhA* 83: 56-73.
- Ierodiakonou, Katerina (1997), "Four colours: white, black, bright, red (Timaeus 67c4-68d7)", *Deukalion* 15/2: 267-286.

- Ierodiakonou, Katerina (2015), “Hellenistic philosophers on the phenomenon of changing colours”, in Holmes, Brooke; Fischer, Klaus-Dietrich (eds.), *The Frontiers of Ancient Science: Essays in Honor of Heinrich von Staden*, De Gruyter, Berlin, 227-250.
- Ioannidou, Grace (1999), *Πολιτισμικές Προκαταλήψεις και Αλληλεπιδράσεις στην Αρχαιότητα. Το Παράδειγμα της Ελληνορωμαϊκής Αιγύπτου*, Kardamitsa Publications, Athens.
- Jacobson, Howard (2006), “Artapanus and the Flooding of the Nile”, *CQ* 56: 602-603.
- Jakobi, Reiner; Luppe, Wolfgang (2000), “P. Oxy. 4458 col. I: Aristoteles redivivus”, *ZPE* 131: 15-18.
- Katary, Sally L. D. (2013a), “Agriculture, Pharaonic Egypt”, in Bagnall, Roger S. et al. (ed.), *The Encyclopedia of Ancient History* vol. 1, Wiley-Blackwell, Malden, 214-217.
- Katary, Sally L. D. (2013b), “Nilometer”, in Bagnall, Roger S. et al. (ed.), *The Encyclopedia of Ancient History* vol. 9, Wiley-Blackwell, Malden, 4794-4795.
- Klop, Damian (2015), *Beer as a signifier of social status in ancient Egypt with special emphasis on the New Kingdom period (ca. 1550-1069 BC): the place of beer in Egyptian society compared to wine*. (Doctoral Dissertation, University of Stellenbosch, South Africa).
- Körnicker, Friedrich (1885), *Die Arten und Varietäten des Getreides*, Verlag von Paul Parey, Berlin.
- Lundqvist, Udda; Franckowiak, Jerome D. (2003), “Diversity of Barley Mutants”, in Von Bothmer, Roland et al. (ed.), *Diversity in Barley (Hordeum vulgare)*, Elsevier Science, Amsterdam, 77-96.
- Lutz, Henry F. (1922), *Viticulture and brewing in the ancient Orient*, Hinrich, Leipzig.
- McGing, Brian C. (2004), “Syntaxis Payment to the Temple at Antaiou”, in Cowey, James M. S.; Kramer, Bärbel (eds.), *Paramone: Editionen und Aufsätze von Mitgliedern des Heidelberger Instituts für Papyrologie zwischen 1982 und 2004*, K. G. Saur, München, 79-87.
- Makri, Dimitra (2019), *Ο οίνος, ο ζύθος και άλλα ποτά στην Αίγυπτο υπό το φως των ελληνικών παπύρων*. (Doctoral Dissertation, University of Ioannina, Greece).
- Malouta, Myrto; Wilson, Andrew (2013), “Mechanical Irrigation: Water-Lifting Devices in the Archaeological Evidence and in the Egyptian Papyri”, in Bowman, Alan K.; Wilson Andrew (eds.), *The Roman Agricultural Economy. Organization, Investment and Production*, Oxford University Press, Oxford, 273-305.

1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks

- Manning, Joseph G. (2002), "Irrigation et État en Égypte antique", *Annales (HSS)* 57, 611-623.
- Marthot, Isabelle (2016), "L'irrigation des terres du village d'Aphrodité à l'époque byzantine", in Derda, Tomasz; Lajtar, Adam; Urbanik, Jakub (eds.), *Proceedings of the 27th International Congress of Papyrology, Warsaw, 29 July-3 August, 2013*, Journal of Juristic Papyrology, Warsaw, 1871-1885.
- Matz, Samuel A. (1991), *The Chemistry and Technology of Cereals as Food and Feed*, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Mioni, Elpidio (1981), *Codices graeci manuscripti bibliothecae Divi Marci Venetiarum* vol. I, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma.
- Montserrat, Dominic; Fantoni, Georgina; Robinson, Patrick (1994), "Varia Descripta Oxyrhynchita (Plates 1-18)", *BASP* 31: 11-80.
- Murray, Mary Anne (2000), "Cereal Production and Processing", in Nicholson, Paul T.; Shaw, Ian (eds.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge University Press, Cambridge, 505-536.
- Naether, Franziska (2012), "Weizen für den Tempel. Die Syntaxis-Quittung O. Lips. ÄMUL dem. 1418 ("Ostrakon Ebers")", in Popko, Lutz; Quenouille, Nadine; Rücker, Michaela (eds.), *Von Sklaven, Pächtern und Politikern. Beiträge zum Alltag in Ägypten, Griechenland und Rom. Δουλικά έργα zu Ehren von Reinhold Scholl*, De Gruyter, Berlin, 184-198.
- Nelson, Carroll A. (1975), "Two Official Documents from the Berlin Collection", *BASP* 12: 79-84.
- Nelson, Max (2001), *Beer in Greco-Roman Antiquity*. (Doctoral Dissertation, University of British Columbia, Canada).
- Nelson, Max (2005), *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*, Routledge, London.
- Nims, Charles F. (1950), "Egyptian Catalogue of Things", *JNES* 9: 253-262.
- Oates, John F. (1995), *The Ptolemaic Basilikos Grammateus*, Scholars Press, Atlanta.
- Pearl, Orsamus M. (1944), "Argaitis", *The Classical Weekly* 37: 165.
- Pearl, Orsamus M. (1951), "ΕΞΑΘΥΡΟΣ. Irrigation Works and Canals in the Arsinoite Nome", *Aegyptus* 31: 223-230.
- Pearl, Orsamus M. (1956), "The Inundation of the Nile in the Second Century A.D.", *TAPhA* 87: 51-59.
- Platnauer, Maurice (1921), "Greek Colour-Perception", *CQ* 15: 153-162.
- Préaux, Claire (1939), *L'économie royale des Lagides*, Fondation égyptologique Reine Élisabeth, Bruxelles.
- Prell, Silvia (2009), "Der Nil, seine Überschwemmung und sein Kult in Ägypten", *Studien zur Altägyptischen Kultur* 38: 211-257.

- Pylar, Richard E.; Thomas, D. A. (2000), "Malted Cereals: their Production and Use", in Kulp, Karel; Ponte, Joseph G. (eds.), *Handbook of Cereal Science and Technology*, Marcel Dekker Inc., New York, 685-695.
- Reil, Theodor (1913), *Beiträge zur Kenntnis des Gewerbes im hellenistischen Ägypten*. (Doctoral Dissertation, University of Leipzig, Germany).
- Renner, Timothy (2010), "The Nile Waters, the Sun, and Capricorn: A Greek Prose Fragment in Ann Arbor", in Gagos, Traianos; Hyatt, Adam (eds.), *Proceedings of the 25th International Congress of Papyrology, Ann Arbor, July 29-August 4, 2007*, University of Michigan Library, Ann Arbor, 663-669.
- Rickman Geoffrey E. (1971), *Roman Granaries and Store Buildings*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Romm, James (1998), *Herodotus*, Yale University Press, New Haven.
- Rostovtzeff, Michael (1922), *A Large Estate in Egypt in the Third Century B. C.: A Study in Economic History*, University of Wisconsin, Madison.
- Rowlandson, Jane (2013), "Land and landholding, Greco-Roman Egypt", in Bagnall, Roger S. et al. (ed.), *The Encyclopedia of Ancient History* vol. 7, Wiley-Blackwell, Malden, 3874-3877.
- Samuel, Alan E. (1966), "The Judicial Competence of the Oikonomos in the Third Century B.C.", in Calderini, Aristide et al. (eds.), *Atti dell' XI Congresso Internazionale di Papirologia (Milano, 2-8 Settembre 1965)*, Istituto Lombardo di Scienze e Lettere, Milano, 444-450.
- Samuel, Alan E. (1971), "P. Tebt. 703 and the oikonomos", in *Studi in onore di Edoardo Volterra*, Vol. 2, Giuffrè, Milano, 451- 460.
- Samuel, Delwen (1993), "Ancient Egyptian cereal processing: beyond the artistic record", *CArchJ* 3: 279-283.
- Samuel, Delwen (1994), "A new look at bread and beer", *Egyptian Archaeology* 4: 9-11.
- Samuel, Delwen; Bolt, Peter (1995), "Rediscovering Ancient Egyptian Beer", *Brewers' Guardian* 124: 26-31.
- Samuel, Delwen (1996a), "Archaeology of ancient Egyptian beer", *Journal of the American Society of Brewing Chemists* 54: 3-12.
- Samuel, Delwen (1996b), "Investigation of ancient Egyptian baking and brewing methods by correlative microscopy", *Science* 273: 488-490.
- Samuel, Delwen (1997), "Fermentation technology 3,000 years ago – the archaeology of ancient Egyptian beer", *SGM Quarterly* 24(1): 3-5.
- Samuel, Delwen (1999), "Brewing and baking in ancient Egyptian art", in Walker, Harlan (ed.), *Food in the arts. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1998*, Prospect Books, Devon, 173-181.

1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks

- Samuel, Delwen (2000), "Brewing and baking", in Nicholson, Paul T.; Shaw, Ian (eds.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge University Press, Cambridge, 537-576.
- Samuel, Delwen (2001), "Beer", in Redford, Donald B. (ed.), *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt* vol. I, Oxford University Press, Oxford, 171-172.
- Scaife, Allen R. (1988), "Accounts for Taxes on Beer and Natron. P. Austin inv. 34", *ZPE* 71: 105-109.
- Schnebel, Michael; Otto, Walter; Pluhatsch, Franz (1925), *Die Landwirtschaft im hellenistischen Ägypten* Band I, Beck, München.
- Schuster, K. (1962), "Malting Technology", in Cook, Arthur Herbert (ed.), *Barley and Malt: Biology, Biochemistry, Technology*, Academic Press, New York, 271-302.
- Serna-Saldivar, Sergio O. (2010), *Cereal Grains: Properties, Processing, and Nutritional Attributes*, CRC Press, Boca Raton.
- Shumaker, John W. (1970), "Two Papyri from the McCormick Theological Seminary", *BASP* 7: 39-44.
- Sijpesteijn, Pieter J. (1986), "SB V 8392 and the Inundation", *ZPE* 65: 151-153.
- Sijpesteijn, Pieter J. (1988), "Greek Ostraca from the Arsinoite Nome", *ZPE* 71: 119-122.
- Sijpesteijn, Pieter J. (1995), "Receipts from the Michigan Papyrus Collection", *ZPE* 109: 87-109
- Smith, Wayne C. (1995), *Crop Production: Evolution, History and Technology*, John Wiley & Sons, New York.
- Thompson, Dorothy J. (1996), "Fayum Irrigation in the Third Century BC: Evidence from the Greek Papyri", in *Transactions of the 16th International Congress on Irrigation and Drainage: Sustainability of Irrigated Agriculture* vol. 1-G, International Commission on Irrigation and Drainage, New Delhi, 43-59.
- Thompson, Dorothy J. (1999), "Irrigation and Drainage in the Early Ptolemaic Fayyum", in Bowman, Alan K.; Rogan, Eugene (eds.), *Agriculture in Egypt from Pharaonic to Modern Times*, Oxford University Press, Oxford, 107-122.
- Tsoukalas, Michael (1962), *Ἀνέκδοτοι Φιλολογικοὶ καὶ Ἰδιωτικοὶ Πάπυροι (Φιλολογικαὶ καὶ Γλωσσικαὶ Ἐπιστάσεις)*. (Doctoral Dissertation, University of Athens, Greece).
- Wallace, Sherman L. (1938), *Taxation in Egypt from Augustus to Diocletian*, Princeton University Press, Princeton.
- Wild, Henri (1966), "Brasserie et panification au tombeau de Ti", *BIFAO* 64: 95-120.

Wilson, Hilary (1988), *Egyptian Food and Drink*, Shire, London.

Woodward, R. W. (1941), "Inheritance of a Melaninlike Pigment in the Glumes and Caryopses of Barley", *Journal of Agricultural Research* 63: 21-28.

Zohary, Daniel; Hopf, Maria; Weiss, Ehud (2012), *Domestication of plants in the old world*, Oxford University Press, Oxford.

Dictionaries

Carnoy = Carnoy, Albert (1959), *Dictionnaire étymologique des noms grecs de plantes*, Publications universitaires, Louvain.

Demetrakos = Demetrakos, Demetrios (1933), *Μέγα Λεξικὸν ὅλης τῆς Ἑλληνικῆς Γλώσσης*, ekdotikos oikos Dēmētrakou, Athens.

DGE = Adrados, Francisco. R. (1991), *Diccionario Griego-Español*, vol. III, CSIC, Madrid.

Diz. Geogr. = Calderini, Aristide; Daris, Sergio (1987), *Dizionario dei nomi Geografici e Topografici dell'Egitto Greco-Romano* vol. V, Società reale di geografia D'Egitto, Cairo.

Hannig, Rainer (2006), *Ägyptisches Wörterbuch II. Mittleres Reich und Zweite Zwischenzeit*, Philipp von Zabern, Darmstadt.

Helck-Otto = Helck, Wolfgang; Otto, Eberhard (1956), *Kleines Wörterbuch der Aegyptologie*, Harrassowitz verlag, Wiesbaden.

LSJ, LSJ Suppl. = Liddell, Henry G.; Scott, Robert; Jones, Henry, S. (1996), *A Greek-English lexicon with a revised supplement*, Clarendon Press, Oxford.

Μρampiniotes, Georgios D. (2002), *Λεξικό της Νέας Ἑλληνικῆς Γλώσσας*, Kentro, Athens.

WB = Preisigke, Friedrich; Kießling, Emil (1925), *Wörterbuch der griechischen Papyrusurkunden: mit Einschluss der griechischen Inschriften, Aufschriften, Ostraka, Mumienbilder usw. aus Ägypten* Band I, Selbstverlag der Erben, Berlin.

2. SYSTEMATISATION OF A HIERARCHY OF CEREALS AND BREAD PRESENTED BY AN ANCIENT SCIENTIST IN *DE ALIMENTORUM FACULTATIBUS I**

Nelson Henrique da Silva Ferreira
Universidade de Coimbra, CECH
0000-0003-2637-3211
nelsonhenriquecechuc@gmail.com

ABSTRACT

When approaching the nature of things, Galen of Pergamon tends to use an analytic process based on the relation between different elements interacting in a particular system. With respect to ancient eating habits and health, this way of collecting information and formulating hypotheses has a kind of potential for generating hierarchies and is attested to in *De alimentorum facultatibus I*, in which food products are evaluated considering the particular result expected on a subject's metabolism. This paper aims to describe the manner by which a hierarchical construction is made in respect to the qualities of bread and cereals. In order to understand how such a method serves Galen's science, it offers a systematization of his commentaries and notes on the different kinds of bread and their nutritional properties in the equation: human body condition + (cereal + type of processing) = body reaction. The main propose of this approach is to summarize the information regarding these matters in *De alimentorum facultatibus I*.

KEYWORDS

Ancient science; Galen, *De alimentorum facultatibus*; Cereals; Bread; Ancient medicine.

INTRODUCTION

De alimentorum facultatibus is far from being easy reading, whatever one's skill in ancient Greek.¹ Depending on the objects under analysis in his text or the sources quoted by Galen, distinguishing author's own opinion on a subject from

* This chapter is the result of review of the compounding of two papers already published (Ferreira 2019a, 2019b).

¹ The data presented and commented on in this paper is exclusively based on the original Greek. Quotations in English are provided for a better understanding for readers without a knowledge of ancient Greek. Powell's translation (2003) to English of *de alim.* was chosen as it is the most recent.

anecdotes² or from opinions of ancient physicians or philosophers known by the Greek physician but not quoted in his speech can be puzzling.³ Furthermore, there is great intertextuality between Galen's writings, for he tends not to fully restate information already given in previous works - information that would be helpful in clarifying the subject when looking at a single work (cf. *de alim.* 458.5). In the case of a later text, such as *de alim.*, cross references are abundant, even in a text that resumes and updates previous dispersed considerations on the properties of cereals, both by Galen himself and other authors mentioned by him. For this reason, for those not engaged in philological debates or studies of the Second Sophistic and who would rather extract the maximum contextual and technical information from the text, it may be useful to have a kind of guide while reading it. This paper intends to summarize and offer insights into the technical information concerning the properties of cereals and bread, taking into account Galen's own teachings and following his own method of classification: the properties of the foodstuff as markers for defining value. Nonetheless, it must be noted that this paper only concerns to *de alim.* I, which means that for a broader analysis on Galen assumptions, similar systematization for other works of Galen should be performed. Such kind of systematization would allow cross-referencing and comparison between definitions, concepts and assumptions presented in the different texts. Only with such information would be possible to build a grounded critic analysis on Galen teachings.

Grain would have been considered the staple food par excellence and thus it was the focus of ancient authors who studied culture, the technicalities of flora (or agriculture), or healthcare.⁴ For example, Cato the Elder specifies the amount of wheat and bread appropriate for good domestic management and, by comparison, relegates all other foodstuffs to a secondary role (cf. Cato 56-58). Vegetius, writing on the supply of the army during a military campaign, says that grain, along with wine and salt, are the provisions whose scarcity should be avoided at all costs (vide Vegetius 3.3.).⁵ This value is underlined by the variety of uses for different kinds of cereals, and follows the correlation: production / quantity / consumption / food quality (vide infra). The products derived from cereal grains were valued according to the type of grain they contained.

² Vide Mattern 2008: 40-47.

³ See also Singer 1997.

⁴ Galen's first approach on grains regarding diet is in *De subtiliante diaeta* (Wilkins 2005: 47-55).

⁵ Cool (2016: 10) presents data collected from an ancient site in Britannia, identifying the production of the most common cereals in antiquity: emmer, spelt and wheat - to which millet should be added.

It is obvious that grain was crucial for the Mediterranean diet,⁶ but the degree to which ancient people knew the benefits or drawbacks of such food is not known. Nutritional science based on a food's metabolic and organic compositions and functions is relatively new and so assumptions cannot be made as to the habits of Romans from today's knowledge of the properties of foodstuffs. However, knowledge about the food ancient people ate (or would have liked to eat) can give us clues about the empirical knowledge of Roman consumers and producers as well as revealing their cultural habits, which in turn may give us some insights into society, economic activity and even the political establishment.⁷

Galen constructs a hierarchy of different types of bread in *de alim.*, or rather the qualities that are attributed to each kind of bread, basing it on the quality of the cereals, and the methods of processing and cooking them.⁸ It is important to note that Galen's understanding, and that of the wider population of the time respect both the quality and properties of a particular type of cereal would not necessarily concur with the different realities of the various regions of the empire - such knowledge came from assumptions based on tradition and empiricism resulting from observation and experience in specific contexts. In this regard and most importantly, one should note that the considerations made here are based solely on Galen's treaty *de alimentorum facultatibus I* and not on the production process and qualification in antiquity per se, compared to archaeological data or to other ancient authors' notes on diet. I aim to systematize the data provided by *de alim.* in order to understand cereal consumption in antiquity from the eyes of Galen but not so much to study the efficiency of production or the technical accuracy of Galen and the previous authors that inspired him, as without Galen's own reference to his predecessors regarding *de alim.* this would be a highly speculative exercise, and difficult to substantiate.⁹

1. THE CEREAL IN *ALIMENTORUM FACULTATIBUS I*

1.1. Selection and consumption

Galen recognized the great importance of wheat (πυρός, *puros*, *Triticum vulgare*) for most of the Mediterranean peoples, and for this reason many doctors who worked with food in their practice wrote about this particular cereal (cf. *de alim.* 6.480.10-481.1). Although wheat had been understood as being a

⁶ Safrai (1994: 63-68) gives a paradigmatic example of the importance of cereals in macro and micro economic organization in Roman Palestine. Erdkamp (2005: 258-330) notes how crucial grain was in the food supply of the population and in the maintenance of a social system.

⁷ Vide Garnsey 1988: 198-217.

⁸ About the milling process, vide Thurmond 2006: 32-51.

⁹ There are exceptions as Theophrastus, Aristotle or Dioscorides, whose works are known today.

single species, Galen identified a variety of physical characteristics distinguishing various kinds of this grain which affect quality and nutritional value. A hierarchy was formulated based upon the effects on the human body rather than agricultural concerns such as the cost/profitability of production, special needs for cultivation (soil types, requirements of water and light, etc.);¹⁰ biological characteristics (such as resistance to pests), or the impact of meteorological conditions on crop growth, germination time, etc. All commentaries regarding such questions were peripheral to his treaty.¹¹ At this point, it is important to note that it is not always clear whether Galen refers to a specific type of cereal or to a variety of wheat.¹² In fact, Galen himself was unclear, as can be seen repeatedly in *de alim.* Nevertheless, wheat is the point of reference for the classification of cereal.¹³

In his analysis of wheat seeds, Galen observed a crucial factor for the identification of the properties of wheat, which influenced the process of selection, preparation, and consumption. That is, the denser the seed is, the more nutritious it will be (*de alim.* 6.481.1-5). In direct contrast, if it is less dense, it will be less nutritious. (*de alim.* 6.481.1-10)

Such analysis focuses on the interior of the kernel since, according to Galen, the exterior appearance could give misleading results, and only by testing can quality be proven (*de alim.* 6.481.5-10). Therefore, a superficial analysis is recognized as useful but fallible, meaning it has little value for appraising the grain itself. The examination of the grain may have been more detailed and more objective when the seed was being prepared for sowing and generally, flour would be only superficially analysed. In this sense, Galen notes that sieving would not always result in the most appropriate seed selection to obtain the purest flour. Thus, it can be assumed that the qualitative classification of the wheat crop would be a result of an examination of the seeds subsequent to their selection by appearance, that is, once the bulk of seeds had been chosen; some would be separated and opened in order to verify the consistency of its interior, thus serving as a sample for the remaining harvest. Obviously, this method did not guarantee a perfect, unambiguous filter; however, one must take into account that there would have been a prior 'genetic sieve', as the seeds sown to achieve the present harvest would

¹⁰ In depth comment will not be made on the production of cereals since Galen himself makes little reference to production, presenting only generalized and analytical comments on the subject. (Cf. *de alim.* 552.1-553.5, 553.5-553.1)

¹¹ An exception is made when Galen writes about his father's farming activities. (*De alim.* 552.1-553.10)

¹² Pliny is the greatest literary source of information on cereal varieties in Rome (Plin. *Nat.* 18.48-51). The small 'fava legumes' that could be dried for storage and later consumption are included in the category of grains together with cereal grains. On storing and uses of grains vide Cool 2006: 73-74.

¹³ Vide tables 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 for a systematization of cereals mentioned by Galen.

have been pre-selected - although there is no information in what way and in to what scale such an enterprise would have occurred in cereal cultivation.¹⁴

Perhaps the constant scourge of famine in antiquity, described in the *de. alim. I*, resulted from widespread negligence in the selection of the best grain. (Cf. *de alim.* 6.517.15-518.5) Of course, this is a generalized assumption as not much is known about the empirical knowledge that ancient farmers would have regarding the effectiveness of selection to increase production, quality, resistance to plagues and better adjustment to the soils and whether of the regions where the seeds were being sowed. Besides, there were enforced variations on production and consumption of particular cereals associated to region, environment and productive resources that Galen may have not noticed or simply ignored.

Agricultural territories were the 'breadbasket' of the empire, and as urban regions did not produce enough cereal to provide for their citizens, there was an extreme dependence on wheat imports. This meant that the farmers themselves, whose production was sent away, sometimes did not have sufficient wheat for their own consumption. (cf. *de alim.* 6.517.1-15) In other words, scarcity reduced selectivity and the demand for quality products is adjusted to the supply. In fact, Galen often refers to this throughout his text. (Cf. *de alim.* 6.522.15-523.10)¹⁵ (vide table 1.3)¹⁶

1.2. The qualities of cereals and the 'silent' secondary status of millet in *de alim.* considering roman practices

Barley is presented as being consumed in equal quantities as wheat but having a relatively lower nutritional value except when both were bad quality.¹⁷ In such cases, barley is deemed to be slightly superior, probably as it is less harmful to both digestion and excretion. (Cf. *de alim.* 6.501.1-503.5; *de alim.* 6.506.5-506.15), Galen also looks at barley and supports his analysis of the quality of wheat itself, either for its nutritional value or for the quality of crops, in regard to the number of impurities in comparison with other grains. (Cf. *de alim.* 6.552.1-553.5) In fact, he follows the same methodologies for the analysis of all cereals considered in *de alim. I*. However, although Galen does examine other grains, they are all compared to wheat: wheat is the paradigm.

At this point, one must point out that the ambiguities on seeds identification are abundant when barley or wheat are not at stake. The most notorious examples

¹⁴ Cf. Columella, *De re rustica* 2.9.

¹⁵ For modern production of various types of cereal in the contemporary and ancient rural Mediterranean area, see Halstead 2014. On the demand and intervention in the cereal market by imperial and Republican authorities see Morley 2002: 55-82.

¹⁶ Regarding selectivity on quality and quantity of food, Columella noted the obvious - that the poorest people had fewer options. Cf. Columella, *De re rustica* 10 *prae*f. 2.

¹⁷ On barley cakes and emmer breads vide Braun 1995.

of this are the issues with Galen's dealing of the three cereals, *tife*, *Olura* and *zea*. The differentiation and classification for these three cereals is not clear in Galen's commentaries - perhaps because the author himself was not able to distinguish them accurately and accordingly to the region of its consumption (vide table 1.3)¹⁸. Moreover, this problem indicates the lack of a well-defined vocabulary for botany at that time. Such predicaments can also be appreciated in the texts of other authors quoted by Galen, such as Mnesitheus. In fact, Mnesitheus may serve as a scapegoat for Galen's ignorance, although sometimes the latter states his disagreement with Mnesitheus, stating his own position on the subject (Cf. *de alim.* 6.510.15-514.10) There are also differences with other authors, such as Theophrastus (cf. *de alim.* 6.516.1-10), Herodotus (cf. *de alim.* 6.516.10-15), Dioscorides (cf. *de alim.* 6516.15-517.5) or Homer himself (cf. *de alim.* 6.522.1-522.10), highlighting discrepancies for regional classifications and different uses for different grains. Taking the difficulty of having a precise definition and name for each of the three above-mentioned cereals as his starting point, Galen expands on his discussion, naming other cereals that could be related, such as *setanius*, 'naked barley' (γυμνή κριθή) or *zeopuros*, about which he gives no further information; he also reviews the regions where these grains would have been used and their suggested relationship with the group of *tife*, *olura* and *zea*, which had similar features. (Cf. *de alim.* 6.520.5-520.15) Galen sometimes considers all those cereals to be on an equal standing, but at other times he distinguishes them according to the habits among the peoples who consumed them. Such information may have been taken from Galen's own experience or from the cultural habits narrated by other unidentified authors.

The ambiguity concerning species of grain may have been due to a lack of definition of a standardized vocabulary for botany, which the author recognizes as a problem. Furthermore, in general these seeds would result in a very similar end product, which would be easier to evaluate on a superficial and generic level. Galen's attention is also focused on the final product. (Cf. *de alim.* 6.520.10-521.5)

The selection process of the seed for production and sieving are obviously key in defining the quality of flour. More important than obtaining a perfect flour was obtaining the 'right' flour. That is, a specific type of flour for baking. Galen gives some limited data about the harvesting process and quality control taken from his father's life experience (*de alim.* 6.552.1-553.10). As well as identifying the importance of crop selection, Galen notes the frequent neglect of those who worked to obtain larger harvests, with no regard to quality; he believed and that this would have consequences for consumer health:

¹⁸ Vide Wilkins 2005 on this matter.

2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in
De alimentorum facultatibus I

He also found some such changes occurring with other seeds, which is why he instructed those using them, so that they might be healthy when used, to pick out everything harmful whenever the seeds are brought and not to ignore them as the public millers do.

Mark you, once, when it had been a bad year, a great deal of darnel had been generated in the wheat, which neither the farmers properly cleaned out with the appropriate sieves (for the total of wheat cultivated was small), nor did the bakers for the same reason, and at once many headaches occurred and, with the onset of summer, skin ulcers, or some other occurrence indicating an unhealthy humoral state, arose in those people eating it. (*de alim.* 6.553.1-553.10, trans. Powell (2003), cf. *de alim.* 6.518.10)

The author notes the negligence of the public services during the processing of cereals and supply of the population, in what should have been a redistribution role of the State.¹⁹ Nevertheless, a description of bad practice does not imply a generalized ignorance of the best way to obtain good bread. (cf. *de alim.* 6.553.10-15) Rather, it reflects something quite common and can be seen today: mass production at the expense of quality, i.e. –profit as a driving force for production.

Millet (κῆγγρος, *panicum mileaceum*) is another common cereal produced in most regions of ancient Mesopotamia and the Mediterranean. The frequency this grain was sown was not so much a result of its properties as a high-quality supply, but a consequence of its resistance when compared to other cereals in areas where soils were less fertile and the weather drier. In fact, during the 1990s, it was the main cereal cultivated in the south of the Sahara, and it still enjoys a production on a large scale on the Russian steppes.²⁰ The difficulties of farming in ancient times should be borne in mind: both tilling techniques and care of the seeds, as well as the limitations imposed by the maintenance of soil fertility and by the irrigation techniques available. One would expect Galen to have paid greater attention to this cereal, at least considering the levels it would have been consumed at in antiquity. Nonetheless, Galen did not write at length about it. For that reason, we are also considering other sources on the grain, as information on it seems to be taken for granted. The lower quality of this grain may have led Galen to consider its analysis superfluous; he may have thought people should not consume it at all, so there would not be need for advice and instruction on it. However, this may contradict what went on in reality according to ancient sources (cf. Plin. *Nat.* 18.100; Columella 2.9.17-19).

¹⁹ For data on Roman government interventions in the grain market and the purchase of grain to supply Roman requirements see Temin 2013: 29. Vide also Garnsey 1988: 69-86; 182-197; 218-243.

²⁰ Cf. Spurr 1983.

Roman agronomists debated on the most suitable type of soil for cultivation, however, they did say that there was no generalized awareness as to how to nurture this cereal. It was Columella who best seemed to identify the needs of this crop. This Latin agronomist said that millet did well in sunny, loose terrain, also in sand, if watered, or planted in a wet environment. It did not prosper on dry, extremely poor soil (*De re rustica* 2.9.17). In this context, Galen agrees with Cato, who recommends rich soils in humid areas (Cato 5.6.1) for planting rape, turnips, millet and panic-grass. It should be noted that this statement refers to the Italian peninsula, which was also mentioned by Pliny. (Cf. Plin. *Nat.* 18.100-1) Later, the same author notes that this cereal does not do well in irrigated areas during the summer, unlike most crops, so should receive less water; this agrees with Theophrastus' teachings (*HP* 8.7.3). The variety and volume of comments denotes its widespread cultivation and the easy adaptation of millet to zones of higher ground or that are close to large water sources in the Mediterranean area. Galen did not directly compare millet with other cereals, at least in respect to its properties for baking, most likely because of its low quality. Still, humans did consume this cereal (cf. *de alim.* 6.523.10-524.1), and consumption of poor-quality grain is noted for other crops, such as *Zea*. Consumption may have been out of necessity or simply based on production possibilities frontier and better allocation of resources. (Cf. *de alim.* 6.5131-513.10)²¹

On Galen's eyes, millet does not seem to have been the most popular cereal for human consumption but it was, and still is, a source of food for livestock, serving as fodder for farm animals (*De re rustica* 6.3.3; Cato 54.4). Columella gives instructions on how to prepare it (cf. *De re rustica* 6.24.5). Both Diocles of Athens and Celsus refer to it as a potential *pharmacon* (cf. Plin. *Nat.* 22.30; *De re rustica* 6.12.4), but there is not a great deal of information on the importance of this cereal for bread production (vide table 1.4), although it may have been widespread.

2. BREAD IN DE ALIM. I

2.1. Flour Purity and density: considerations for the preparation of bread

According to Galen, the poorest of wheat-breads are those where flour is made from lower-quality wheat or from flour containing mixed bran (vide table I.1, II). The lower quality is reflected in its nutritional value; however, when the classification 'poor quality' depends on a more porous or loose material, its

²¹ Columella mentions *zea* as a grain used among the Greeks to feed animals and also that it was known also as *carnicis* or *tripharis*. (*De arboribus* 28.1).

digestion is easier. (Cf. *de alim.* 6.481.10.1-482.5) A low nutritional quality means a lower value for the consumer (*de alim.* 6.481.1-10), nonetheless, Galen considers that a loose crumb is easier to digest. Therefore, a bread made from low-quality wheat would not be totally worthless.

For instance, as regards nutritional value, poor cereal is easily digested but there is no way of transforming it into something more nourishing. However, when properly prepared, pure wheat can not only be very wholesome but also easily digestible.²² The real issue is the density of the material that constitutes the cereal and consequently the flour resulting from it. Galen's approach to "nutrient value" tends to consider that the density of the grain is directly proportional to the nutritional value and to the amount of work necessary to make the bread and digest it. (*De alim.* 6.481.1-5) The work necessary to produce and digest the product has not so much to do with volume, but with the flour's density. The denser the flour is, the more labour required to bake it. An example follows of this and its opposite:

But with bran loaves a small amount of leaven, light kneading and a short interval are sufficient. So too, while the pure loaves need a longer period of actual baking, the bran loaves need a shorter one. Between the purest and the least pure is a wide range where there is more or less purity, some called, and in truth being, pure, and others impure. (*de alim.* 6.482.10-15; trad. Powell 2003)

It is possible to achieve an optimal result, regarding a denser product, through a proportional work of processing it. That is to say, depending on the density of the flour, one would ferment and bake in a way that could improve the volume of the bread, maintaining at same time a good nutritional value. Of course, a limit to this proportionality is implied, although Galen did not identify it. One can assume that in the author's view, a lower density of matter facilitates a faster reaction to heat when backed; therefore, a relation between the characteristics of the flour and the power and uniformity of the heat applied during the baking would have to be found.

Galen identifies a type of bread as the fourth down on his list and therefore the worst, suggesting that the reason for its poor quality is the low nutritional content, together with its digestive effects, although he did not expand on his conclusions concerning the dough of such bread and the process of its preparation. It is the association with the information previously commented on the nutritional value of cereals such as wheat and barley that substantiate the conclusion on the

²² About the effects of consuming bread according to the age, vide Gal., 6.261; 302; 342-343 K (*De sanitate tuenda*).

value of bread (vide table 1.1): “Fourth is the group from unwinnowed grain²³, of which the bran loaf is the worst. It is indeed the least nourishing, and of all breads it moves the bowels most.” (*de alim.* 6.484.1-484.5; trad. Powell 2003).

In this passage, it seems that the aversive reaction of the digestive system is due to the very nature of the porous mass that, having little nutritional value, results in faster digestion and, consequently, in lower density and greater dispersion, which favours better excretion. Thus, following Galen’s mechanics of associating cause with effect, the author seems to consider that the low density of the mass and its rapid digestion are also related to how excretion is promoted. In short, bread is classified according to its nutritional value and digestive results, and not to a specific recipe.

Bread made from pure flour, despite it arguably having a better nutritional quality, requires more care during the preparation process in order to promote better digestion. Comparing types of dough, Galen states that the best bread results from a preparation which aims to reduce the harmful effects of density, while preserving a substantial amount of nutritional matter (cf. *de alim.* 6.482.5-10).²⁴ The best bread requires waiting for the dough to leaven well in order that it loses its viscous and denser characteristics, since long leavening makes bread easier to digest.

The denser the dough is, the higher is its potential for fermentation, therefore, to rise. In that sense, the bread produced from a pure flour is greater than that of impure flour, as the addition of smaller quantities of yeast will be enough to produce a better rise, for impure flour contains less substance and is already ‘bloated’ by nature. That is, impure flour is less dense so, the more it rises the less nutrition it would have per volume. Even so, considering Galen’s comment on the reasons for making bread from different flours over all, it is clear that the raw material is not the main factor of differentiation. Leavening and preparation time also need to be considered. This is when Galen’s theoretical approach omits or ignores that the potential for increasing production from pure flour might also reduce the nutritional quality of bread, since the tendency would be to add more yeast, in order to optimize product quantity and profitability. If the bread is made from a less dense dough, as he says about flour, its nutritional quality will be lower, regardless of the type of baking. Of course, the author is considering preparation of bread in theory and not the actual practice of ancient bakers. For that reason, the artificial addition of yeast in order to boost quantity of the product need not be considered. When compared to other less pure breads, the flour of the best loaves would need to be kneaded more and leavened for longer, which

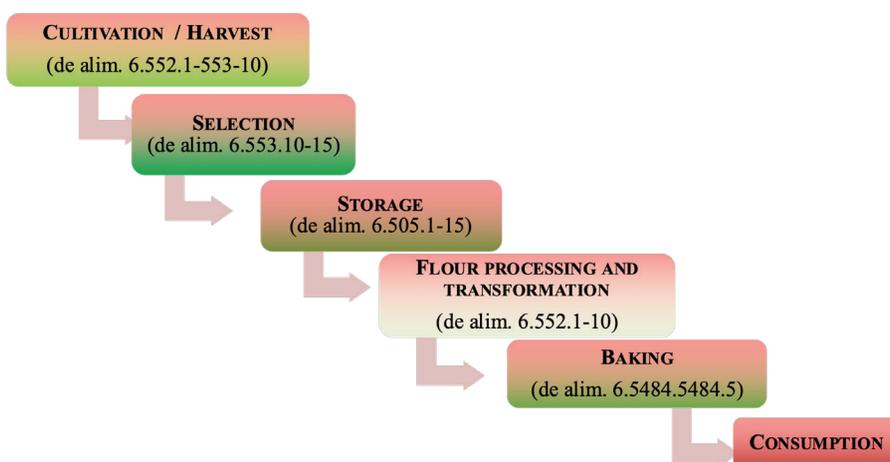
²³ Regarding winnowing in the context of production in ancient Imperial Rome, vide Thurmond: 2006 3.

²⁴ For iconography relating to the production of bread and other wheat products vide Wilson & Schorle: 2009.

2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in
De alimentorum facultatibus I

implies higher density of mass, regardless of how much the bread rises during baking. In this case, kneading, leavening and baking must compensate for the fact that this kind of bread disintegrates less easily and is therefore more difficult to digest; nonetheless, its intrinsic nutritional qualities would not have been lost during preparation.²⁵ In the case of such products, volume is good, for it helps to reduce density, facilitating digestion, while preserving the nutrition of the loaf.

Summarizing, Galen states that the bread made from a type of pure flour is the most nutritious, considering that this bread would always have the best potential properties (vide tables III.1 and III.2). The quality of bread depends on the characteristics of the grain and on the purpose motivating the baking of the final product, which depends on the result of five basic steps, according to Galen:



At this point it must be mentioned that the format of main source text for this paper is not schematic, so the data presented here is reconstructed from Galen's reports and not paraphrased, although the diagrams and tables presented here could suggest otherwise.

2.2. Types of bread

Galen approaches bread in two ways: theoretically, evaluating a hypothetical product through the conjugation of potential constituent materials; and in reality, based on actual products, such as certain types of bread that would be produced. The designations of the two approaches are separated in Tables III and IV as the relationship/distinction between the actual and the speculative product is not always clearly stated.

²⁵ About dough kneading in ancient Imperial Rome economic/productive context vide Thurmond 2006: 64-72.

Breads are hierarchized by Galen according to the purity of the flour in a list of four types of loaves: *silignis*, *semidalis*, a bread of mixed-flour and a scrap bread (cf. *de alim.* 6.483.10-484). There would possibly be issues in the classification of types of loaves and flours due to a widespread lack of manufacturing precision inherent to non-professional production or due to a production not subject to trial. This could justify why Galen tends to comment on ‘theoretical’ products and not on specific stereotyped recipes. That is, the breads were not always the same in regards to the number of mixed flours, whereby the variation of the composition of the final product would inevitably be great. It is highly likely, however, that someone experienced in the quality of each product would be able to formulate a recipe for a blend depending on characteristics of the bread required - or at least he would be able to control the process of production in such a way that it may have been possible to always obtain comparable products. This could be the case of loaves made from scraps of different wheat flours or less sieved flours, from which we may infer that it could have contained a substantial amount of bran, considering Galen’s comments (Cf. *de alim.* 6.483.1-10).²⁶ Considering Galen’s commentaries, those products seem to be quite standardized.

However, different mixtures of flours variably altered the qualities of the end-product, since the raw material itself would be different depending on the consistency and quality of wheat, the amount of bran mixed in with the flour and the varying amounts from different harvests.

But even among these themselves which seem to have been set precisely at the mid-point of the range, between the breads derived from bran and those of extreme purity, there is marked variation according to the nature of the wheat. For breads from the compact, heavy wheat are better; those from the loose-grained and lighter wheat are poorer. (*de alim.* 6.483.5-15, trans. Powell: 2003)

For example, Galen seems to refer to one type of bread, but then considers two different products by naming a loaf in two ways, which would initially correspond to a general concept of mixed flours. The difference may be in the cereals used in the mixture and not on the preparation method or its nutritional value. He names the bread made from various types of wheat as *autopuros*, but later refers to *sunkomistos* (Συγκομιστός), a product that seems to be the same as *autopuros*, which literally translates as ‘something mixed together’. One may be looking into a popular generalization regarding the name of the mixture, despite *autopuros* apparently implying a mix of wheat (*puros*). Such generalizations are also quite common today; therefore, a generalized name is not a reference to

²⁶ For information regarding cereal processing and consumption in the Roman world, vide Thurmond 2006: 13-72.

a specific product made with specific ingredients. It is important to point out that Galen is reporting on eating habits and analysing bread properties. He is not teaching how to make any specific bread, instead, he attempts to gather and present the information available on the subject and then explain its metabolic effects according to the context in which the breads are being consumed.

Since there is not a generalized control over the types of flour nor apparently over the sieving process, the general quality of bread also fluctuates. Despite that, Galen points out clearly that bread made from different grains is better than the last loaf listed in his hierarchy (vide supra; cf. *de alim.* 6.484.1-5). The reason is quite obvious and has to do with purity and cereal quality. Bread made from pure, good cereal is theoretically better than a mixture, which in turn would be better than bread made from 'cereal waste', as the fourth type of bread is suggested to be. Of course, all these assumptions follow Galen's commentaries on cereals, for he takes for granted that bread has a value according to the properties of the cereal that it is comprised of. There is no mention of cereals that once mixed and baked would complement bread's nutritional value.

When Galen is referring precisely to a particular type of bread, whose nutritional and digestive values are suggested as linear and quite invariable, it is probable that he was assuming a similar method of production which would at least standardize certain effects of the product. Even though this information is omitted by the author, one can suppose that in order to standardize the product and to obtain a similar consistent result, an experienced baker would know the amount of a specific type of flour lacking by testing its consistency, colour, and the texture of its dough (Cf. *de alim.* 6.494.10-495.1). Galen does not extend his discourse into the details of bread preparation. One cannot say for sure if the missing information is due to his lack of knowledge on this subject or if he just considers it unnecessary to talk about it. But, whatever the reason, it is clearly demonstrated that preparation of loaves is fundamental to the hierarchical qualification of such products. (cf. *de alim.* 6.484.5-485.5)

Uniformity of the composition and baking point defined good bread. Although the very concept of quality could depend on what the baker was aiming for as there are several factors leading to the production of what could be considered poor-quality bread. The reasons for such a poor product could be reducing the quantities of raw material or preparation time. However, even second-rate bread could be aimed at a 'customer segment'. (Cf. *de alim.* 6.486.1-5) Starvation or negligence, are not the only justifications for producing and consuming bad quality loaves - even non-leavened breads had their lovers, despite being the worst in regards of digestibility. (Cf. *de alim.* 6.486.5-10, *de alim.* 6.518.10)²⁷ This

²⁷ About the frequency of food crisis in roman world vide Garnsey 1988: 8-39,169-181, 271-277.

specific type of bread should have been fifth on Galen's list despite him mentioning only four kinds of loaf. The type of flour it was made from is not mentioned. This partial account probably only considers the baking process, believing that the type of flour bears little importance, and for this reason it does not figure in the hierarchy. From Galen's comments one can assume that non-leavened bread would always be more nourishing, independently of the properties of its constituent flour. Thus, there are two dimensions for categorizing bread: the type of flour, and its preparation process (that is, leavening and baking).²⁸

One thing is certain, this bread 'without or short on leaven' (ἄζυμος) is highly nutritious, inasmuch as it was eaten by athletes - by Galen's accounts, it was the exclusive diet for some gladiators. (*de alim.* 6.488.1-15) Galen's accounts can be trusted here as he was quite familiar with the habits of gladiators - he served as a physician of gladiators at the city of Pergamon. However, later he also notes this kind of food is not good for general people as it is of hard digestion.²⁹

The way the loaves are cooked corresponds to another level of quality although Galen does not present the typology of breads based on baking method. In fact, Galen's classification seems to depend exclusively on flour type and purity. As a matter of fact, cooking methods, when they follow the specific intention of the producer, have many types of consumers, as mentioned above, and depended on the demands for nutritional qualities or taste - as would be understood today. (Cf. *de alim.* 6.489.5-490.10) The *kribanitai* or loaves made in a *kribanos*³⁰ are definitely better in general (cf. *de alim.* 6.494.1-10), followed by the loaves cooked in an *ipnos*.³¹ (Cf. *de alim.* 6.489.5) Uniformity of cooking is the rule for the best bread, so the more cooked it is by applying a uniform and constant time and heat, the more proportional would be the properties of the final product. (Cf. *de alim.* 6.489.5-490.10)

Barley loaves seem to have their own status, as they are not included in the ranking, but are referred to independently. It is not totally clear in the text whether this absence is due to a simple omission or if it implies that Galen's classification of bread lies not with types of cereal. However, that may be unimportant as Galen's interlocutor should already know the comparative properties of cereals due to what he had said about them previously; it is only a question of analogy. Barley breads have the same proportional quality of barley seed when compared to breads made of wheat grain. (Cf. *de alim.* 6.504.5-504.15; vide tables I.1, I.2, I.3) For that reason I am inclined to think that the type of cereal is not significant

²⁸ Regarding the leavening process in the context of bread production in Imperial Rome, vide Thurmond 2006: 59-63.

²⁹ Mattern 2013: 81-98.

³⁰ Κρίβανος (*kribanos*) may refer to different objects used for cooking, but in general and regarding bread making it states for a pottery baking-crock. Cf. GI: 1197-8.

³¹ Ἴπνιος (*ipnios*), oven.

in the hierarchy constructed by Galen, and therefore, breads made from different cereals are not directly compared. They are referred to only when there is an exceptional specific characteristic, independently of the purity of the flour.

For example, Galen does not make a detailed distinction between bread made from other cereals than wheat, such as *tife*, *Olura* or *zea*. He did, however, mention *zea* bread by noting Mnesitheus' own comment describing such a bread as being stringy, black and sour. (Cf. *de alim.* 6.514.10-15)³² Galen's reference to the bread made from *zea*, and to a loaf made by mixing it with wheat (*zeopuros*) contradicts the account that questioned the existence of *zea* at all (cf. *de alim.* 6.520.5-520.15). He locates the production of this bread in some regions of the Mediterranean (cf. *de alim.* 6.515.5-516.1) thereby, recognizing its existence, or at least a generalized misunderstanding: a grain that could be named in different ways. Considering Theophrastus' comment, quoted by Galen, it is quite difficult to accept a cereal of such bad quality would be consumed (cf. *de alim.* 6.516.1-10), as Galen describes it in the first place. Theophrastus states that this cereal would need rich soil for its production, which would query a common assumption that the sowing and harvesting of a bad cereal is due to starvation and to the lack of good enough soil and environmental conditions for wheat production. Fertile soils would probably be reserved for more desirable crops such as wheat or barley and not for such an undesirable one. One can suggest two possible causes for this enigma:

- a) Galen does not concern himself with the quality of *zea*, leaving that qualification to other authors he quoted. Theophrastus' comment would thus make sense, as he refers to *zea* as a cereal appreciated by animals, and considers it very similar to *Olura* and *tife*, disagreeing with Mnesitheus. If this is the case, Galen would just be reporting Theophrastus' assumptions.
- b) The amount of *zea* harvested would be proportionally very high when compared to other cereals. And Galen is accepting Theophrastus' assumption as true, contradicting himself or overlooking the possibility of what is being mentioned as *zea* bread is actually a loaf made from a cereal that is miscalled *zea*, the common confusion in the naming of the cereals *typhe*, *olyra* and *zea* mentioned above.

Despite the apparent imprecision of the text, *zea* is considered to be a famine food, due to the bad quality attributed to it (*de alim.* 6.5131-513.10)

³² Dioscorides is the main source quoted by Galen on the cereal *zea* (*de alim.* 6.516.15-517.10; cf. *de material medica* 2.89). Besides *de alim. I* Galen only mentions ζέαν once in his other treaty (*De compositione medicamentorum* 13.257).

The approach to these three cereals is vague. However, Galen did not completely avoid rating them, for he compares *Olura* bread to *tife* bread, considering *Olyra* bread better overall, despite paying more attention to *tife* bread. (*de alim.* 6.517.15-519.10) This latter, when is fresh, is slightly inferior to wheat, so the same pattern of proportional quality of cereals follows. In fact, Galen takes this analysis further by noticing the slight laxative effect when compared to barley bread, but stating its equivalence to the bread made from millet flour.³³

CONCLUSION

Galen's observations are important not only for the study of ancient medicine and culinary history, but also for understanding the productive and economic value of certain goods within social history. Galen would not be the only scholar considering these matters and relating those products with an empirical and generalized consumption; therefore, his assumptions probably reflected a historical reality. Galen's observations would reflect demand, production and cost of breads for the consumer: the variables defining the volume of consumption of each cereal by the general population.

This brief survey has aimed to systematize the information on cereals and bread provided by Galen in the first book of *De alimentorum facultatibus*, to make it more accessible to other researchers working in different fields of science, and hopefully bring some light to blind spots in the realm of archaeology. The first volume of *De. alim.* is an important source for knowledge on the consumption of and the attitude toward cereal in antiquity, not so much for the encyclopaedic information it can provide, but for the explanation of what seems to be the generalized and traditional knowledge respect on different types of grain in Galen's time. The following tables summarize the information provided by Galen in his treaty.

BIBLIOGRAPHY

- Amouretti, M. C. (1986), *Le pain et le huile dans la Grèce antique*, Les Belles Lettres, Paris.
- Braun, T. (1995), "Barley Cakes and Emmer Bread", in Wilkins, J.; Harvey, D; Dobson, M. (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter.

³³ About millet production cf. Cato 1.6.1 and vide Nenci 1999.

2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in
De alimentorum facultatibus I

- Bamforth, Charles (2008), *Grape vs. Grain. A Historical, Technological, and Social Comparison of Wine and Beer*, Cambridge University Press, New York.
- Carter, Joseph Coleman (2006), “The Contributions of the Sciences to the Discovery of Ancient Rural Civilization”, *Proceedings of the American Philosophical Society*, 150(1): 15-61.
- Cato (1982), *De agri cultura* (A. Mazzarino, ed.), Teubner, Leipzig.
- Columella (2010), *On agriculture: In three volumes*. (E. S. Forster, transl.), Harvard Univ. Press, Cambridge.
- Cool, Hillary E. M. (2006), *Eating and drinking in Roman Britain*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Erdkamp, P. (2005), *The grain market in the Roman Empire: A social, political and economic study*. Cambridge University Press, New York.
- Ferreira, N. H. da S. (2019a), “Evaluating foodstuff properties in antiquity: A hierarchy of breads in *De alimentorum Facultatibus* proposed by an ancient scientist”, *Graeco-Latina Brunensia*, 1: 41-59.
- Ferreira, N. H. S. (2019b), “The hierarchy of cereals by an ancient scientist in *De alimentorum Facultatibus I*: the properties of grain for breadmaking”, in Mota, S., Lopes, M. H. T. L.; Rosa, M. de F. (eds.), *Proceedings From the International Conference Sources to Study Antiquity: Between Texts and Material Culture* vol. 1, CHAM - Centre for the Humanities, Lisboa, 29-44.
- Galen (1923), *Galen de alimentorum facultatibus libri iii. Corpus Medicorum Graecorum* (G. Helmreich, ed.), Teubner, Leipzig.
- Galen (1965), *De compositione medicamentorum secundum locos libri x. Claudii Galeni opera omnia*, vols. 12-13 (Kühn, C.G., ed). Knobloch, Leipzig.
- Galen (2018), *Hygiene (de sanitate tuenda), Volume I: Books 1-4* (Ian Johnston, ed.). Harvard University Press, Cambridge.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- García Soler, M. J. (2014), “Panés y pasteles en el ritual griego”, in Martínez Fernández, A.; Ortega Villaro, B.; Velasco López, H.; Zamora Salamanca, H. (eds.), *Ágalma. Ofrenda desde Filología Clásica a Manuel García Teijeiro*, Ediciones Universidad de Valladolid, Valladolid, 905-910.
- Garnsey, Peter (1988), *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crisis*, Cambridge University Press, Cambridge.
- GI. Vocabolario della lingua greca* (2004) (F. Montanari, ed.), Loescher, Torino.
- Halstead, P. (2014), *Two oxen ahead: Pre-mechanized farming in the Mediterranean*. Wiley-Blackwell, New Jersey.
- Henderson, Jeffrey (ed.) (2006), *Cato and Varo, On agriculture*, Harvard University Press, London.

- Kessler, David; Temin, Peter (2007), "The grain trade in the Early Roman Empire", *Economic History Review* 60(2): 313-332.
- Kühn, Karl Gottlob (2011), *Claudii Galeni opera omnia* vol. 6. Cambridge University Press, Cambridge.
- Mattern, Susan P. (2013), *The Prince of Medicine. Galen in the Roman Empire*, Oxford University Press, Oxford.
- Morley, Neville (2002), *Metropolis and hinterland: The city of Rome and the Italian economy 200B.C.-A.D.200*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Nenci, G., (1999), "Il miglio e il panico nell'alimentazione delle popolazioni mediterranee", in Vera, D. (ed.), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico*, Ed. Laterza, Bari, 25-36.
- Petersen, Lauren Hackworth (2003), "The Baker, His Tomb, His Wife, and Her Breadbasket: The Monument of Eurysaces in Rome", *The Art Bulletin* 85(2): 230-257.
- Pliny the Elder (1892), *C. Plini Secundi Naturalis historiae libri XXXVII: post Ludovici Iani obitum recognovit et scripturae discrepantia adiecta: Vol. v. 1. Libri I-VI.-v. 2. Libri VII-XV.-3. Libri XVI-XXII.-4. Libri XXIII-XXX.-5. Libri XXXI-XXXVII.-6. Indices* (K. F. T. Mayhoff, ed.). Teubner, Leipzig.
- Powell, O. (2003), *Galen. On the properties of Foodstuffs*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Safrai, Z. (1994), *The economy of Roman Palestine*. Routledge, London.
- Silva, Maria de Fátima Sousa e; Paiva, Jorge (2016), *Teofrasto, história das plantas: tradução portuguesa, com introdução e anotação*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Singer, P. N. (1997), "Levels of Explanation in Galen", *The Classical Quarterly*, 47(2): 525-542.
- Spurr, M. S. (1986), "Agriculture and the 'Georgics'", *Greece & Rome*, 33(2): 164-187.
- Temin, Peter (2013), *Roman Market Economy*. Princeton University Press, Princeton.
- Thurmond, David L. (2006), *A Handbook of food processing in Classical Rome. For her bounty no winter*. Brill, Leiden.
- Vocabolario della lingua greca* (2004), (F. Montanari, ed.), Loescher, Torino.
- Wilkins, John (2005), "Galen and Athenaeus on Technical Terms for Foods", in Fögen, Thorsten (ed.), *Antike Fachtexte. Ancient Technical Texts*. Walter de Gruyter, Berlin, 79-90.
- Wilson, Andrew; Schörle, Katia (2009), "A baker's funerary relief from Rome", *Papers of the British School at Rome* 77: 101-123.

2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in
De alimentorum facultatibus I

Abbreviations

Cato = Cato (1982), *De agri cultura* (A. Mazzarino, ed.), Teubner, Leipzig.

de alim. 6 = Galen (1923), *Galen de alimentorum facultatibus libri iii. Corpus Medicorum Graecorum* (G. Helmreich, ed.), Teubner, Leipzig.

GI. = *GI. Vocabolario della lingua greca* (2004), (F. Montanari, ed.), Loescher, Torino.

Table I.1 The quality of wheat for baking, dense vs. porous: consistency, nutrition and appearance

Mass F ³⁴ (density)	Nutrition	Appearance	Mixed bran (Илрвогац) – proportion	Flour Purity	Volume F (nutrition)	Digestive potential	Excretory potential
Dense (<i>de alim.</i> 6.481.1; 483.5-15)	Superior (<i>de alim.</i> 6.481.1- 5; 483.5-15)	Yellower (<i>de alim.</i> 6.481.1-10; 522.1- 10)	Inferior	Superior	Smaller (<i>de alim.</i> 6.481.1- 10)	Superior (= all cereals (<i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)	Inferior (= all cereals (<i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)
Porous (<i>de alim.</i> 6.481.1- 5; 483.5-15)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.481.1- 5; 483.5-15)	Whitish (<i>de alim.</i> 6.481.1- 10; 522.10-15)	Superior	Inferior	Scattered	Inferior (= all cereals (<i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)	Superior (= all cereals (<i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)

Table I.2 The quality of barley for baking: consistency, nutrition and appearance³⁵

Mass F (density)	Nutrition	Appearance	Mixed bran – Proportion	Flour Purity	Volume F (Nutrition)	Digestive potential	Excretory potential
Dense (<i>de alim.</i> 6.504.10- 15)	Superior (<i>de alim.</i> 6.504.10-15; 6.522.5)	Whitish (<i>de alim.</i> 6.522.5; 504.10-506.5)	= wheat (<i>de alim.</i> 6.501.1- 503.5)	= wheat	= wheat	Superior (= all cereals <i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)	Inferior (= all cereals <i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)
Porous	Inferior (<i>de alim.</i> 6.504.10-15)	Yellower (<i>de alim.</i> 6.504.10-15)	F = wheat (<i>de alim.</i> 6.506.5- 15)	= wheat	= wheat	Inferior (= all cereals <i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)	Superior (= all cereals <i>de alim.</i> 6.520.15-521.5)

³⁴ Function.

³⁵ The author notes the superficial evaluation as an unreliable method of verification, when made on the basis of external appearance, weight and colour. (cf. *de alim.* 6.481-15)

Table I.3 The quality of *tifē*, *olura* and *zea* for baking: consistency, nutrition and appearance

	Massa F (density)	Nutrition	Appearance	Mixed bran – f. (proportional)	Flour Purity	Volume F (nutrition)	Digestive potential	Excretory potential
<i>Tifē</i> (F = wheat?) (wheatgrass? <i>de alim.</i> 6.522.1-10) <i>(de alim.</i> 6.522.10; 520.5-15; 517.15-519.10)	Dense (smaller c / wheat) (<i>de alim.</i> 6.522.5)	Superior	yellow(er) ddish c/ wheat (<i>de alim.</i> 6.522.1)	Inferior	Superior	Smaller	Superior (= all cereals 520.15-521.5)	Inferior (= all cereals 520.15-521.5)
	Porous (smaller c / wheat) (<i>de alim.</i> 6.522.5)	Inferior	Whitish	Superior	Inferior	Scattered	Inferior (= all cereals 520.15-521.5)	Superior (= all cereals 520.15-521.5)
<i>Olyra</i> <i>(de alim.</i> 6.522.1)	(= <i>tifē</i> ?)	(= <i>tifē</i> ?)	White (<i>de alim.</i> 6.522.1)	(= <i>tifē</i> ?)	(= <i>tifē</i> ?)	(= <i>tifē</i> ?)	Superior (= all cereals 520.15-521.5)	Inferior (= all cereals 520.15-521.5)
	(= <i>tifē</i> ?)	(= <i>tifē</i> ?)		(= <i>tifē</i> ?)	(= <i>tifē</i> ?)	(= <i>tifē</i> ?)	Inferior (= all cereals 520.15-521.5)	Superior (= all cereals 520.15-521.5)
<i>Zeia</i> (= <i>Olura</i> ? He-siod <i>de alim.</i> 6.516.10)	?	?	?	?	?	?	Superior (= all cereals 520.15-521.5)	Inferior (= all cereals 520.15-521.5)
	?	?	?	?	?	?	Inferior (= all cereals 520.15-521.5)	Superior (= all cereals 520.15-521.5)

Table I.4 - Other cereals referred for baking

Millet	It is considered a neutral food for it has a smaller nutritional value and teases little effects on the body. <i>de alim.</i> 6.523.15-524.5)
Oat	It has a low consumption rate and it is of hard excretion. (<i>de alim.</i> 6.522.15-523.5)

Table II. Types of flour for baking: general considerations

Cereal	Nutrition: f. Quality (density)	Consumption volume	Terms of use	Regions where they are regularly consumed	Rude quality
Wheat	High (> barley)	High (= barley) (<i>de alim.</i> 6.504.5-15)	Staple food	All regions of the empire	Generates poor nutritious food of hard digestion
Δ Semolina of wheat (<i>de alim.</i> 6.496.5-497.5)	High (< Wheat)				
Barley	High (< Wheat)	High (= Wheat) (<i>de alim.</i> 6.510.15-511.1)	Staple food	All regions of the empire	Generates poor nutritious food of hard digestion (> rude Wheat)
Zea ³⁶	??? < Wheat	< Barley < Wheat (<i>de alim.</i> 6.510.15-511.1)	food shortage (<i>de alim.</i> 6.515.15-516.1)	Cold regions (<i>de alim.</i> 6.511.1-514.10) Egypt (Herodotus. <i>Historiae</i> 2.32) (<i>de alim.</i> 6.516.10-15)	
Tifê or Briza* (Βολίτζα) (<i>de alim.</i> 6.514.1-10; 6.517.15-519.15)	< Barley < Wheat (<i>de alim.</i> 6.510.15-511.1)	< Barley < Wheat (<i>de alim.</i> 6.510.15-511.1)	food shortage instead of wheat sold to the cities (<i>de alim.</i> 6.517.1-15)	Regions of Thrace; Macedonia; Asia Minor; Pergamum region (<i>de alim.</i> 6.517.15-518.5); Misia (<i>de alim.</i> 6.522.5-523.1); Nicaea (<i>de alim.</i> 6.515.5-516.1)	
Olura ³	< Barley < Olura < Wheat (<i>de alim.</i> 6.517.1-519.10)	< Barley < Wheat (<i>de alim.</i> 6.510.15-511.1)	Food shortage (<i>de alim.</i> 6.517.15-518.5)		
Oat	Inferior (<i>de alim.</i> 6.522.5-523.5) (for animals?)	< Zeia, tyfê, Olyra < Barley < Wheat (<i>de alim.</i> 6.522.5-523.5)	Food shortage (<i>de alim.</i> 6.522.5-523.5)	Asia Minor; Misia (<i>de alim.</i> 6.522.5-523.5)	

³⁶ Mnesitheus' commentaries (*de alim.* 6.512.5-513.10) quoted by Galen were not considered for the analysis of these cereals.

2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in
De alimentorum facultatibus I

Table III.1: Types of bread listed (properties by comparison): Hypothetical

Categories of breads and cakes	Flour	Processing (W _p = F. (dl))	Leavening (F. (density))	Baking	Excretory potential	Digestion / distribution (a priori)	Nutritional level (a priori)	Product Quantity / nutritional value
'Pure bread' (ideal case)	Dense wheat flour, highly refined? (<i>de alim.</i> 6.482.5-10)	Greater work (<i>de alim.</i> 6.482.5-10)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.482.10-15)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.482.10-15)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.482.5-10)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.482.5-10)	Superior (<i>de alim.</i> 6.482.5-10)	Superior (<i>de alim.</i> 6.482.5-10)
Light bread (<i>de alim.</i> 6.494.10-495.1)	Sparsely (<i>de alim.</i> 6.494.10-495.1)				Lightly exciting (<i>de alim.</i> 6.494.10-495.1)	Superior (<i>de alim.</i> 6.494.10-495.1)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.494.10-495.1)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.494.10-495.1)

Table III.2: Types of bread listed (properties by comparison)

Categories of breads and cakes	Flour	Processing (W _p = F. (d))	Leavening (F. (density))	Baking	Excretory potential	Digestion / distribution (a priori)	Nutritional level (a priori)	Product Quantity / nutritional value
Silignis (‘Fresh bread’; σίλιγνις) (<i>de alim.</i> 6.483.10-484.5)	Dense highly refined wheat flour	Greater work	Superior		Inferior	Inferior	Superior	Superior
Semidalis (σείδιδαλις) (<i>de alim.</i> 6.483.10-484.5)	Dense refined wheat flour (slightly lower than <i>silignis</i> ?)	Greater work (slightly lower than <i>silignis</i>)	Superior (slightly lower than <i>silignis</i>)		Inferior (slightly lower than <i>silignis</i>)	Inferior (< <i>silignis</i>)	Superior (< <i>silignis</i>) (<i>de alim.</i> 6.496.5-497.5)	Superior (< <i>silignis</i>)
Artos piturias ‘ ἄρτος πυργιός ’ (bran loaf)	Flour from wheat bran (<i>de alim.</i> 6.481.10-482.5)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.481.10-482.5)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.483.10-15) (<i>de alim.</i> 6.481.10-482.5)		Exciting (<i>de alim.</i> 6.481.10-482.5)	Superior (<i>de alim.</i> 6.481.10-482.5)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.481.10-482.5)	Inferior (<i>de alim.</i> 6.481.10-482.5)
4° bread (τῆψινος ; <i>de alim.</i> 6.504.5) (<i>de alim.</i> 6.483.10-484.5)	Generated from the lower quality grain. Negligent sieve?				Exciting	Inferior < bran-loaf	Little nutritional level (the worst of the loaves) (<i>de alim.</i> 6.484.1-5)	Inferior (?)
Autopuros Αυτόπυρος or? Συγχομιστός (bread from mixtures?)	Various types of flour and sieved (<i>de alim.</i> 6.483.5-15)	Median, however, variable (<i>de alim.</i> 6.483.5-15)						

2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in
De alimentorum facultatibus I

Table III.3: Breads mentioned – out of the hierarchical list³⁷

Categories of breads and cakes	Processing (W _p = F. (dl))	Leavening (F. (density))	Excretory potential	Digestion / distribution (a priori)	Nutritional level (a priori)	Product Quantity / nutritional value
<i>Tiffinos</i> (<i>de alim.</i> 6.504.5-504.15)			Exciting	Hard		
'Unleavened' Bread (ἀζύμιμος) (<i>de alim.</i> 6.488.1-15)	?	∅	?	Very hard	High	?
Raw bread	?	∅	?	Very hard	High	?
Barley bread (<i>de alim.</i> 6.501.1-503.5)	= Cereal	= Cereal	= Cereal	= Cereal	= Cereal	= Cereal

Table IV: Barley Breads vs. Wheat bread

	Barley Breads (<i>de alim.</i> 6.506.5-506.15)	Wheat bread (<i>de alim.</i> 6.506.5-506.15)
Nutrition	-	+
Easier to digest	+	-
	Porous barley loaves (<i>de alim.</i> 6.506.5-506.15)	Bran-loaf (<i>de alim.</i> 6.506.5-506.15)
Nutrition	=	=
Easier to digest	+	-

³⁷ 'breeze bread' was ignored because it is mentioned only circumstantially in a quotation from Mnesitheus'. (cf. *de alim.* 6.514.10-15; 515.5-516.1)

(Página deixada propositadamente em branco)

3. *CENARE QUOMODO REX*: AS POLÍTICAS DO JAVALI NA ROMA DE MARCIAL*

CENARE QUOMODO REX: POLICIES ON BOAR IN MARTIAL'S ROME

Maria José Ferreira Lopes

Universidade Católica Portuguesa, CEFH

0000-0003-2463-4166

mjlopes@ucp.pt

RESUMO

O poeta Marcial é uma das mais notórias fontes sobre a alimentação do seu tempo, nomeadamente a propósito do quanto pesava nas relações sociais e na própria expressão literária. Os seus incisivos versos, mesmo parecendo algo triviais e até grotescos, revelam que, no contexto política e socialmente novedoso do primeiro século do Império, *cenare quomodo rex* (Petrônio, *Satyricon*, 38) implicava, acima de tudo, consumir carne de javali. Esta iguaria transportava em si múltiplos sentidos: símbolo de Marte e atestado de valentia do caçador, protagonista de episódios mitológicos marcantes e repetidamente recriados na arena, o *aper* exemplificava o novo tipo de *status*, conquistado através da riqueza. De facto, era quase tão oneroso obtê-lo quanto prepará-lo, o que intensificava um sabor *per se* delicioso, convertendo-o num chamariz para aficionados e num meio de concretizar propósitos interesseiros. O javali era um símbolo da desigualdade social que tanto incomodava Marcial, preso a um sistema de *clientela*, cansativo e humilhante, que subvertera as relações e as virtudes tradicionais. O simbolismo mitológico do animal permite ao poeta alusões eruditas que remetem para a tradição épica, integrando-o num bestiário que ultrapassa a dimensão satírica para representar a fragilidade que caracteriza o ser humano.

PALAVRAS-CHAVE

Roma imperial; Javali; Marcial; *Luxus*, *clientela*; Sátira social e literária.

ABSTRACT

The poet Martial is one of the most notorious sources on food of his time, particularly on how much it weighed on social relations and literary expression itself. His incisive

* Estudo desenvolvido no âmbito do Projeto Estratégico do Centro de Estudos Filosóficos e Humanísticos (CEFH) UID/FIL/00683/2019, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT).

verses, though seemingly a bit trivial and even grotesque, reveal that, in the political and social new context of the first century of the Empire, *cenare quomodo rex* (Petronius, *Satyricon*, 38) implied, above all, consuming wild boar meat. This delicacy carried in itself multiple meanings: symbol of Mars and proof of the hunter's bravery, protagonist of remarkable mythological tale repeatedly recreated in the arena, the *aper* exemplified the new type of *status*, conquered through wealth. In fact, it was almost as costly to obtain it as to prepare it, which intensified a taste delicious *per se*, attracting aficionados and becoming a means of fulfilling self-serving purposes. The boar was a symbol of the social inequality that troubled Martial so much, stuck to a tiresome and humiliating *clientela* system that had subverted traditional relationships and virtues. The beast's mythological symbolism allows the poet erudite allusions that refer to the epic tradition, integrating it into a bestiary that goes beyond the satirical dimension to represent the fragility that characterizes the human being.

KEYWORDS

Imperial Rome; Boar; Martial; *Luxus*, clientele; Social and literary satire.

STATUS E HEDONISMO GASTRONÓMICO NA LITERATURA DA ROMA IMPERIAL

A informação de que dispomos sobre a alimentação na Roma antiga deve-se em grande parte aos relatos literários. Seguindo o padrão comum na Antiguidade greco-latina, os autores romanos consideravam a gastronomia como algo trivial e até desprezível, por satisfazer meras necessidades físicas, levadas ao extremo pela gula e pelo luxo e muito inferiores às elevadas inquietações do espírito¹. Contudo, a presença reiterada da temática alimentar nas páginas que chegaram até nós demonstra a sua pertinência: devido à dimensão eminentemente pública do seu consumo, sobretudo no contexto da principal refeição do dia, a *cena*, a comida era um meio fundamental para representar e debater os valores morais e culturais do autor e do seu tempo. Não é, por isso, surpreendente que a descrição dos hábitos alimentares seja um tópico essencial nas biografias, quase sempre pouco favoráveis, de figuras históricas importantes, como os imperadores; e que os textos satíricos sejam o palco mais habitual das referências culinárias. As respetivas descrições de pratos tão estranhos e até repulsivos quanto absurdamente dispendiosos contribuíram muito para a criação de uma imagem gastronómica *sui generis*².

¹ Gowers 2003: 2-5.

² Ibid.: 2.

Antes das *Sátiras* de Juvenal e dos *Epigramas* do objeto deste artigo, Marcial³, destacaram-se alguns textos satíricos de temática culinária, que refletem a sofisticação e importância social conquistadas pela gastronomia numa cultura que tradicionalmente se revia na *frugalitas*⁴. Ainda em plena época clássica, nos inícios do Principado do morigerado Augusto, duas *Saturae* de Horácio (2.4 e 2.8) mostraram como a preparação dos alimentos requeria uma arte sutil e subtilmente expressa – *res tenuis, tenui sermone peractas* (2.4.9) –, que o anfitrião gostava de partilhar com os convidados – *ut aiebat cenae pater* (2.8.7); e que a *cena* se assumia como uma encenação simbólica da vida social – iniciada logo na hierarquia dos leitos (2.8.20) –, armadilhada por jogos de aparências e estratégias de ascensão e acompanhada de *bullying* mais ou menos evidente e de potencial delação. O javali da Lucânia, inteiro e acompanhado de legumes picantes, que tem a honra de abrir o opulento banquete de Nasidieno – *in primis Lucanus aper* – exemplifica essa subtileza, presente já no momento da captura do poderoso animal, bafejada por uma brisa agradável – *leni fuit austro captus* (2.8.6-7). Quando o anfitrião tinha um *status* inferior aos comensais, como era o caso de Nasidieno, a não conformidade com os padrões dos exigentes convidados – ou simplesmente a perversidade destes – acarretava um fracasso de consequências devastadoras⁵.

Quase um século depois, no dealbar do último lustro do voraz Nero⁶, Séneca, em tom mais pedagógico, corrobora a crítica horaciana e assinala que esta ostentação hedonística gozava de aprovação social: *nobis magno consensu vitia*

³ Marco Valério Marcial (*Augusta Bilbilis*, hoje Calatayud, entre Março de 38 - 41 e cerca de 102-104) e Décimo Júnio Juvenal (Aquino, entre 55 e 60 – Roma, depois de 127), poetas satíricos do tempo dos Flávios e dos Antoninos, conheciam-se e tratavam-se, embora a verdadeira natureza da sua relação seja bastante discutida. Graças à sua expressão lapidar e discurso moralista, acompanhado por um humor agressivo, chegaram à posteridade como fontes essenciais sobre a gastronomia e o seu papel no *status quo* do seu tempo. As traduções de Marcial citadas neste artigo pertencem à edição Marcial (2000-2004), *Epigramas*, traduzida por Delfim Ferreira Leão, José Luís Brandão e Paulo Sérgio Ferreira, com introdução e notas de Cristina de Sousa Pimentel; a versão latina foi consultada na biblioteca virtual *Itinera Electronica*, tal como sucederá com outros textos latinos.

⁴ Cf. Cic. *Tusc.* 3.8, onde expõe a sua etimologia da palavra: *Frugalitas, ut opinor, a fruge*. Um século depois, Petrónio não deixa de sublinhar que o perigo do excesso de virtude alimentícia é paralelo ao da gula imoderada: *cibus avidum strangulavit, abstinentem frugalitas* (Petr. 115). A modesta cozinha romana, que tivera em Catão, o Censor, um insuspeitado mestre, fora muito enriquecida pela influência helenística, decorrente das conquistas orientais. O general Lúcio Licínio Luculo (118 – 57/56 a. C.) tornou-se um símbolo do *gourmet* luxuoso, tão interessado na sumptuosidade das refeições, quanto no cultivo e criação das plantas e animais que seriam as estrelas das mesmas.

⁵ Na *satura* 2.8, Horácio mostra-nos como Nasidieno Rufo, um cavaleiro *coinnosseur*, tenta impressionar Mecenas e os seus sardónicos acompanhantes com um jantar demasiado inovador. A atitude do poeta é algo ambígua, pois a indelicadeza de alguns convivas parece mais censurável do que a ambição do desafortunado anfitrião, que chora acabrunhado pelo insucesso.

⁶ Suet. *Nero*, 6.27.

*commendant*⁷. Na obra *De breuitate uitae* o estoico já sublinhara as graves consequências pessoais e sociais deste novo rumo: o luxo tornara-se uma obsessão incontrollável, a ponto de momentos simbólicos de festa e descontração como a *cena* já não serem um divertimento – *otium* – mas uma ocupação desnecessária – *iners negotium*⁸ – que devorava o espírito de todos, tolhendo-lhes a liberdade e até a capacidade de decidir e executar os gestos mais simples e pessoais⁹. A organização do aparato luxuoso e teatral da *cena*, que incluía quase sempre algum tipo de espetáculo, implicava uma extraordinária preocupação com todos os detalhes: a ordenação da baixela; as vestes, barba e serviço dos escravos; o ponto da preparação do javali – *quomodo aper a coco exeat* –, ou até o corte perfeito das aves – *quanta arte scindantur aues in frusta non enormia*. É com detalhes como estes que se conquista uma reputação de elegância – *ex his elegantiae lautitiaeque fama captatur*¹⁰.

Na mesma altura, a *Cena Trimalchionis* de Petrónio retrata com humor um banquete onde o javali mantém o protagonismo, mas o estilo é mais duvidoso. Com efeito, este episódio da peculiar novela *Satyricon* revela uma clara mudança de protagonistas: em vez de um *equus* à mercê de um *patronus* poderoso (Meceenas) e dos seus cínicos acólitos, como o desafortunado Nasidieno, o anfitrião é um novo tipo de *homo nouus* – um liberto boçal e cheio de si, que exhibe, sem quaisquer pudores, o luxo *kitsch* e a ignorância pretensiosa, perante uma audiência servil que lutara avidamente pelo convite. Trimalquião e os libertos seus amigos, alvos da sátira impiedosa do *arbiter elegantiarum*¹¹, personificam os resultados da ascensão social possibilitada pelas mudanças ocorridas em Roma, na sequência da instalação do Principado. Tinham-se tornado homens poderosos – *Valde sucossi sunt* –, que se permitiam humilhar os convidados e não deviam ser desprezados: *caue contemnas*, avisa um dos amigos de Trimalquião, depois de ter explanado a dimensão das riquezas do dono da casa¹². Não há, porém, dinheiro nenhum que

⁷ Séneca, *De otio*, 1.

⁸ Séneca, *De breuitate uitae*, 12.4.

⁹ Esta obsessão pelo luxo que rege a vida dos ricos ocasiona danos mais nefastos do que a ruína: graças à inércia luxuosa, proporcionada pelos exércitos de escravos que atendem a todas as suas necessidades – fazendo até desaparecer as suas secreções repugnantes, para que não saíssem dos seus lugares –, e os transportam para todo o lado, o ânimo destes senhores dissolve-se ao ponto de não serem capazes de decidir sozinhos se devem comer ou não (*De breuitate uitae*, 12.6).

¹⁰ Séneca, *De breuitate uitae*, 12.5.

¹¹ A riqueza e poder dos libertos, que por vezes dominavam a corte imperial, irritavam historiadores senatoriais como Tácito e poetas satíricos como Juvenal e Marcial. Este último dá vazão à sua raiva no dístico inicial do epigrama 5, 13, contrapondo o seu prestígio meritório à opulência boçal cada vez mais frequente dos libertos: *Sum, fateor, semperque fui, Callistrate, pauper, / sed non obscurus nec male notus eques, / sed toto legor orbe frequens et dicitur "Hic est" (Sou, reconheço-o, e sempre fui, Calístatro, pobre, / mas não um cavaleiro ignorado nem malvisto, / mas sou lido em todo o mundo e não raro se diz: "Aqui está ele".)*

¹² Petr., 38.

compre classe, e Trimalquião acaba por obscurecer as *lautitiae* dos seus banquetes pelo ridículo e grosseria dos seus gestos e conversação, acentuados pela teatralidade desconcertante e por vezes assustadora das encenações¹³.

Nesta sociedade marcada, desde tempos imemoriais, por relações de *clientela*, as circunstâncias políticas tinham desvalorizado o papel dos *clientes*. A riqueza tornara-se o valor mais importante, e a origem dos novos-ricos não tinha qualquer relevância¹⁴. Desconsiderados pessoal e socialmente, os clientes passaram também a ver recompensados com bagatelas os serviços obrigatórios, que incluíam acompanhar na rua o patrono, fazer claque durante a sua atuação no foro, e apresentar-se diariamente à *salutatio* matinal, com a toga regulamentar, ocasião em que poderia receber a cada vez mais ínfima esportula¹⁵. Embora nem os cônsules escapassem aos deveres de “clientela” – o imperador era o patrono máximo –, eram os pobres que sofriam mais com esta “cruz de um homem livre” – *ingenuasque cruces*¹⁶ –, como diz Marcial ao seu patrono Galo.

O poeta chegara a Roma pouco antes da queda de Petrônio, no contexto da malograda conjura de Pisão. A violenta repressão que se seguiu ocasionou também a morte de Séneca, a cujo poderoso patrocínio o jovem ibérico, ávido de sucesso, se viera acolher esperançosamente. Assim, para sobreviver, Marcial teve de se integrar na *pallida turba... Urbano colla perusta iugo*¹⁷ [pálida turba, de pescoço irritado pelo jugo urbano] e, apesar de muitos esforços e adulações, manteve-se relativamente pobre¹⁸. Longe iam os tempos dos aristocratas cuja paixão pela literatura e pela imortalidade transformara em protetores dos poetas talentosos¹⁹.

¹³ Leão 2004: 205-206.

¹⁴ “Le système clienteliste qui, sous la République, avait le mérite de tisser un lien social vertical, tend à laisser la place à un système de ségrégation dans lequel le seul lien pertinent est de nature horizontale, c’est-à-dire économique. [...] En réalité, cette mutation du tissu social s’explique très bien par l’évolution du régime politique, la confiscation du pouvoir qui réduit le citoyen à l’otium en le privant du negotium, son ancien justification. [...] Il faut y ajouter la quasi disparition de la ancienne aristocratie (...), et, avec elle, des valeurs qu’elles véhiculaient ances-tralmente. Les nouveaux patrons sont peut-être riches, ils ne se sentent plus aucune obligation morale, aucune responsabilité envers leurs citoyens.” (Robert 2004: 58-60).

¹⁵ *Vd.*, a título de exemplo, Mart. 5.22 e 9.100.

¹⁶ *Ibid.* 10.82.

¹⁷ *Ibid.* 10.12.

¹⁸ A realidade insofismável sobre a vida de Marcial sai brutalmente da boca de um mercador de escravos (ou treinador de gladiadores): “*Tune es, tune*” ait “*ille Martialis, cuius nequitias iocosque nouit aures qui modo non habet Batauam?*” [Tu, tu não és aquele Marcial cuja malícia e graça é bem conhecida de quem de um Batavo não tenha o ouvido?] “*Cur ergo*” inquit “*habes malas lacernas?*” [Então porque é que tens um mau capote?] (Marcial, *Epigramas* 6, 82).

¹⁹ Quando se dirige ao decerto jovem Sexto (3.38), que chega a Roma cheio de projetos, sente-se a melancolia amarga de Marcial, outro Sexto alguns anos antes, mas já desiludido pelo desrespeito ao mérito e pela injustiça. Sexto desejava triunfar, e coloca os seus diversos planos à consideração de Marcial: ser um advogado de sucesso como Cícero; ser poeta como Virgílio; e, confrontado com a impossibilidade de obter dinheiro através dos seus talentos, o plano C é ser

O materialismo hedonista passou a dominar a “amizade” entre patrono e cliente. Era crucial oferecer presentes – e *cenae*, como fizera Nasidieno – na data e proporção certa, uma tarefa complexa que obrigava os clientes pobres a presentear os ricos, e cujo ponto alto eram as Saturnais. Nas palavras de Marcial, esta imposição social era odiosa, pois escondia muita malícia e malas-artes – *Odi dolosas munerum et malas artes* –, bem definidas pela metáfora do anzol²⁰ – *imitantur hamos dona*²¹. A *cena* era o anzol interativo por excelência, pois, na perspectiva do cliente, além de poder usufruir da experiência de um luxo inacessível, através de uma refeição potencialmente *gourmet*, permitia-lhe exibir a alegada consideração do patrono e esperar por algo mais; do ponto de vista deste último, era a oportunidade suprema de ostentar o seu *status* e sofisticação, o que podia incluir o cliente – como acontecia com frequência a Marcial, quando o patrono queria mostrá-lo ou obrigá-lo a ouvir os seus próprios textos²².

A *cena* era também o palco ideal do *bullying* de muitos anfitriões, que exerciam o seu poder através de sucessivas desconsiderações, detalhadas pelos autores já mencionados. Trimalquião é o último a chegar, apesar de ser o anfitrião, impede os convidados de usufruir da festa ao monopolizar-lhes a atenção, e humilha-os ao salientar que os do dia anterior eram muito mais importantes. Marcial acusa numerosos anfitriões que adormeciam, obrigando os convivas ao silêncio; serviam as melhores iguarias e vinhos a si e a um núcleo reduzido de convivas, para humilhação dos excluídos; ou comiam apenas eles, deixando todos os outros na contemplação da sua miséria. A avareza e sadismo podiam chegar ao ponto de servir uma refeição horrível, mas irrecusável, que o convidado/cliente tinha de fingir apreciar.

Apesar das humilhações, a gula, a paixão pelo luxo e a vaidade tornavam a *cena* de um patrono rico numa tentação irresistível, a sua falta no “currículo” numa falha imperdoável²³, e a caça aos jantares numa autêntica adição. Como refere Séneca, alguns *cenarum bonarum adsectatores*²⁴ – amantes de bons jantares, um dos alvos preferidos do *stylus* de Marcial²⁵ – não conseguiam jantar em casa e passavam os dias em busca de anfitrião. As maneiras dos *gourmets* pobres, então

cliente – *Atria magna colam.* –, o que também lhe não matará a fome. Resta-lhe viver da sorte: *Si bonus es, casu uiuere, Sexte, potes.* – *Se és honesto, Sexto, por obra da Sorte poderás viver.*”

²⁰ Como se verá, a pesca de heranças era um dos pontos altos deste jogo de interesses, e as ofertas gastronómicas eram uma estratégia popular.

²¹ Mart. 5.18.6.

²² Ibid. 3.50.

²³ É esse receio de ser pouco vivido – e sobretudo de o mostrar... – que leva Encólpio, o narrador de Petrónio, a parar de fazer perguntas ao seu experimentado vizinho: *Damnaui ego stuporem meum et nihil amplius interrogauí, ne uiderer nunquam inter honestos cenasse.* (Petr. 41).

²⁴ Sen. *Ep.* 122.12.

²⁵ Por exemplo na série de poemas dedicados ao persistente Sélio (três completos – Mart. 2.11, 14 e 27; e uma alusão em 2.69), embora o recorde da degradação vá para Vacerra, que passa o dia nas latrinas em busca de um convite (Ibid. 11.77).

como hoje, deixavam muito a desejar, pois muitos aproveitavam o guardanapo (*mappa*) – o *tupperware* da altura – para trazer as sobras e, por vezes, vendê-las aos viciados que não conseguiam aceder a tais círculos. Assim procedia o insaciável Santra – *Nihil est miserius neque gulosius Santra*²⁶ –, apreciador de javali, lebre e tordo, iguarias que, a par das ostras do Lucrino e de alguns peixes exorbitantes, constituíam o céu gastronómico e colunável da Roma de então.

O JAVALI EM MARCIAL: TORMENTO URBANO E *AUREA MEDIOCRITAS* RÚSTICA

Toda a experiência humana interessava ao poeta, mesmo a mais trivial e até grotesca²⁷, pois conformava as camadas sucessivas da irresistível *Vrbs Aeterna*, onde procurou com afincos o seu lugar ao sol. Os eventos do quotidiano partilhado com os seus leitores eram uma oportunidade magnífica para expor o ridículo e o trágico da existência humana e denunciar injustiças grandes e pequenas. Desta forma, ajudava os leitores a aprofundar o conhecimento íntimo de cada um: *tuos cognoscere mores [...] te scire*²⁸.

Como já foi sendo exemplificado, Marcial abordou o tema da alimentação de todos os ângulos possíveis, com detalhes e nomes que, em bastantes casos, só os seus contemporâneos poderiam apreender completamente. Para o poeta, a *cena* simboliza acima de tudo a servidão do sistema de clientela e da obsessão pelo luxo, a que muitos – ele próprio incluído²⁹ – insistem em submeter-se, movidos pela gula, pela vaidade ou simplesmente porque anseiam viver, ainda que por momentos apenas, a opulência exclusiva dos muito ricos. Por isso, Marcial questiona com alguma exasperação a sinceridade das alegadas intenções de Máximo de abandonar o penoso circuito dos jantares em casa dos ricos e poderosos:

Queres tornar-te livre? Mentis, Máximo, não queres.
Mas se quiseres tornar-te, podes consegui-lo desta forma.
Livre serás, se jantar fora não quiseres.
Se é a uva de Veios a matar a tua sede,
se és capaz de troçar da baixela de ouro do desgraçado Cina,
se és capaz de te contentar com a minha toga.³⁰

²⁶ Mart.7.20.1.

²⁷ Gowers, 2003: 48.

²⁸ Mart. 10.4.

²⁹ Ibid. 3.50.

³⁰ Ibid. 2.53. *Vis fieri liber? Mentiris, Maxime, non uis:/ sed fieri si uis, hac ratione potes./ Liber eris, cenare foris si, Maxime, nolis/ Veintana tuam si domat uua sitim./ 5 si ridere potes miseri chrydendeta Cinnae/ contentus nostra si potes esse toga.*

O poeta não deixa, porém, de reconhecer a profundidade desta ânsia de luxo que levava os *cenarum bonarum adsectatores* a perder a sua dignidade, e espicaçava a inventiva de outros, com resultados particularmente cômicos. Entre os “fantasistas” destaca-se Cecílio, o Atreu das abóboras – *Atreus Caecilius cucurbitarum* –, que põe o seu cozinheiro a esquartejá-las como se fossem os filhos de Tiestes e a dar-lhes a aparência de iguarias caras, assim compondo todas as fases do cardápio da *cena*. Apesar da hiperbólica metáfora, impressiona a alienação deste homem que se convence de que tem à sua frente a elegante abundância das grandes casas, e o diz em voz alta: *Hoc lautum uocat, hoc putat uenustum*³¹.

Para Marcial, nada é melhor do que um desprentensioso jantar de amigos, após uma passagem reconfortante pelos banhos: comerão um menu trazido do campo pela caseira³² – *mibi uilica [...] Adtulit*³³ –, que nenhum dos convidados terá dificuldade em retribuir, e sentir-se-ão livres, pois podem falar verdade, sem adulações nem medos. A proposta de uma *cena* apenas a dois, feita ao amigo Torano³⁴, é mais modesta e serve de pretexto para Marcial reafirmar os perigos dos grandes jantares; ainda assim, inclui um efebo flautista.

Na verdade, Marcial não era capaz de suportar uma vida sem quaisquer prazeres, como ressalta do seu ataque a Chaeremon, filósofo estoico particularmente austero: o verdadeiro heroísmo é ser capaz de suportar a miséria quando se vive rodeado de opulência dos outros, não quando se é um profissional da pobreza: *rebus in angustis facile est contemnere uitam/ fortiter ille facit qui miser esse potest*³⁵.

O javali constituía uma parte essencial do estilo de vida do tempo, pelo que é uma presença insistente nos epigramas gastronômicos de Marcial, que abordam as diversas implicações do seu consumo. As causas do protagonismo deste animal que Juvenal diz ter sido criado para o convívio – *animal propter conuiuia natum*³⁶ – são várias e ultrapassam o mero âmbito gastronômico.

Besta mitológica, veículo de forças primitivas, o javali é o protagonista de numerosas caçadas épicas, envolvendo heróis como Hércules, Meleagro ou Ulisses, cantadas pelos maiores poetas. A sua perigosidade transformava a caça não apenas num excelente treino militar, mas sobretudo numa demonstração de bravura pessoal e da capacidade humana de dominar a natureza. A sua dimensão simbólica transparece logo nos poemas homéricos, enquadrada num bestiário, liderado pelo leão, que expressava a vivência de uma civilização agrícola, dominada

³¹ Ibid. 11.31.20.

³² Na realidade, o elenco das iguarias é variado e abundante. Esta tentativa de regressar à tão almejada simplicidade do *mos maiorum*, associada à vida autêntica campo, é frequentemente acompanhada da denúncia da suprema mentira e hipocrisia dos que partem para a casa de campo levando consigo os vegetais comprados no mercado de Subura (Ibid. 7.31).

³³ Ibid. 10.48.7-8.

³⁴ Ibid. 5, 78.

³⁵ Ibid. 11.56.15-16.

³⁶ Juv. 1.141.

por guerreiros aristocráticos, que marcou a Antiguidade. No mundo de Aquiles e Ulisses, o javali representava valor e honra: “in the Iliad the boar is symbolic of a defeated but worthy enemy”³⁷.

O rico simbolismo deste animal valente que, contrariamente ao leão, continuava a povoar as margens do Mediterrâneo, exercia um enorme fascínio no público romano, patente nas constantes *venationes* dos jogos circenses e na decoração pública e privada, exemplificada pelos *tondi* cinegéticos do imperador Adriano, pelos mosaicos da *villa* de Piazza Armerina, ou pela popular e influente estátua helenística da Galleria degli Uffizi³⁸.

Além disso, a carne de *aper* era muito apreciada, como salienta Plínio na *Naturalis Historia*, pois as suas diversas partes proporcionavam numerosas iguarias, com cerca de cinquenta sabores distintos – *quinquaginta prope saporibus*³⁹. A quantidade de receitas de javali apresentada por Apício⁴⁰, e a multiplicidade de ingredientes e metodologias de confeção, comprovam-no⁴¹. O consumo do javali entrara em moda no tempo de Catão, o Censor, que, como seria de esperar, criticava o seu uso, já então símbolo do temido luxo helenístico⁴². Mas só no tempo de Cícero começou a ser servido inteiro – ponto de partida para vários tipos de ostentação espetacular⁴³.

O javali era abundante em toda a Itália, mas percebe-se que certas “origens” eram mais cotadas do que outras. Assim, notabilizavam-se os animais caçados na região pantanosa de *Laurentum*, perto de Óstia⁴⁴, onde Q. Hortênsio, o famoso orador rival de Cícero, possuía uma reserva de caça celebrada por Varrão⁴⁵; os da Toscana – entre os quais se conta o que Déxter ofereceu a Marcial⁴⁶ – eram os preferidos para as lutas na arena; e os da *montana Umbria*, segundo Horácio (Estácio preferia o toscano), eram os mais saborosos⁴⁷.

Plínio assinala ainda que, perante a pressão do consumo, foi criada uma indústria de viveiros, iniciada na primeira metade do século I a.C. por Fúlvio Lipino, depressa imitado por *gourmets* e criadores notórios como Luculo e

³⁷ Harden 2014: 35. Marcial aproveita esse simbolismo épico e mítico para celebrar um dos membros da matilha de caça ao javali do seu amigo Déxter, a cadela *Lydia*, honrosamente morta em plena caçada pelas presas do animal (Mart. 11.69).

³⁸ Harden 2014: 51, 55-56.

³⁹ Plin. *Nat.*, 8.77.

⁴⁰ Trata-se do *Liber VIII. Tetrapus* (quadrúpedes), receitas 329-339.

⁴¹ Faas 2013.

⁴² Plin. *Nat.*, 8.78.

⁴³ Ibid.

⁴⁴ Dalby 2002: 40.

⁴⁵ Var. *R.* 3.13.

⁴⁶ Mart. 7.27.

⁴⁷ Dalby 2002: 76, 74.

Hortênsio⁴⁸. Mas nem através desta atividade – aliás extremamente lucrativa⁴⁹ – o javali se tornou barato, acrescentando ainda o custo astronómico da sua preparação. Marcial diz isso mesmo ao seu amigo Déxter, caçador exímio: o gasto em pimenta, *garum* e falerno tornava preferível passar fome – *uilius esurio*⁵⁰.

Consequentemente, o *aper* era um indicador essencial de riqueza, e Petrónio mostra-o através da evocação da mesa de um liberto-cangalheiro, outrora opulento e depois em horas baixas, feita por um dos comensais de Trimalquião. O seu menu habitual nos tempos áureos era aliás um manifesto do *mainstream* gastronómico da época: *Solebat sic cenare, quomodo rex: apros gausapatos, opera pistoria, auis...* [Costumava jantar como um rei: javalis inteiros em pelo, pastéis, aves⁵¹], naturalmente acompanhados com vinho caro à discrição⁵².

Nos seus *Epigramas*, Marcial coloca o javali no centro de toda a panóplia de situações características da complexa vida social romana. Desde logo, o poeta assume ser um apreciador da sua carne – *mea uota*⁵³ –, o que o torna interessado e por isso permeável a abordagens duvidosas, como a imposição de ouvir ler as obras do anfitrião. Quando tal acontece, a iguaria amada torna-se repugnante – *putidus*⁵⁴. Inversamente, os anfitriões generosos na distribuição de javali arranjam muitos amigos interesseiros, posição que o poeta também partilha – *aprum amat [...] non te./ Tam bene si cenem, noster amicus erit*⁵⁵.

O uso do javali como instrumento de manipulação continua, agora com o seu protagonismo na insana caça às heranças, em que Marcial era vítima e ator: crédulo de legados futuros, o poeta tinha oferecido presentes caros ao seu alvo, entre os quais um javali de proporções mitológicas – *inter quae rari Laurentem ponderis aprum/ misimus: Aetola de Calydone putes*⁵⁶ –; todavia, como não tinha tido sequer direito a prová-lo, passou a desconfiar da sinceridade do velho. Em sentido oposto, um ou muitos jantares sumptuosos não bastam para o poeta fazer do anfitrião seu herdeiro – *Si fortunatum fieri me credis et heres/ Vis scribi propter quinque Lucrina, uale*⁵⁷.

O javali é também instrumento de enganos e humilhações aos convivas: há quem sirva a Marcial porco híbrido como se fosse javali⁵⁸; enquanto outros o con-

⁴⁸ Plin. *Nat.* 8.78.

⁴⁹ Kron 2014: 121-122.

⁵⁰ Mart. 7.27.10.

⁵¹ Petr. 38.15. Tradução minha.

⁵² O javali servido pelo próprio Trimalquião, além de enorme e inteiro, trazia uma coifa de liberto – por não ter sido consumido no festim da véspera... – e escondia pássaros dentro da barriga, sendo pretexto de mais uma encenação teatral (Petr. 40-41).

⁵³ Mart. 12.48.2.

⁵⁴ Ibid. 3.50.8.

⁵⁵ Ibid. 9.15.

⁵⁶ Ibid. 9.49.5-6.

⁵⁷ Ibid. 12.48.2-3.

⁵⁸ Ibid. 8.22.

vidam repetidamente para jantar, mesmo servindo carne genuína, mas insistem em não incluir qualquer acompanhamento – *Nudus aper*⁵⁹. Indignado, o poeta deseja que este anfitrião mesquinho seja vítima de um javali vivo⁶⁰.

Contudo, o javali não tem apenas uma existência urbana, marcada aliás por bastante negatividade: Marcial mostra que ele é também elemento central da *aurea mediocritas* rústica. Esta é alcançável perto de Roma, como sucede com a *uita municipalis* do avarento Lino⁶¹. Mas nada é melhor do que encontrar a *aurea mediocritas* na “glória da nossa Hispânia,/ [...] a altaneira BÍbilis/ ilustre pelos cavalos e armas”⁶², para onde partia Liciniano, seguido pelo poeta muitos anos depois:

Ali à mão, fornecerá, fáceis de caçar,
os animais para o teu almoço, a própria Voberca.
Hás-de mitigar o calor dos dias de sol no aurífero Tago
Aí, gamos embaraçados nas flexíveis redes
tu imolarás e javalis das tuas terras,
e estafarás a lebre ágil com um possante cavalo.
[...]. O vizinho bosque descera à tua lareira,
rodeada de crianças desgrenhadas;
será convidado o caçador, e virá até tua casa
como conviva que, de perto, tu chamaste;
nada de sapatos ornados de lúnula, [...]
nem de roupas que tresandem a púrpura [...].
E, sem arrogância, goza uma alegria autêntica [...].
Não é vergonha que a vida procure o que lhe resta,
quando a fama já tem o que lhe basta.⁶³

No entanto, no caso de Marcial – e à semelhança de muitos outros –nem o sabor do javali rústico de BÍbilis foi o mesmo que em Roma, nem a fama aí alcançada foi suficiente, agora que a nova dinastia lhe não prestava atenção. Apesar do retrato idílico enviado a Juvenal⁶⁴, a *aurea mediocritas tunicata* da quintinha oferecida por Marcela não pôde apaziguar a ambição e a mágoa do poeta: *Tu desiderium dominae mihi mitius urbis/ Esse iubes: Romam tu mihi sola facis*⁶⁵

⁵⁹ Ibid. 1. 44.9.

⁶⁰ Ibid. 1.44.14.

⁶¹ Ibid. 4.66. No poema, Marcial recorre ao paralelismo estrutural de *saltus-campus-silva* para individualizar os três protagonistas silvestres das mesas opulentas: *Saltus aprum, campus leporem tibi misit inemptum,/ silva grauis turdos exagitata dedit* (4.66.5-6) – *O bosque deu-te o javali e o campo a lebre não comprada,/ a floresta batida os pingues tordos te oferece.*

⁶² Ibid. 1.50.2-4.

⁶³ Ibid. 1.50.23-42.

⁶⁴ Ibid. 12.18.

⁶⁵ Ibid. 12.21.

[Que me seja mais branda a saudade da Urbe soberana/ tu ordenas: só tu em mim preenches o lugar vago de Roma] diz o idoso Marcial à sua benfeitora.

Na introdução/dedicatória do último livro de *Epigramas* (14), Marcial é mais sincero com o seu amigo Prisco:

Vou dizer-te da minha justiça. A razão primordial é que busco os ouvidos da cidade, aos quais me habituara, e parece-me que estou a litigar num foro estrangeiro. Se alguma coisa há que nos meus livros agrade, foram os ouvintes que a ditaram: aquela argúcia dos juízos, aquela fecundidade dos argumentos, as bibliotecas, os teatros, as reuniões, em que se estuda sem que o prazer se ressinta – em suma, tudo aquilo que, por despeito, abandonei e de que agora sinto a falta, a modos que defraudado. Acresce a má-língua dos munícipes e a inveja, em lugar da crítica, e um ou dois malévolos, demasiados para um lugar pequeno – perante isso é difícil conservar diariamente bons figados.

Como o seu arrependimento final demonstra, Roma era, mais do que contraditório objeto de amor e ódio, a essência da sua obra e da sua vida, um vício irresistível e sem reabilitação possível. Os cinquenta sabores do javali só se concretizavam nos implacáveis *triclinia* da *Vrbs*, porque só aí era um troféu duramente conquistado, e conseqüente tema de reflexão e discussão.

No brilhante bestiário da Antiguidade clássica, o javali alcançou um valor simbólico mais vasto ao entrar triunfalmente na *Vrbs Aeterna* como ícone de uma sociedade urbana, já de algum modo afastada do mundo natural e marcada pela riqueza, pelo artifício e pela injustiça. Espelhando os “avanços” civilizacionais, o *aper* deixou de ser apenas o protagonista de episódios mitológicas e de confrontos perigosos com caçadores, para se integrar na proficiente indústria agrícola romana. O percurso deste animal indomável, das florestas de Cálidon aos viveiros de Q. Hortênsio e aos triclinios privilegiados da Roma imperial, demonstra que a humanidade nunca cessou de tentar dominar a natureza e imbuí-la de novos sentidos, mantendo sempre o domínio dos mais fortes.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

Apicius (s.d.), *de Re Coquinaria (liber 8)*, Bibliotheca Augustana.

https://www.hs-augsburg.de/~harsch/Chronologia/Lspost04/Apicius/api_re08.html

Cicero, Marco Túlio (2004), *Tusculanae Disputationes (liber 3)*, Itinera Electronica. http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/Cicero_tusculanesIII/texte.htm

- Juvenal (2008), *Saturae (liber 1)*, Itinera Electronica. http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/juvenal_satura_01/texte.htm
- Marcial (2000-2004), *Epigramas* (D. F. Leão, J. L. Brandão e P. S. Ferreira, trads.), Edições Setenta, Lisboa.
- Plínio, o Velho (2006), *Naturalis Historia (liber 8)*, Itinera Electronica. http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/pline_hist_nat_08/
- Séneca (2002), *Dialogi (liber 10)*, Itinera Electronica. <http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/seneca/texte.htm>
- Séneca (2003a), *Dialogi (liber 8)*, Itinera Electronica.
http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/sen_repos/texte.htm
- Séneca (2003b), *Epistulae (liber 20)*, Itinera Electronica.
http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/sen_luciliusXX/texte.htm
- Suetónio (2002), *Nero*, Itinera Electronica. http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/suet_viesVI/texte.htm
- Varro, Marcus Terentius (2010), *Res Rusticae*, Itinera Electronica
http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/varron_de_agricultura_03/texte.htm

Estudos

- Dalby, Andrew (2002), *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, Routledge, London & New York.
- Faas, Patrick (2013), *Around the Roman Table*, Pan Macmillan. <https://www.panmacmillan.com/authors/patrick-faas/around-the-roman-table/9781447231844>
- Gowers, Emily (2003), *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature: Representations of Food in Roman Literature*, Clarendon Press, Oxford.
- Harden, Alastair (2014), “Animals in Classical Art”, in Campbell, Gordon Lindsay (ed.), *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford University Press, Oxford, 24-60.
- Kron, G. (2014). “Animal husbandry”, in Campbell, Gordon Lindsay (ed.), *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford University Press, Oxford, 109-134.
- Leão, Delfim Ferreira (2004), “Zoilo e Trimalquião: duas variações sobre o tema do novo-rico”, *Humanitas* 56: 191-208.
- Mackinnon, Michael (2014), “Fauna of the ancient Mediterranean”, in Campbell, Gordon Lindsay (ed.), *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford University Press, Oxford, 156-179.

Pimentel, Cristina (2012), “A Roma dos Flávios: gente e sentimentos nos Epigramas de Marcial”, in Pimentel, Cristina, Brandão, J. L.; Fedeli, Paolo (coords.), *O poeta e a cidade no mundo romano*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 121-133.

Robert, Jean-Noel (2004), “Société et *Cultus* à l’époque de Martial”, in *Humanitas* 56: 49-68.

4. LOS COCINEROS ROMANOS

THE ROMAN COOKS

Almudena Villegas Becerril

Universidad de Córdoba, DBTA

0000-0002-2646-2268

z42vibea@uco.es

RESUMEN

Considerar el mundo de los cocineros como una parte de la historia de la alimentación en Roma es fundamental para comprender su complejidad. Los cocineros entendidos como grupo social, como profesionales puestos al servicio de la alta gastronomía, y también como expertos en el conocimiento de productos, técnicas y desarrollo culinario. Las fuentes griegas y romanas hacen referencia a ellos desde distintos puntos de vista que van del sarcasmo a la comedia. Sin embargo, es cierto que cuando la sociedad romana se hizo culturalmente más compleja, también paralelamente la gastronomía conoció idéntico progreso. Los antiguos tiempos de la primera República en los que la esposa del cabeza de familia se hacía cargo de la cocina, habían terminado. A partir del s. II a.C., las tareas de cocinado y servicio de mesa estaban a cargo de profesionales, que solían conocer muy bien su labor.

PALABRAS CLAVE

Cocinero; Cocina; Gastronomía; Historia de la alimentación; Culinario; Elites; Roma; Alimento; Alimentación.

ABSTRACT

Considering the world of cooks as a part of food history in Rome is fundamental to recognising its complexity. Cooks understood as a social group, as professionals put at the service of *haute cuisine*, and also as experts in the knowledge of products, techniques and culinary development. Greek and Roman sources refer to them from different points of view, from sarcasm to comedy. However, it is true that as Roman society becomes culturally more complex, gastronomy demonstrates an analogous progress. The old days of the first Republic when the household head wife took over the kitchen were over. From the 2nd century BC onwards, the tasks of cooking and table service were carried out by professionals who used to know their job very well.

KEYWORDS

Cook; Cuisine; Gastronomy; Food history; Culinary; Elites; Roma; Food; Feeding.

INTRODUCCIÓN

El análisis de la alimentación en el mundo romano requiere un conocimiento multidisciplinar. Es necesario dominar diversos campos de conocimiento¹ como el desarrollo de las técnicas de cocina, el uso de instrumentos y los detalles de diversas elaboraciones, desde los sencillos *puls* a los platos complejos en los que se requería tener conocimientos específicos y técnicos, y que eran propios de la alta cocina. Todo ello nos conduce a reflexionar sobre los artífices de dichos cometidos y sus capacidades profesionales. Si bien las fuentes hablan de la presencia de platos y preparaciones de todo tipo, son de especial interés las que corresponden al servicio de las élites, ya que nos muestran tanto la complejidad como el conocimiento del comportamiento de los alimentos, incluso sus reacciones fisicoquímicas, y a través de ellos es posible observar el desarrollo tecnológico culinario.

La presencia de cocineros expertos, como profesionales bien valorados, se corresponde con el planteamiento vital y también gastronómico de los ricos aristócratas romanos, o mejor, con el de los grupos privilegiados. Como parece natural, era precisamente a estas mesas y no a las sencillas, a las que se destinaba el uso de recursos para disfrutar de todos los placeres vinculados con el buen comer: la atractiva presentación de una mesa en su conjunto y la presentación de platos de calidad requerían la profesionalidad del servicio de sala tanto como el buen hacer del cocinero. Eran las élites quienes podían disfrutar de los servicios de cocineros profesionales y de sus complejos equipos, así como de entretenimiento durante los banquetes, de espacios destinados a funcionar como comedores de invierno o de verano. Y también de servicio doméstico especializado para servir la mesa, con cometidos específicos cada uno de ellos, y de mesas elegantes dotadas de vajillas y cristalerías de lujo. Este, por tanto, es el grupo social con el que se vincularon los cocineros, y el que disfrutó de esta faceta de la alta gastronomía.

El profundo sentido aristocrático en la vida cotidiana romana, la estratificación social, la relevancia que tenía el que las personas se distinguieran como miembros de las élites, y la existencia de diversos escalones socialmente reconocidos, se vio reflejado en muchas actividades, y entre ellos, desde luego, se encuentra la alimentación. El conocimiento tanto del entramado de hábitos alimentarios de conducta como de su ambiente nos habla también de una cierta iniciación por parte de aquellos que disfrutaban de los privilegios de su entorno social². Como resulta evidente, en Roma existieron una serie de jerarquías sociales vinculadas con la alimentación. Así, tenemos el consumo de productos concretos que se destinaban a la alimentación cotidiana de ricos o pobres. Las diferencias entre la alimentación de ambos grupos la podemos ver constantemente reflejada en

¹ Villegas Becerril 2001: 29-34.

² Para Corbier 1999: 128-134.

la literatura, por ejemplo, en la obra de Marcial, y así las ollas plebeyas, y las habas de los menestrales se contraponen a esos esturiones que engalanan los manjares divinos (de élite): *Inbue plebeias Clisinis pultibus ollas y: ...et faba fabrorum prototomique rudes*³. Y en el sentido contrario: *Ad Palatinas acipensem mittite mensas: ambrosias ornent munera rara dapes*⁴. También en la mesa se marcaban las divergencias: por un lado, con respecto a la cantidad de comida, y por otro en la calidad de esta, e incluso en relación con la porción seleccionada. Por ejemplo, la gente corriente consumía morcillas, gruesas albóndigas o cabezas de oveja, mientras que las mejores chuletas, las pechugas de ave o las lenguas de flamenco eran bocados exquisitos destinados a la oligarquía. Sin duda, el acceso a las comidas elaboradas también imprimía su sello en la jerarquía social. Este aspecto es evidente al observar las disparidades en lo relativo a las infraestructuras domésticas, al personal de servicio -y en particular los cocineros y los siervos de sala-, en la disposición de las cocinas y su equipación, así como de las mesas... todas estas cuestiones dejan patente que la existencia de una jerarquía social tenía un reflejo directo en la mesa.

La existencia de unas reglas de protocolo y urbanidad fueron algunos de los rasgos distintivos de los iniciados, que conocían una serie de normas que reglamentaban este Sistema alimentario. El conocimiento de estas peculiaridades determinaba las diferencias, promovía la distinción de los individuos dentro del grupo y facilitaba el camino a los que trataban de sobresalir. Incluso la calidad del espacio del banquete y su entorno, el mobiliario, los *triclinia*, las vajillas y mantelerías y también los esclavos, tuvieron una relación directa con el prestigio del dueño y, en consecuencia, su calidad se vinculaba directamente con la reputación de la familia y su poder económico, con su influencia social y política.

Por estos motivos, las necesidades de actitudes de previsión para el disfrute de una gastronomía de lujo eran muy elevadas. Era necesario disponer de equipos de cocineros, de cocinas adecuadamente provistas de buenas estructuras, así como de comedores, unas y otros dotados de bien surtidos conjuntos de enseres e instrumentos. Era necesario igualmente acomodar despensas bien equipadas, disponer de bodegas perfectamente abastecidas y tener alimentos de cualquier clase; todo esto formaba parte del lujo de una vida a la que no todos tenían acceso. Y todo este complejo doméstico requería previsión, organización y recursos. Además de la previsión, era necesaria una minuciosa planificación con el fin de disfrutar de una buena comida en cualquier momento, y tanto el consumo inmediato como el diferido requerían personal especializado y de un sistema de trabajo que lo llevara a cabo.

³ Mart. *Epigr.* 13.8, 10, 48, 16.

⁴ *Ibid.* 13.91.

LA FIGURA DEL COCINERO

Los cocineros comenzaron a adquirir progresivamente importancia a partir de los s. II y I a.C. En relación con la importancia que fue adquiriendo la gastronomía, podemos observar en una época anterior, desde la República temprana hasta el s. II a.C., cómo lo que entonces preveleció era la simplicidad de las comidas. Unas comidas caracterizadas por ser anticuadas y simples, y que no requerían de un profesional para su elaboración, ni casi infraestructuras domésticas especializadas. Lo habitual era que la madre de familia o alguno de los esclavos cocinara en el atrio cualquier guiso: platos como un estofado, o una olla de *puls*, las gachas que más o menos elaboradas formaron parte de la primitiva alimentación romana⁵. Este *puls*, que representaba la cocina más simple, era una papilla preparada con agua y cereales o legumbres trituradas, en especial habas y guisantes, o almortas, y cocida lentamente hasta que la mezcla espesaba adecuadamente⁶. Esta era la comida corriente de campesinos y sectores sociales modestos, un tipo de gachas nutritivas y económicas, aunque también podían enriquecerse con otros ingredientes, como huevos y miel, en el caso concreto de la *puls* púnica. Esta sencilla preparación, y platos similares, se guisaban en el atrio, donde solía haber una zona destinada al fuego, y desde luego, ninguna de estas elaboraciones necesitaba una mano experta ni un conocedor de las técnicas más complejas.

La zona destinada a los fogones se fue haciendo más compleja de forma paralela al desarrollo de la propia cultura romana, y su cocina, y el emplazamiento del hogar, que durante los primeros tiempos de la República se ubicaba en el atrio, se terminó trasladando hasta la parte posterior de la casa, donde adquiriría un espacio propio⁷. La modificación de la situación de la cocina en el entorno doméstico constata un proceso que transformó paralelamente la alimentación. Esta se había iniciado partiendo de la primitiva cocina de supervivencia para llegar a convertirse en una actividad refinada y compleja. Probablemente, en aquella

⁵ Sobre la primitiva alimentación romana y sus raíces ver Sassatelli 1999:108. Con respecto al instrumento en el que se elaboraban, denominado *pultarius* ver Villegas Becerril 2001: 44; 53-54 y 253. Según Donnelly 2015:142-144, dicho instrumento se cita en *De re coquinaria* tres veces, y parece ser el recipiente exacto para hervir *puls*, aunque Apicio también lo usa para hacer una salsa o para cocinar unas aves, lo que proporciona unos prácticos usos polivalentes de la cacerola, más allá de la fabricación del propio *puls*.

⁶ *La Lathyrus sativa* es una semilla comestible de la planta leguminosa del mismo nombre. Son de forma redondeada y con depresiones que le dan la apariencia de una muela por lo que se ha llamado también “diente de muerto”. Con las almortas se ha elaborado tradicionalmente una harina de aspecto irregular, utilizada en la preparación de las populares gachas, panes o tortas. A pesar de ser una legumbre con alto contenido en proteína vegetal, actualmente apenas se utiliza, en parte por la enfermedad que puede causar, el latirismo, una afección del sistema nervioso producida cuando más del treinta por ciento de la dieta está constituida durante más de tres meses por almortas.

⁷ Fernández Vega 1999: 227 ss.

primera época en la que se cocinaba en el atrio, no había un esclavo especializado en las labores de cocina, y muy probablemente era necesario contratar a un profesional para ocasiones especiales.

El paso del tiempo provocó la necesidad de un espacio no solamente diferenciado, sino más amplio, que respondía a unas mayores necesidades debido a las continuas celebraciones y banquetes y, por tanto, también a un mayor número de cocineros. Y junto a todas estas nuevas circunstancias, aparecieron multitud de especialidades en el contexto de las labores generales de cocina. Las ocupaciones de los cocineros eran heterogéneas, e iban desde atender las comidas diarias de la familia y los esclavos de la casa hasta las labores casi profesionales que eran necesarias para la elaboración de un banquete. De este tipo de contratación nos deja referencia Plinio, así como de las diferencias entre un tiempo anterior a él, en el cual las amas de casa hacían su propio pan de forma doméstica⁸. Incluso, comenta Plinio, que no hubo panaderos en Roma hasta la época de la guerra con el rey Perseo, durante la Tercera Guerra Macedónica, entre el 171 y el 168 a.C., una época en la que tampoco había en la casa cocineros especializados, por lo que era necesario recurrir al mercado para contratar sus servicios.

Fueron los años posteriores a la época de la Guerra contra Antíoco III el Grande (finalizada en el 188 a.C.), el momento en el que los cocineros comenzaron a ser muy apreciados, una época que marcó un auténtico hito en los precios de este colectivo. Se trata de un momento histórico en el cual podemos datar la aparición de un profundo cambio cultural y social que afectó a la alimentación, y en la que hicieron su aparición los cocineros profesionales. Un tiempo en el que su profesión comenzó a ser valorada como un arte⁹. Este cambio estuvo marcado por la llegada de las legiones tras las campañas bélicas, con ellos también llegaron las nuevas costumbres del este, acompañadas del famoso lujo oriental, novedades que terminaron provocando importantes cambios en la sociedad y la alimentación romanas. Desde Asia Menor se importaron productos, pero también platos, se desarrolló un recetario más elaborado, aparecieron nuevas costumbres y sobre todo, cocineros profesionales, lo que supuso una auténtica revolución para la tradicional cultura alimentaria romana.

LAS DENOMINACIONES DEL COCINERO

El cocinero, en latín, es el *coquus* o *cocus*, ya que podemos encontrar ambas formas en inscripciones epigráficas y en la literatura. Incluso podemos encontrar pequeñas variantes de ambos términos, y así Plauto hace referencia en *Aulularia*

⁸ Plin. *N.H.* 18.108.

⁹ André 1981: 216; Liv. *Ab Urb.* 39.6, 9.

a los *quoqui*, y Petronio habla del *coctor*¹⁰. Incluso tenemos un diminutivo usado por Varrón, *cocula*, en referencia a un cocinero llamando *Nonium*¹¹. Además, en distintos textos se hace referencia al *magirus* o al *archimagirus*, que es el cocinero profesional, pero entendidos ambos como cocinero jefe, o jefe de los cocineros, expresión que reafirma cómo la característica estratificación romana se producía en todos los ámbitos sociales. El cocinero más importante o *archimagirus* era una figura recogida por Juvenal y Sidonio Apolinar, de auténtico peso en la cocina¹². Era casi un sacerdote de los fogones, mientras que el *magirus* desarrollaba su trabajo en casas no tan importantes, y era sencillamente el jefe de cocina, término de origen griego¹³ que recuerda al primitivo estadio en el cual las tres funciones de sacrificador, carnicero y cocinero las realizaba la misma persona. Los cocineros profesionales eran de origen griego, a su vez presentaban influencia persa, y su primera obligación era conocer los gustos de su patrón, como señala Marcial¹⁴. El segundo cocinero, a las órdenes del anterior, era el *vicario supra cocos*¹⁵.

PROFESIONALIDAD DE LOS COCINEROS

La preparación de las comidas en las mesas aristocráticas requirió recursos materiales en primer lugar: espacios como cocinas, despensas y bodegas, dotadas de zonas en las que trabajar. También eran necesarios instrumentos, envases, materia prima y todos sus complementos. Además, era necesario disponer de suficiente personal para llevar a cabo todas estas acciones, siempre bajo la dirección de un jefe de cocina, que coordinaba tanto el trabajo de los fogones como las labores de despensa y mesa. Por eso, una de las necesidades básicas de la organización propia de una cocina de élite era una adecuada actitud previsoras y ordenada. No se podía improvisar un banquete ya que era una reunión que requería una preparación laboriosa. Se necesitaba tiempo para localizar todos los ingredientes precisos para desarrollar una receta, y también para organizar el material de cocina o para preparar con antelación las salsas que era necesario tener previstas antes del banquete. También era imprescindible que el fuego alcanzara el punto justo en el momento oportuno, para lo cual había que preparar la leña, y con ella, un fuego poderoso del que saldrían, finalmente, las brasas, que son una fuente de calor más adecuada para usar en la cocina que el fuego vivo.

¹⁰ Plaut. *Aulul.* 346; Petron. *Satyr.* 95.

¹¹ Varro. *Ling. Lat.* 531-532.

¹² Iuv. *Sat.* 9, 109; Sid. Apol. *Epist.* 2, 9.

¹³ Dosi & Schnell 1992b: 8-10.

¹⁴ Mart. *Epigr.* 14.220.

¹⁵ André 1981: 216-17; CIL, VI, 9361.

Incluso había que disponer de los instrumentos precisos, y en alguna ocasión fue necesario fabricarlos, como cuenta Juvenal. El poeta narra que se había capturado en las costas romanas un rodaballo gigante, con el cual se agasajó al emperador, y que el famoso glotón Montano sugirió construir una fuente a medida para que Domiciano pudiera disfrutar de este magnífico pescado entero y no troceado¹⁶.

Tenerlo todo listo en el momento oportuno era la obligación principal del jefe de cocina. Y requería una gran previsión, en primer lugar, era necesario organizar el menú cada día, pero además era necesario organizar la compra, el transporte de los alimentos y la preparación de la comida¹⁷. En las casas de personas excepcionalmente ricas y sibaritas, la necesidad de organización era extraordinaria, era necesario tener una estructura de trabajo y de equipo muy sólida, que sirviera incluso poder improvisar. Para que, por ejemplo, en casa de Lúculo se pudieran comer cosas distintas, y servir en cada uno de los menús de los comedores cenas diferentes, con presupuestos distintos y con ambientación diversa, incluso de forma improvisada¹⁸. Pero claro, el caso de Lúculo era singular, en su casa las costumbres gastronómicas eran excepcionales, producto de una gran fortuna y de una forma gastronómica de entender la vida, lo que constata Plutarco¹⁹.

Efectivamente, en aquellas cocinas se necesitaron muchas manos en relación con las actividades para el desarrollo de los menús. Especialmente en aquellas en las que había que dar de comer a muchas personas, muy a menudo y preparar platos muy elaborados. Para ello fue necesario poner en práctica diversas técnicas culinarias como: pelar, cortar, picar, triturar, rallar... Todas estas operaciones requerían una gran cantidad de mano de obra especializada y con tiempo para dedicarlo a estos quehaceres. Las masas debían fermentar, operación que requiere un tiempo, las maceraciones, escabeches y asados también necesitaron un reposo... Las cocinas de las casas de élite exigieron un gran número de personas

¹⁶ Rodaballos que debían ser de gran tamaño, incluso Marcial señala que no cabían en las fuentes normales de servicio, por amplias que estas fueran, Mart., *Epigr.*, 13.81; Iuv., *Sat.*, 4, 130 ss.

¹⁷ Para la preparación de todos los ingredientes, no hay más que revisar el capítulo de *De re coquinaria, Excerpta*, que es una lista de productos que debe tener un buen cocinero en su despensa.

¹⁸ Vitrubio presenta la localización considerada entonces más adecuada de los comedores, como deben ser su aspecto y proporciones, así como la decoración de las áreas destinadas a esta actividad. Por su parte, Varrón, proporciona la descripción de los términos y sus usos. Vitr., *De arch.*, 6.3, 2; 8, 11; 6.4-5; Varro, *Ling.*, 5.161-162.

¹⁹ Lúculo fue, sin lugar a duda, un gran gourmet. Para Landolfi 1990: 103-105, además hay que tener en cuenta que la famosa anécdota se corresponde con una escandalosa disipación propia del personaje, que desde luego es un capítulo muy debatido, y para él: "Tuttavia non possiamo ritenere un fenómeno accidentale quello per cui dell'intera condotta sregolata di un personaggio alla ribalta si accusi particolarmente l'indole crapulona, giacché, fra tutte le forme di dissipazione, il *sumptus* conviviale resta sempre la più futile e fine a se stessa...". Plut., *Luc.*, 41.

trabajando en ellas, independientemente del contingente de esclavos destinados al servicio de mesa, que además de conocer sus obligaciones eran por lo general jóvenes y bellos, de lo que nos deja constancia la literatura²⁰.

En un extremo sarcástico y ficticio, claro, la obra de Petronio nos muestra a los cocineros de Trimalción, exagerados hasta el límite de lo posible, pero desde luego parecen expertos profesionales, capaces de preparar en sus cacerolas cualquier cosa, incluso terneros enteros, acción que, más allá de ser verídica o no, simboliza el máximo prestigio o calidad en la mesa del famosísimo liberto²¹. Pero no es la ficción, sino la obra de Ateneo la que refleja, en un parlamento extraído de la obra de Dionisio, *Legislador*, cuáles debían ser las habilidades del cocinero: “El cocinero debe saber siempre para quiénes va a disponer el banquete, mucho antes de ponerse a prepararlo. Pues si uno se fija en esta única cosa, en cómo tiene que elaborar el plato como es debido y, en cambio, no prevé ni se preocupa de cómo tiene que servirlo, o cuándo o cómo aderezarlo, no es un cocinero, sino alguien que hace comidas... Conocer el lugar, la época del año, al anfitrión, al invitado... cuándo y qué pescado hay que mercar...” En realidad, Ateneo explica muy claramente que: “Un cocinero es un general, que sabe qué hay que hacer en los momentos difíciles, y no un elaborador de comidas”²². Y con ello nos muestra la necesidad de que fuera un auténtico profesional el que desarrollara todas las labores vinculadas con la cocina, así como lo minuciosas que eran todas estas ocupaciones.

En cuanto a la aparición de la mujer en el entorno de la cocina, podemos decir que, en las primeras etapas de la historia de Roma, las labores femeninas y masculinas estaban bien diferenciadas en lo relativo a la obtención y preparación de alimentos. Más adelante, las ocupaciones domésticas que habían sido propias de la mujer en el entorno privilegiado se dejaron en manos de esclavos, algo que en principio no estuvo bien visto por la sociedad romana. Fue entonces cuando el trabajo doméstico de cocina y mesa, así como todo lo relativo al ajuar casero, recayeron sobre manos serviles. Como ha sucedido en otras culturas, la mujer de origen aristocrático no pisaba las cocinas: había dejado en manos de cocineros profesionales -y de sexo masculino- las labores vinculadas con los fogones²³. Se terminó valorando especialmente la pericia de los cocineros, en especial a los de origen griego, o a aquellos cuyo conocimiento estuviera avalado por las costumbres helenas. Eran ellos quienes organizaban el universo de las cocinas, quienes

²⁰ D'Arms 1991: 173-174.

²¹ Petron. *Satyr.* 47.11.

²² Athen., *Deipnos.* 404F-405A: 224.

²³ *Digesto* señala: *Et mulieres quae panem coquant, distinctas des pistores et des molitores*. Que-
daba así, perfectamente definida, la actividad profesional masculina de la eventual o doméstica,
de carácter femenino, en lo relativo a la elaboración del pan, mostrando un paralelismo claro en
referencia a la cocina. *Dig.* 33.7.12.

hacían y deshacían, y en sus manos quedaban los recursos, el conocimiento y la disposición de la economía culinaria. Según Plinio, quién ya hemos visto que proporciona fechas concretas, fue a partir del 171 a.C. cuando los cocineros comenzaron a llegar a Roma ya que, con anterioridad a esta época no existía esta ocupación específica entre los siervos domésticos²⁴. Hasta entonces, para preparar los grandes banquetes, era necesario alquilar los servicios de los carniceros, especialmente cuando en dichos banquetes la carne era el ingrediente principal, lo que no resulta extraño dado el prestigio de este producto²⁵. En la vida diaria, para el trabajo de cocina se contaba, como hemos visto, con los esclavos domésticos, que no estaban especializados en el servicio de mesa. Esta época señalada por Plinio fue también el momento en el que se separaron las labores de repostería de las de cocina, así que, en definitiva, en lo relativo a la alimentación fue un tiempo de profundos cambios.

Por otro lado, es muy acusada la raíz griega de este oficio, un origen que afectó tanto a los cocineros como a las técnicas que utilizaban, y que empezaban a conocerse en Roma²⁶. Con los cocineros griegos llegaron sus técnicas y su pericia, y promoviendo una serie de novedades que destacaron un momento clave en la evolución de la alimentación romana. Desde entonces las manos se multiplicaron, apareciendo en la cocina una estratificación y especialización propias de la sociedad romana²⁷. Así, los jefes de cocina, en las cocinas importantes dirigían a los numerosos especialistas en cada uno de los quehaceres: trinchadores, pasteleros, panaderos, dispenseros, ayudantes, pinches... en lo que era realmente un mundo completo junto a los fogones, que necesitó de alguien que lo organizara y encauzara según unas directrices concretas. Al mando del cocinero jefe había dos tipos de ocupaciones, en primer lugar, las desarrolladas por los menos cualificados²⁸. Por otra parte, estaban aquellos cocineros especializados en tareas concretas,

²⁴ Fecha confirmada por André 1981: 62.

²⁵ Plin., *N.H.*, 18, 97.

²⁶ André 1981: 216 y 218. Como señala este autor, la cocina romana es en gran parte heredera del mundo griego, tanto en lo relativo a la tecnología culinaria como en las recetas. El propio tratado de Apicio está impregnado de esta herencia, lo que es visible en los términos utilizados, como son: *Authepsa*, *clibanus*, *thermospodium*, *tyropatina*, *tyrotarichum*, *tisana*, también nombres de salsas: *Embamma*, *hypotrimma*, *hydrogarum aenogarum*, *oxygarum*. Pero no solo en los instrumentos, también los cocineros griegos fueron muy reconocidos, hasta el punto de serlo por su propio nombre, como recoge Ateneo que a su vez señala Eufión: Nero de Quíos, Cariades de Atenas, Aftoneto, Eutino y Aristón, Athen. *Deipnos*. 379D-E: 147.

²⁷ El cocinero jefe o *archimagirus*, Iuv. *Sat.* 9, 109; Sid., *Apol.*, *Epist.*, 2, 9. También señaladas sus ocupaciones por Dosi & Schnell 1992: 8-10. El segundo cocinero era el *vicario supra cocos*, CIL, VI, 9361. Ver André 1981: 216-17.

²⁸ Los marmitones, o *coci*, cuyo trabajo es más impreciso. André 1981: 217.

como panaderos, camareros, despenseros o reposteros, cuya presencia podemos observar en el imaginario *Satyricon*, muy bien descritas por Petronio²⁹.

Además del gran conocimiento de las técnicas y de los alimentos, los cocineros fueron capaces de desarrollar una eficaz organización. Pero una de las habilidades más apreciadas por sus dueños fue el arte de la dosificación, la capacidad de administrar con armonía los numerosos condimentos conocidos³⁰. Se apreciaba singularmente que el cocinero supiera cómo proporcionar a las salsas un toque exótico, lo que se conseguía con una mezcla precisa y exacta de diversos ingredientes. Al comensal de élite le gustaba dejarse sorprender, hasta el punto de que se le presentaban platos cuyos ingredientes no eran reconocibles, el convidado desconocía que estaba comiendo, como recuerda Apicio: *Ad mensam nemo agnoscet quid manducet*³¹. De ahí que tanto la experiencia como la habilidad en condimentar fueran cualidades imprescindibles para un cocinero³². El comensal anhelaba dejarse sorprender, probar platos y productos nuevos, y hacer de ello una demostración de poder y riqueza, que con frecuencia llegaba al despilfarro. Esta actividad culinaria, que a veces parece ser delirante, encontraba una explicación de carácter sociológico: era una clara intención de demostración de poder.

Por otro lado, no debemos olvidar la vinculación entre el amo y el cocinero. Este último era normalmente un esclavo, o en cualquier caso estaba a las órdenes directas del primero. Así que era imprescindible darle gusto, al fin y al cabo, los banquetes no se ofrecían en un restaurante, sino en viviendas particulares en las que, quién invitaba, era el propietario. Así que el cocinero debía desarrollar la intuición y la habilidad de adaptar sus recetas al gusto del amo, que a fin de cuentas era su dueño, o la persona que pagaba sus servicios: *Non satis est ars sola coco: servire palatum nolo. cocus domini debet habere gulam*³³. Observamos a un modelo de cocinero que era también un fino catador, su paladar debía estar acostumbrado a probar exquisiteces, a conocer las diferencias entre distintas calidades de alimentos y entre las texturas, debía ser capaz de percibir el mejor punto de una cocción o la combinación entre condimentos. Por todas estas cualidades personales, por la formación que debían tener, y porque la gastronomía se puso de moda, los cocineros llegaron a costar verdaderas fortunas. Plinio³⁴ se quejaba de

²⁹ Petron. *Satyr.* 47.11-13. En cuanto a las distintas especialidades, conocemos obras destinadas a los cocineros especializados, mencionadas por Ateneo y cuyo contenido se ha perdido. Entre ellas, *El arte del pastelero*. Athen. *Deipnos.* 647C, 648A, 648B. También Columela recoge algunos de estos títulos relacionados con ocupaciones específicas y especializadas en la cocina, Col, *R.R.*, 12, 44. Entre ellos: *El cocinero*, *El repostero* y *El despensero*, indicándonos con ello la minuciosidad de las distintas labores y como las respectivas responsabilidades eran diferentes.

³⁰ Dosi & Schnell 1992a: 43.

³¹ Apic. *De re coq.* 139.

³² Athen. *Deipnos.* 68A.

³³ Mart. *Epigr.* 14.220.

³⁴ Plin. *N.H.* 9.67.

lo desorbitado de sus precios en el pasado, además de la absurda cotización que tuvieron en su época. Para J. André, la Guerra contra Antíoco III el Grande la que marcó un hito en los precios de este colectivo, momento en el que comenzaron a ser muy apreciados como auténticos artistas, más que artesanos³⁵.

Desde luego, todos ellos debían cumplir ciertas reglas, algunas de las cuales adoptaron formas religiosas y supersticiosas y que respondían básicamente a hábitos de higiene en el trabajo. Por ejemplo, si un panadero, cocinero o bodeguero violaba una de estas reglas relativas a la incontinencia, se tenía que purificar bañándose en agua corriente antes de reanudar su trabajo³⁶. La higiene, especialmente en las personas que se ocupaban de gestionar aspectos vinculados con los alimentos, estaba relacionada con aspectos morales y de castidad. El propio Columela hace una reflexión sobre este aspecto, indicando que las personas que estaban al cargo de cuestiones relacionadas con los alimentos, tanto en su preparación como en la confección de conservas, debían ser castos. Por esto, para él resultaba fundamental que las cosas de comer o beber solamente las tocara un impúber o personas que guardaran la castidad y que siempre se lavaran en agua corriente antes de manejar los alimentos:

*His autem omnibus placuit eum, qui rerum harum officium susceperit, castum esse continentemque oportere, quoniam totum in eo sit, ne contrectentur pocula uel cibi nisi aut inpubi aut certe abstinentissimo rebus ueneriis; quibus si fuerit operatus uel uir uel femina, debere eos flumine aut perenni aqua, priusquam penora contingant, ablui; propter quod his necessarium esse pueri uel uirginis ministerium, per quos promantur, quae usus postulauerit.*³⁷

Observamos en estas normas y en su aplicación, la intención de aplicar unas pautas claramente enfocadas en mantener la máxima higiene alimentaria y personal, no solo de los alimentos, sino de los elaboradores de comidas, y con ello, la prevención de enfermedades.

EL TRABAJO DE LA COCINA

En cuanto a sus obligaciones, los cocineros tuvieron un papel muy importante en la alimentación de las élites. Como hemos visto, su cometido era muy diverso: incluía organizar y administrar el contenido de las despensas, dar salida a los productos perecederos, controlar las conservas y saber cuáles eran los tiempos de consumo de cada una de ellas, para evitar que se estropearan. Y además de

³⁵ André 1981: 216.

³⁶ Robert 1999: 19.

³⁷ Col. *R.R.* 12.4.

todo ello, ocuparse de que los encargados de las diferentes labores cotidianas fueran eficientes y no interrumpieran la cadena de trabajo. También era necesario organizar la limpieza personal de sus ayudantes y la propia, y que la cocina y los instrumentos estuvieran siempre a punto, preparados para su uso. Pero, sobre todo, que los imprevistos estuvieran bajo control en la celebración de los banquetes. Su oficio era complejo y necesitaba tener cubiertos diferentes frentes de batalla para que todo resultara como los anfitriones esperaban. Hasta tal punto era compleja su labor que Ateneo recoge las palabras de Nicomedes, que señalaba que: “En nada difiere el cocinero del poeta, pues la inteligencia es el arte de cada uno de ellos”³⁸.

Por otro lado, y en cuanto a las actividades del anfitrión y del cocinero, en el mundo romano ningún anfitrión era a la vez el encargado de cocinar para sus invitados, siempre se contaba con servicio destinado a esta actividad. Sin embargo, esto no había sido siempre así, y hubo una época en la que, según la visión de Ateneo, desde el s. II-III d.C., el propio anfitrión cocinaba, pero aquellos tiempos relatados por este autor parecen ser muy remotos. En concreto, Ateneo se refería a los banquetes griegos arcaicos, en el entorno de un mundo más rudimentario, y que podemos observar narrado en las páginas de la *Iliada* y la *Odisea*³⁹. A pesar de la ficción poética que es propia de esta obra, hay ciertos hábitos cotidianos que describe y que reflejan la situación real de la sociedad. En ellos observamos cómo siempre que las cenas se celebraban fuera del hogar, el acto de cocinar era una ocupación masculina, y la técnica que usaban los hombres era la del asado⁴⁰.

Por eso, para los míticos héroes griegos no era un desdoro preparar asados, cuyo producto principal era la carne. Desde luego, tampoco las primitivas técnicas griegas eran tan complejas como lo serían siglos después, en Roma, y las técnicas de cocinado eran simples, básicas, fáciles de llevar a la práctica. Su objetivo era sencillo: consistía en que el alimento, que era cualquier tipo de carne, pasara por la acción del fuego. Los héroes griegos solo ponían en práctica el asado, el anticuado y milenario asado del que se ocupaban los hombres en esas ocasiones especiales, y de ello hacían casi un honor, como Ulises, presumiendo de ser el mejor preparando una hoguera, así como trinchando y asando el alimento⁴¹. También Aquiles y Patroclo preparaban la comida a sus huéspedes, la cual consistía principalmente en carne asada que, bien trinchada y ensartada en brochetas, se asaba sobre las brasas de la hoguera. Eran banquetes en los que el pan, la carne y el vino eran los

³⁸ Aten. *Deipnos*. 7F: 92.

³⁹ Sobre estos aspectos del banquete, Cfr. Grace 1999: 39-48, quién los describe bien en el capítulo: “Mangiando con gli eroi di Omero”. También García Soler 2001: 29 ss., señala el papel destacado de las citas de Homero, quién según palabras de la autora “...destacan particularmente las (citas) de Homero, donde... trata de definir los rasgos característicos de la forma de vida de los héroes”.

⁴⁰ Athen. *Deipnos*. 18A.

⁴¹ Hom. *Od.* 15.321.

alimentos principales, y no había salsas, ni preparaciones complejas, ni nada que reflejara la presencia y las habilidades de un cocinero profesional. Estas formas de cocinar eran casi fórmulas de supervivencia, en las que el rol masculino jugó un papel protagonista, y que fueron un “juego de hombres”, en los que la mujer no tuvo ninguna aparición, ni siquiera como comensal⁴².

Pero los héroes griegos de época antigua no fueron los únicos que preparaban sus propias comidas, y así vemos cómo el cómico Alexis, retratado siglos después por Ateneo, no quería que sus alimentos pasaran por las manos de los cocineros. Los magníficos manjares que menciona los preparaba él mismo, y no permitía que ningún profesional de los fogones se acercara a ellos. Así, Alexis, además de cocinar, organizaba también la mesa, hablando sin ningún pudor de la calidad de su arte y ofreciéndose para enseñarlo⁴³. También sin pudor, como su autor, cocinaba el personaje de Alexis en *Asclepioclydes* consiguiendo que con su habilidad “los comensales lancen sus dientes sobre las cazuelas de puro placer”⁴⁴. Pero esto formaba parte de la casuística, de la vida singular de un cómico y por supuesto, no lo vemos repetido en ningún otro caso en el entorno de las élites.

ESPECIALIDADES PROFESIONALES

Dentro del oficio de cocinero sabemos que existieron varias especialidades: “panaderos, reposteros, trinchadores, cocineros”, mencionados por Ateneo⁴⁵. También, del mismo autor: “Amasaderas, Redondos⁴⁶, Sazonadores, Trincheros, Sazona-cabritos, Lechoncitos, Sésamos”⁴⁷. Todos estos son términos relacionados con las actividades de cocina que se realizaban en Delos y que recoge Ateneo. Incluso observamos la especialización en la elaboración de condimentos, como el *karykee*, un tipo de aderezo que se elaboraba con judías verdes⁴⁸.

Debido a la gran especialización de los cocineros de élite, las intromisiones profesionales no estaban bien consideradas, censurándose severamente a aquellos cocineros que además de su actividad específica se dedicaban, por ejemplo, a la repostería⁴⁹. Los conocimientos del cocinero, como vemos, eran muy concretos y especializados y no sólo eso, también ellos ejercían un férreo control sobre todos

⁴² En realidad, la posición de la mujer en el mundo griego tuvo una relación estrecha con su rol dentro de la familia. Ver: Patterson 1998: 56-62; Pomeroy 1999: 97-111.

⁴³ Athen. *Deipnos*. 107B-E.

⁴⁴ Ibid. 169D: 97.

⁴⁵ Ibid. 172C.

⁴⁶ Término que identificaba a los panaderos que preparaban panes redondos.

⁴⁷ Athen. *Deipnos*. 173A: 252.

⁴⁸ Tanto para J. André como para A. Dosi & F. Schnell, para el cocinero resultaba vital el conocimiento de las especias y la condimentación. André 1981: 320; Dosi & F. Schnell 1992b: 15-19. Athen. *Deipnos*. 173D.

⁴⁹ Athen. *Deipnos*. 172A.

los aspectos relativos a su oficio. Era necesario, por ejemplo, que el cocinero diferenciara los distintos tipos de pescado, y que incluso supiera cuál era el mejor momento para tomarlos, ya que su calidad varía según la época del año, y ellos conocían perfectamente este hecho. Entre sus obligaciones se encontraba ofrecer cada alimento en el momento exacto de sazón, para que fuera realmente sabroso, lo que nos muestra la importancia que tenía para ellos la variedad estacional y el punto óptimo de maduración⁵⁰. Esta enorme, incluso excesiva atención por cada uno de los detalles terminaría provocando diferencias entre los cocineros de distintas generaciones. Por ejemplo, los mayores censuraban que los cocineros jóvenes desconocieran aspectos sobre la elaboración de salmueras con pescados de sabores opuestos entre sí. O incluso que prepararan las muy mal vistas mezclas de salmuera con sésamo, propias de “cocineros modernos”, expresión usada por Ateneo⁵¹. Las responsabilidades de los cocineros más expertos eran complejas y estrictas, como vemos, y consistían en supervisar que cada producto se preparara del mejor modo posible, que el fuego fuera homogéneo y constante y que cada plato llegara en el momento oportuno a la mesa. Además de la organización y revisión de la organización y del personal de cocina, su propia capacidad en los fogones era la primera obligación. Y por ello, tenían que especiar adecuadamente y procurar que los alimentos quedaran sabrosos, respetando las proporciones entre distintos ingredientes. La capacidad y responsabilidades de los cocineros de las grandes casas no era tanto realizar cada trabajo directamente sino ocuparse de mantener una extrema calidad en el mismo. Los marmitones, cocineros secundarios y el resto del personal se ocupaban de cosas tan necesarias, pero poco cualificadas como lavar platos o fregar el suelo.

Según las fuentes, en una demostración que parece no solo excesiva, sino sarcástica, el cocinero debía ser un hombre culto, letrado y buen conocedor de la filosofía y no ser sólo un lector de obras menores⁵². Y para que el banquete no perdiera unidad, ellos disponían la organización de las mesas, decían cuando había que presentar los alimentos y componían el menú conforme a un estricto protocolo y a un ritmo previamente pactado con el amo. Eran dueños y señores de las cocinas, y decidían tiránicamente las horas de comienzo de las cenas, adelantándolas o retrasándolas a voluntad⁵³.

Y aunque durante la comida los esclavos servían la mesa, en ocasiones era el propio cocinero quién presentaba algunas de sus elaboraciones, lo que hacía

⁵⁰ Ibid. 102C.

⁵¹ Ibid. 102 E-F.

⁵² «Por eso, cuando veas un cocinero iletrado / que no se haya leído de cabo a rabo a Demócrito, / o, mejor, que no se lo sepa de memoria, búrlate de él como de un inútil. / Y si conoce el “Canon” de Epicuro, despidelo con desprecio». Athen. *Deipnos*. 102B-103A: 84.

⁵³ Ibid. 134F.

especialmente con los platos estrella y las novedades, como recuerda Ateneo⁵⁴. Aunque, por supuesto, en las mesas existían esclavos encargados que se ocupaban de prepararlas antes del banquete, de lavar los enseres, preparar las lámparas y de hacer las libaciones, así como de desarrollar otras tareas relacionadas con su puesto⁵⁵.

Pero esta labor de especialización no solamente se da en Roma, y así, en el mundo antiguo encontramos, en diferentes momentos y lugares, personas que desarrollan labores técnicas concretas en el despliegue del banquete, y de los que probablemente heredó Roma la especialización y el conocimiento técnico⁵⁶. Podemos observar este fenómeno en los *sysstia*, o comidas en común propias de los espartiatas, que eran de carácter comunitario. Y en ellos, una de las tareas de los cocineros era indicar quiénes aportaban algo para el banquete común de las personas que festejaban, para que todos los comensales lo supieran⁵⁷. Y todos debían aportar algo a la mesa en común, hasta el punto de que, si alguno no lo hacía, perdía los derechos políticos y hasta el estatus de espartiatas⁵⁸.

En otros banquetes, los arcadios, y de nuevo según Ateneo, la ciudad era la encargada de suministrar al cocinero ciertas cosas como: un aguador, mesas, bancos y todos los útiles propios del oficio⁵⁹. Según este autor, era corriente alquilar la vajilla necesaria para el banquete, si en la casa donde se iba a celebrar no había o era insuficiente, una labor que realizaban los propios cocineros al amanecer⁶⁰. Por tanto, en muchos lugares y tiempos, la variedad de la actividad del cocinero no se limitaba a controlar los fogones, sino a dirigir todo un mundo culinario. Un universo que disponía de su propio protocolo y que requirió innumerables conocimientos, desde los estrictamente culinarios, a los higiénico-sanitarios; y por supuesto capacidad de dirección e incluso conocimientos de carácter más lúdico, como la capacidad de presentar los platos ante los comensales, actuando en algunos casos casi como actores gastronómicos.

Este papel de cocinero-pantomima lo observamos exagerado hasta el absurdo en el ficticio banquete de Trimalción⁶¹. La anécdota al respecto se desarrollaba en el pasaje en el que Trimalción concedió un papel de protagonista a su cocinero, en un inesperado juego que tuvo lugar ante sus invitados, y finalmente se

⁵⁴ Ibid. 136D.

⁵⁵ Ibid. 170D.

⁵⁶ Como señala García Soler 2001: 35 ss. "En el gran mosaico de la gastronomía griega que nos ayudan a componer los autores antiguos apreciamos notables variaciones relacionadas con el momento histórico, la posición social o la zona geográfica a la que se hace referencia".

⁵⁷ Athen. *Deipnos*. 141E.

⁵⁸ Sobre las comidas espartiatas, ver Fornis & Casillas 1997: 44, donde señalan que la principal función de estas comidas era funcionar como herramientas para identificar y reforzar la elite sociopolítica espartiatas.

⁵⁹ Athen. *Deipnos*. 149A.

⁶⁰ Ibid. 164F.

⁶¹ Petron. *Satyr*. 49.1-10.

permitió que el actor-cocinero, que había sido premiado con una corona de plata, pudo quedarse a beber junto a los huéspedes, usando incluso una copa de buena calidad⁶². Desde luego, aquella escena sólo podría ocurrir en una mesa de libertos, como el caso de Trimalción, lo que nos habla de la aceptación del cocinero como un igual entre el tosco grupo de libertos invitados al banquete. Esta situación hubiera sido imposible en otro entorno de élites, más allá del mundo singular de los libertos enriquecidos.

Según Arquéstrato, los sibaritas más ricos, que eran los únicos que podían permitirse estos lujos, seguían los consejos de los grandes cocineros, especialmente de los griegos. Estos cocineros trataban de conseguir que el banquete fuera un momento de goce total, y en alusión a todos los sentidos que participaban en el disfrute gastronómico, los comensales se cubrían la cabeza con coronas de flores, se limpiaban el cabello con aromas y también perfumaban el ambiente del comedor con mirra e incienso. Y a la hora de beber, según este autor, se llevaban ante los comensales –con el fin de que el exceso de bebida no les perjudicara– ciertos alimentos como el estómago y la matriz de cerda preparados con salsa de comino y *silphium*, o pajaritos asados⁶³. Pero en cualquier caso nada de seguir la costumbre de Siracusa de época de Ateneo, cuando las personas bebían “como ranas”⁶⁴, sin comer nada. Esta costumbre de beber sin comer representaba un exceso sin sentido desde el punto de vista gastronómico. Desde luego, Arquéstrato recomendaba, según recoge Ateneo, no comer alimentos destinados a los más humildes, cosas como garbanzos, habas, manzanas e higos secos, pero sí los famosísimos y populares pasteles de miel de Atenas⁶⁵. Costumbres refinadas, conocimiento de las técnicas, sí; pero además, el cocinero griego – al que posteriormente copiarían los romanos– debía ser algo más que un simple mecánico de los fogones según Ateneo: debía ser un experto conocedor de los banquetes suntuosos, un introductor de la mejor gastronomía de la época, que podríamos comparar con la *nouvelle cuisine* de la época⁶⁶.

La que fuera en principio pulcritud y distinción de los cocineros, se terminó llevando al exceso a lo largo del desarrollo histórico del banquete. Incluso fueron cualidades que no siempre estuvieron bien consideradas, juzgándose a veces la sofisticación con criterios morales, como una cualidad decadente y perversa. Es por este excesivo refinamiento, que un cocinero llegó a ser azotado, anécdota

⁶² Ibid. 50.1-2.

⁶³ “Y cuida tu cabellera con buenos perfumes destilados. Sobre la blanda ceniza del fuego lanza todo el día mirra e incienso, fragante fruto de Siria. Y cuando bebas, que te traigan golosinas como éstas: comino, acre vinagre y jugo de silphio; y la tierna raza de los pajaritos asados...” Athen. *Deipnos*. 101C: 82.

⁶⁴ Ibid. 101D: 82.

⁶⁵ Ibid. 101B-E.

⁶⁶ Symons 2000: 44.

descrita por Ateneo⁶⁷. El delito de aquel cocinero consistió en haber preparado una carne como si fuera salazón de pescado, considerando las autoridades que con este proceder había engañado al comensal⁶⁸.

EL COCINERO COMO INDICADOR SOCIAL

La presencia de cocineros de lujo en casas aristocráticas fue, por todo lo señalado, un indicador social. Como lo fueron otros aspectos del Sistema alimentario, que en cualquier caso cumplían el papel de expresar estatus a través de las muestras de refinamiento. La alimentación es en sí misma un indicador de estatus y posición en una sociedad, y esa construcción de la realidad en Roma englobaba distintos intérpretes, estando entre ellos el cocinero⁶⁹. Estos no fueron solamente especialistas en la preparación de una serie de recetas, organizadores de las cocinas o expertos en técnicas culinarias. También representaron algo más, un aspecto del rango y la categoría de la *domus* a la que pertenecían y, en definitiva, de la familia que depositó en ellos sus aspiraciones elitistas en los aspectos gastronómicos⁷⁰.

No podríamos concebir la gastronomía sin estos personajes que cumplían el papel de sacerdotes-sacrificadores, y que tan bien conocían su cometido. Los cocineros eran conscientes de su valor, de su capacidad y de lo necesarios que eran en ese cometido, que no solo proveía de gastronomía de primera categoría las casas en que servían, sino de ese sentido tan propiamente romano de categoría social, de diferenciación social y de estratificación. Sin duda, podemos decir que formaron parte de una forma de vivir propia de las élites.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes

Apicius (1987), *L'art culinaire* (J. André, trad.), Les Belles Lettres, Paris.

Ateneo de Náucratis (1998; 2006; 2014), *Banquete de los eruditos* (L. Rodríguez-Noriega Guillén, trad.), 5 vol., Gredos, Madrid.

⁶⁷ Athen. *Deipnos*. 137F.

⁶⁸ Una de las recetas que hemos analizado anteriormente, y que hemos recogido en el conjunto de adulteraciones. Algunas de ellas están recogidas en la obra de Apicio, y como vemos, no siempre fueron bien apreciadas.

⁶⁹ Symons 2000: 102-103.

⁷⁰ Para Wallace-Hadrill 1988: 52, en cuanto a la relación con el rango o estatus y el propio espacio doméstico: "Roman domestic architecture is obsessively concerned with distinctions of social rank". En cuanto al rango, el espacio doméstico y la alimentación, Foss 1994: 50-52.

- Cato, Marco Porcio, Mayor; Varrón, Marco Terencio (1967), *On agriculture* (W. D. Hooper, trad.), Harvard University Press, Cambridge.
- Cicerón, Marco Tulio (2009), *Las leyes* (C. T. Pabón de Acuña, trad.), Gredos, Madrid.
- Columela, Lucio Junio Moderato (1959), *Los doce libros de agricultura* (C. J. Castro, trad.), Iberia, Barcelona.
- Deutsche Akademie der Wissenschaften zu Berlin; Berlin-Brandenburgische Akademie der Wissenschaften. (1862-), *Corpus inscriptionum latinarum*, VI, Berolini: Apud G. Reimerum.
- Homero (1998), *Odisea* (C. T. Pabón de Acuña, trad.), Gredos, Madrid.
- Juvenal, Decio Junio (1991), *Sátiras* (M. Balasch Recort, trad.), Gredos, Madrid.
- Livio, Tito (1993-2008), *Historia de Roma desde su fundación* (J. A. Villar Vidal, trad.), 8 vol., Gredos, Madrid.
- Marcial, Marco Valerio (2001), *Epigramas* (A. Ramírez de Verger, trad.), 2 vol., Gredos, Madrid.
- Ors, Álvaro d' (1968-1975), *El Digesto de Justiniano*, Aranzadi, Pamplona.
- Petronio Árbitro, Cayo (1988), *El Satiricón* (L. Rubio Fernández, trad.), Gredos, Madrid.
- Plauto, Tito Maccio (1992), *Comedias*. Vol. 1 (M. González-Haba, trad.), Gredos, Madrid.
- Plinio Segundo Cayo (1963), *Natural History. Books 28-32* (W. H. S. Jones, trad.), Harvard University Press, Cambridge.
- Plinio Segundo Cayo (1995), *Historia Natural. Libros VII-XI* (E. Del Barrio Sanz [et al.], trad.), Gredos, Madrid.
- Plutarco (2018), *Vidas paralelas* (J. Cano Cuenca [et al.], trad.), Gredos, Madrid.
- Sidonio Apolinar (1965), *Poems. Letters 1-2* (W. B. Anderson, trad.), Harvard University Press, Cambridge.
- Varrón, Marco Terencio (1998), *La lengua latina* (L. A. Hernández Miguel, trad.), 2 vol., Gredos, Madrid.
- Vitruvio Polión, Marco (1982), *Los diez libros de arquitectura* (A. Blánquez Fraile, trad.), Iberia, Barcelona.

Estudios

- André, Jacques (1981), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris.
- Corbier, Mireille (1999), "The broad bean and the moray. Social hierarchies and food in Rome", in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *Food*.

- A culinary history from Antiquity to the present*, Columbia University Press, New York, 128-140.
- D'Arms, John Houghton (1991), "Slaves at Roman Convivia", in Slater, William (ed.), *Dining in a Classical Context*, University of Michigan Press, Michigan, 171-184.
- Donnelly, Andrew (2015), "Cooking pots in ancient and late antique cookbooks", in Sparato, Michela; Villing, Alexandra (eds.), *Ceramics, cuisine and culture: archaeology and science of kitchen pottery in the ancient Mediterranean world*, Oxbow Books, Oxford, 141-147.
- Dosi, Antonietta; Schnell, Françoise (1992a), *Le abitudini alimentari dei Romani*, Edizioni Quasar, Roma.
- Dosi, Antonietta; Schnell, Françoise (1992b), *I romani in cucina*, Edizioni Quasar, Roma.
- Fernández Vega, Pedro Ángel (1999), *La casa romana*, Akal Ediciones, Madrid.
- Fornis, Cesar; Casillas, Juan Miguel (1997), "An appreciation of the social function of the Spartan Syssitia", *The Ancient History Bulletin* 11. 2-3: 37-46.
- Foss, Pedar (1994), *Kitchens and dining rooms at Pompeii: the spatial and social relationship of cooking to eating in the Roman household*. (Tesis doctoral, University of Michigan). Accedido enero 15, 2021, en: <https://quemdixerechaos.com/pompeii/#a9>.
- García Soler, M^a. José (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- Grace, Gianni (1999), *La cucina del mondo classico*, Edizione scientifiche italiane, Napoli.
- Landolfi, Luciano (1990), *Banchetto e società romana: dalle origini al I sec. A.C.*, Edizioni dell'Ateneo, Roma.
- Patterson, Cynthia (1998), *The family in greek history*, Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts.
- Pomeroy, Sarah (1999), *Diosas, rameras, esposas y esclavas. Mujeres de la Antigüedad clásica*, Editorial Akal, Madrid.
- Robert, Jean Noel (1999), *Eros romano. Sexo y moral en la Roma antigua*, Editorial Complutense, Madrid.
- Sassatelli, Giuseppe (1999), "The diet of the Etruscans", in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *Food. A culinary history from Antiquity to the present*, Columbia University Press, New York, 106-112.
- Symons, Michael (2000), *A history of cooks and cooking*, University of Illinois Press, Urbana.

Villegas Becerril, Almudena (2001), *Gastronomía romana y dieta mediterránea*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, Córdoba.

Villegas Becerril, Almudena (2019), *Ciencias de la gastronomía. Teoría y método*, Editorial Almuzara, Córdoba.

Wallace-Hadrill, Andrew (1988), "The social structure of the roman house", *Papers of the British School at Rome* 56: 43-97.

5. ELEMENTOS DO QUOTIDIANO ALIMENTAR
NAS PRAÇAS PORTUGUESAS DO NORTE DE ÁFRICA SEGUNDO
AS CRÓNICAS QUATROCENTISTAS (1415-1471)

ELEMENTS OF THE PORTUGUESE DIET IN CONQUERED CITIES
OF NORTH AFRICA ACCORDING TO FOURTEENTH
CENTURY CHRONICLES (1415-1471)

Pedro Filipe Fernandes Sebastião

Universidade de Coimbra
Mestre em História Medieval
0000-0003-1592-8832
psebastiao03@gmail.com

RESUMO

As conquistas portuguesas no Norte de África, primeiro cenário da expansão, levantaram um problema de difícil resolução. Como abastecer eficazmente estes locais? A resposta dada pelo poder régio consistiu na criação da Casa de Ceuta que realizava uma verdadeira ponte marítima entre o reino e o Algarve d'além mar e foi consubstanciada por mecanismos de produção local e operações militares que pilhavam recursos das comunidades vizinhas. Mas tal leva-nos a outras questões. De que forma os portugueses viam a alimentação das comunidades muçulmanas que combatiam? E será que, a par de outros espaços de expansão podemos observar alterações na alimentação devido a essas influências? É ainda objetivo deste artigo trabalhar os momentos de maior carência de provisões destes espaços que ocorriam durante os cercos e de perceber as estratégias gizadas pelos capitães das praças para fazer face ao inimigo.

PALAVRAS-CHAVE

Ceuta; Alcácer-Ceguer; Alimentação; Cultura; Poliorcética.

ABSTRACT

The conquests in North Africa were the first scenario for the Portuguese expansion but raised a problem difficult to solve. How to supply these places effectively? The answer given by the central power consisted in the creation of the Casa de Ceuta, which was responsible for the maritime bridge between the kingdom and those territories. This system was sustained by local production and military operations that plundered resources from neighboring communities. But this leads to other questions. How did the Portuguese considered the food of the Muslim communities they were fighting?

And can we, as seen in other places, detect changes in diet due to these influences? It is also the objective of this article to study siege warfare and the subsequential lack of provisions as well as to understand the strategies outlined by the captains of the strongholds to face the enemy.

KEYWORDS

Ceuta; Alcácer-Ceguer; Food; Culture; Siege warfare.

O tema aqui exposto diz respeito à alimentação das guarnições portuguesas no Norte de África usando como principal fonte as crónicas quatrocentistas de Rui de Pina e, sobretudo, de Gomes Eanes de Zurara. Este artigo corresponde à versão extensa da apresentação do tema “A alimentação nas praças portuguesas do Norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)” incluída no painel, “Alimentação e trânsitos culturais”, no âmbito do 6º Colóquio *Diaita* Luso-Brasileiro de História e Culturas da Alimentação.

A baliza cronológica para este artigo diz respeito ao período entre 1415 e 1471, ou seja, medeia entre a conquista de Ceuta e as conquistas de Arzila e Tânger. A escolha de 1471, como data-limite deste estudo, deveu-se ao facto do tratado de paz assinado entre Afonso V e a dinastia Oatácida ter permitido uma mudança de paradigma na alimentação dos soldados portugueses, e a criação alargada de regiões de “mouros de pazes” que possibilitavam uma nova fonte de bens de subsistência.

Neste artigo procura-se contextualizar a presença lusa no reino de Fez, lembrando os seus momentos militares fundamentais na cronologia aqui estudada, bem como perceber a origem e tipo dos alimentos consumidos nos baluartes portugueses. Além disso, será analisada a existência de trocas culturais com a comunidade muçulmana e as situações de extrema carência alimentar sentidas durante os cercos magrebinos.

1. UM NOVO ESPAÇO DA EXPANSÃO: O NORTE DE ÁFRICA

Volvidos 30 anos da batalha de Aljubarrota (1385), a dinastia de Avis lançou-se para uma expedição em novas paragens: Ceuta, no Norte de África¹. Para a organização da expedição foram considerados, com especial cuidado, os mantimentos destinados à alimentação dos homens que a compunham e que se preparavam para um sítio de tempo indeterminado; a este respeito João Gouveia

¹ Para uma descrição detalhada dos motivos da operação e do seu desenrolar consultar a obra Monteiro & Costa 2015.

Monteiro aponta que se assistiu a uma intensa preparação logística concentrada nas cidades de Lisboa e Porto, sentida, por exemplo, na secagem do peixe e na sua salga, na preparação de biscoitos e no acondicionamento da carne². Atendendo ao carácter imprevisível da duração das operações de assédio na Idade Média a armada lusa ia preparada com vitualhas em grande quantidade que, no caso das figuras mais ilustres, seriam viáveis para três meses de campanha³. No entanto, a fulminante conquista da praça, no espaço de apenas um dia, levou a que o excedente fosse deixado para os combatentes que ficaram a defender a fortaleza⁴. Tal levou a um período de abundância, que se verificaria raro no quotidiano dos homens aí destacados⁵.

Em 1437, a Coroa decidiu aumentar as possessões no Norte de África escolhendo como alvo a cidade de Tânger⁶. A iniciativa militar foi liderada pelo infante D. Henrique, que contava com 6000 homens⁷ ao seu dispor e com um regimento preciso, elaborado por D. Duarte, sobre a forma como as manobras militares deveriam decorrer em solo marroquino. O regimento apontava que o arraial deveria ser posicionado com, pelo menos uma ligação ao mar “pera da terra daquém poderdes aver refresco, mantimentos e socorro”⁸, indicação que não foi seguida pelo comando português. A esperança de uma conquista rápida, como em Ceuta, esfumou-se na resistência da guarnição da cidade, chefiada por Salah-ben-Salah, antigo governador de Ceuta, aos sucessivos assaltos lançados por D. Henrique. A situação agravou-se com a progressiva chegada de reforços merínicas fator que levou a que as forças portuguesas se transformassem de sitiadas em sitiados e que a rendição⁹ tenha sido feita em circunstâncias alimentares

² Cf. Monteiro 2017: 70. Ver ainda a rica descrição de Zurara destes preparativos em Zurara 1915: c. XXX, 90-91.

³ Cf. Monteiro 2017: 70.

⁴ A população de Ceuta antes da conquista cifrava-se nos 25 mil habitantes. Depois de 1415 ficaram para defender a cidade 2500 soldados e duas galés aos quais se somariam mais 500 habitantes necessários para assegurar as atividades essenciais para o funcionamento da urbe. Cf. Duarte 2003: 405, Mesquita 2017: 27 e Pinto 2019: 161.

⁵ No entanto, alguns destes mantimentos acabaram por se estragar por terem sido deixados ao ar livre e não terem sido corretamente aprovisionados. Mesquita 2017: 32 e Tabela 1, n.º 1.

⁶ Esta escolha deu-se apesar dos pareceres desfavoráveis à expedição apresentados pelo conde de Barcelos, pelo conde de Arraiolos e pelo conde de Ourém que mostravam preferência por uma campanha em território granadino e lembravam os fortes encargos financeiros a que as campanhas africanas obrigavam. Cf. *Livro dos Conselhos* 1982: 61-63, 66-67 e 70-72.

⁷ De notar que para a campanha de Ceuta foram mobilizados entre 18000 a 20000 combatentes apoiados por uma armada de 200 navios. Como vemos para Tânger apenas foi possível recrutar 1/3 desse valor. Cf. Monteiro 2017: 68 e mais pormenores sobre as dificuldades de recrutamento na campanha de Tânger em Pina 1977: c. XXII, 539-540.

⁸ Ver em Pina 1977: c. XXII, 537.

⁹ A rendição portuguesa previa a entrega de Ceuta e de todos os cativos muçulmanos e, como assinala Luís Miguel Duarte, “o infante D. Fernando ficaria como penhor da devolução da cidade”. Ver em Duarte 2003: 423.

extremas como relata Rui de Pina, referindo que “da agoa, os do arrayal eram já fallecidos de todo” e “já tudo fallecia pera comer, salvo carne de cavallos”¹⁰.

As campanhas de Afonso V, em 1458 e 1471, dirigidas a Alcácer-Ceguer e Arzila, respetivamente, tiveram maior sucesso¹¹. Notou-se na conquista destes dois locais um recrutamento eficaz, que resultou na mobilização de contingentes superiores a 20 000 homens para cada uma das campanhas, e, sobretudo, o uso concertado das novas armas pirobalísticas, notadas nas referências a corpos de espingardeiros e a peças de artilharia, com as armas neurobalísticas que já eram usadas com sucesso nos campos de batalha norte-africanos. A pujança militar d’*O Africano*, somada à instabilidade política sentida no reino de Fez¹², levou ao estabelecimento de um tratado de paz entre o monarca português e a recém-estabelecida dinastia Oatácida¹³. O tratado não representou o fim total das hostilidades, mas legitimou um considerável alargamento da presença portuguesa neste território. Um sinal claro dessa situação foi a instalação de povoações muçulmanas aliadas ao rei português, os “mouros de pazes”, que “trouxeram tributos em cereais e outros produtos, além do incremento das compras e do comércio no geral” o que modificou a forma como os portugueses acediam aos bens alimentares¹⁴.

Feito o retrato básico das campanhas portuguesas no Norte de África pretende-se nos pontos seguintes abordar alguns aspetos da vida quotidiana das guarnições portuguesas, nomeadamente, no que diz respeito aos elementos alimentares.

2. A ORIGEM E TIPOS DE ALIMENTOS

As cidades são os principais centros consumidores de alimentos o que obriga, invariavelmente, à criação de redes logísticas de abastecimento que tendem a ser mais complexas e a requerer recursos de áreas mais afastadas proporcionalmente ao seu tamanho. Miguel Gomes Martins, num estudo dedicado ao abastecimento de Lisboa, no final do século XIV, próximo da cronologia aqui estudada, aponta

¹⁰ Ver as dificuldades alimentares passadas pelas forças portuguesas em Pina 1977: c. XXXII e XXXIII, 555-558.

¹¹ Na sequência da conquista de Arzila as tropas portuguesas ocuparam também a cidade de Tânger, abandonada pela insustentabilidade da sua defesa. Para uma perspetiva mais alargada das conquistas de Alcácer-Ceguer e Arzila consultar Duarte 2003: 424-426 e 429-432, Cruz 2015: 37-39 e Dias 2015.

¹² Em março de 1472, Muhammad al-Wattas conquistou a cidade de Fez e derrubou a dinastia merínida. Apesar disso, o seu reinado, entre 1472 e 1505, foi pontuado por constantes guerras civis pelo que a paz assinada com os portugueses permitiu centrar os recursos militares na solidificação do seu poder. Cf. Cook 1994: 93-98.

¹³ Cf. Farinha 1999: 21.

¹⁴ Ver *Ibid.*: 10.

que mesmo em tempo de paz o abastecimento da capital do reino, especialmente de trigo e carne, estava sujeito a um equilíbrio precário facilmente perturbado por alterações conjunturais¹⁵. A guerra alterava este equilíbrio por várias razões; em primeiro lugar, obrigava as populações a abandonar os campos agrícolas e a refugiarem-se nos locais muralhados, o que levava ao aumento de bocas para alimentar e a uma diminuição da produção agrícola. Em segundo lugar, em caso de sítio, como os que assolaram Lisboa em 1373 e 1384, o exército régio destruía tudo o que não pudesse ser transportado, efetuando uma política de terra queimada. Por fim, havia ainda a destruição provocada pelas forças inimigas que saqueavam quaisquer mantimentos à sua disposição¹⁶.

Ceuta, pela sua posição geoestratégica, obrigava a um esforço de abastecimento distinto, por se encontrar fora do espaço continental português e por estar sujeita a uma pressão bélica constante, algo que não se verificava no restante território¹⁷. Antes da conquista portuguesa a cidade merínida, com 25 mil habitantes, estava sujeita a um esforço de abastecimento semelhante ao verificado em Lisboa recebendo mantimentos do interior de África, do Al-Andaluz e, até mesmo, do Próximo Oriente¹⁸. A urbe era, especialmente, deficitária de cereais, algo que está comprovado tanto na descrição dos arredores da cidade¹⁹, como pelos vestígios arqueológicos²⁰. Os cereais que alimentavam Ceuta eram oriundos da região sul do reino de Fez²¹, sendo essas rotas comerciais quebradas com a conquista portuguesa. Situação semelhante verificava-se em Alcácer-Ceguer, apesar de esta ser de dimensão inferior.

Assim, no rescaldo de cada conquista impunha-se uma solução para alimentar as fortalezas e permitir a viabilidade da presença de uma guarnição. Considera-se a existência de três formas de abastecimento utilizadas para Ceuta e Alcácer-Ceguer: o transporte marítimo a partir do reino, as algomavarias, ou seja, as operações de saque em território inimigo e a produção própria da cidade.

¹⁵ O autor refere que Lisboa era abastecida pelas povoações do seu termo, mas também recebia produções oriundas de localidades em todo o vale do Tejo e ainda do estrangeiro, das quais se destacam as importações de cereais da França, Inglaterra e a Flandres. Cf. Martins 2009: 135.

¹⁶ Ibid.: 132-133.

¹⁷ Apesar das cidades no território continental português não estarem sujeitas a um estado de guerra constante é necessário destacar que os efeitos disruptivos, provocados pelas guerras, nas atividades produtivas eram duradouros. Como sublinha Miguel Gomes Martins “era necessário esperar anos, por vezes, para que os campos voltassem a produzir.” Ibid.: 136.

¹⁸ Cf. Teixeira & Torres 2015: 157.

¹⁹ O autor menciona numerosas “ortas e pomares” e “árvores frutíferas e odorosas” nas imediações da cidade mas não faz referência a campos de cereais. Cf. Tabela 1, n.º 2. Como bem resume José Mesquita, “a capacidade de produção desta região parece restringir-se à fruta, ao peixe e à criação de gado”. Ver em Mesquita 2017: 21.

²⁰ Cf. Teixeira & Torres 2015: 157-158.

²¹ Cf. Mesquita 2017: 21.

O abastecimento realizado através do transporte marítimo financiado pela Coroa portuguesa foi o principal mecanismo para garantir a sobrevivência das guarnições colocadas no Norte de África. Este assunto foi já abordado, de forma extensa, pela historiografia portuguesa pelo que exporemos apenas os seus principais elementos. A Casa de Ceuta centralizava os esforços de abastecimento desta cidade e das restantes fortalezas magrebina, sendo colocada sob a administração do Infante D. Henrique e, depois de 1450, do próprio rei; esta instituição recebia tributos alimentares e financeiros em Portugal para cumprir a sua missão. Do ponto de vista fiscal, estes tributos eram diversificados e consistiam, por exemplo, no imposto dos “10 reais” para Ceuta cobrado nos almoxarifados do norte do país, na apropriação de rendimentos eclesiásticos, com a aprovação papal²², em empréstimos requeridos à comunidade judaica e, ainda no lançamento de impostos extraordinários (os pedidos) sobre as populações²³. A par destes recursos temos rendimentos diretos como os oriundos do Mestrado de Santiago, do arcebispado de Lisboa e ainda os direitos sobre a pesca do sável no rio Tejo²⁴.

Os principais produtos enviados, através da Casa de Ceuta²⁵, para o Norte de África, consistiam em biscoito e cereais, nomeadamente, trigo, cevada, centeio e milho, por estes serem a base da alimentação e por, como já foi referido, esta região não produzir este alimento em quantidade suficiente²⁶. Outros alimentos como a carne, o peixe o sal e o vinho eram também transportados, apesar de nestes, não existir uma dependência absoluta em relação ao exterior.

A segunda forma de abastecimento corresponde às algomavarias, ou seja, as expedições militares realizadas pelas guarnições portuguesas e que são, normalmente, desvalorizadas quanto ao seu papel de complementarem o fornecimento alimentar da praça. Dos mantimentos conseguidos desta forma, destaca-se a captura de gado²⁷, que abundava nas regiões montanhosas que circundavam a

²² Em 1419, o papa Martinho V ordenou que os arcebispos, bispos e prelados do reino contribuíssem com 9000 florins anuais para a manutenção da cidade, durante três anos. Cf. Farinha 1999: 15.

²³ Ver mais pormenores sobre estes mecanismos em Mesquita 2017: 41-43 e Teixeira & Torres 2015: 158.

²⁴ Cf. Mesquita 2017: 35.

²⁵ Os produtos transportados poderiam, no entanto, ser de origem estrangeira. Destacam-se aqui as relações comerciais com a Andaluzia que, pela sua proximidade, que exportava cereais e vinho, recebendo em troca escravos e cera. Refere-se ainda, a partir de meados do século XV, a importação de cereais oriundos dos arquipélagos atlânticos. Cf. Farinha 1999: 15, Teixeira & Torres 2015: 158-159, Godinho 1965: 234-244 e Tabela 1, n.º 14.

²⁶ Como aponta António Farinha “a carência maior das praças foi sempre de cereais panificáveis”. Cf. Farinha 1999: 52 e ainda Mesquita 2017: 29.

²⁷ O curso marítimo poderia também contribuir para a captura de cereais como foi o caso da captura de duas galés com “muyto trigo e cevada”, em 1416, ao largo de Ceuta. Esta guerra de desgaste poderia ser fundamental para prevenir, ou pelo menos enfraquecer, futuras campanhas lançadas pelo inimigo. Ver Zurara 1977: c. XXXI, 303-304 e Cook 1994: 40.

5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)

costa magrebina e que era mais fácil de transportar que outros bens materiais que, não podendo ser levados, eram destruídos²⁸.

A criação de gado assumia especial importância para a subsistência das populações muçulmanas, o que levava a que as expedições portuguesas tivessem grande impacto junto destes povoados. Zurara relata que depois de um roubo de 240 cabeças de gado grande, em 1433, “os mouros (...) ante sse tornaram chorando sua perda a qual avees por muy grande pera elles por que todo o sseu sustentamento esta no gaado”²⁹.

A importância desta captura levava a que o reconhecimento das áreas visadas, elaborado dias antes da expedição, tivesse o objetivo de “ver a gente, e o gado como sahya fora a buscar seu pasto e como se agasalhava durante a noite”³⁰. Daqui se retira que a perspectiva de roubar gado era também motivadora do lançamento da almogavaria, algo que é reforçado pelo facto das atalaias observarem com cuidado os movimentos dos animais e os reportarem ao capitão.

A terceira forma de abastecimento da cidade dizia respeito ao cultivo próprio elaborado pelos habitantes da cidade. Os territórios contíguos a Ceuta eram cultivados apesar do elevado risco das culturas serem destruídas por raides mouros³¹. Na mesma urbe, além do cultivo de cereais, encontravam-se também produções hortícolas e vinhas, inclusive no interior do espaço fortificado; era também comum a pesca, feita à linha a partir da Almina e a criação de gado³². Esta última atividade estava sujeita a uma constante vigilância militar pelos soldados para garantir que estes recursos não eram roubados nas razias muçulmanas³³. Preocupação similar era dirigida à proteção de quem recolhia lenha e feno, mercadorias vitais para a vida quotidiana³⁴.

Quanto ao tipo de alimentos consumidos, como é visível nos parágrafos acima, não existia uma alteração substancial em relação às práticas existentes no reino; de facto como afirma José Mesquita “utilizavam os mesmos utensílios, os mesmos cozinheiros, a mesma forma de cozinhar e os mesmos produtos alimentares a que tinham acesso em Portugal”³⁵. Assim, a base da alimentação

²⁸ Luís Miguel Duarte dedicou valiosas páginas a esta temática equiparando a guerra em África à praticada durante a Reconquista cristã na Península Ibérica. Cf. Duarte 2003: 409-415.

²⁹ Ver em Zurara 1978: c. X, 75.

³⁰ Estes eram os objetivos que D. Pedro de Meneses deu aos seus espiões enviados para Vale do Castelejo. Este ataque acabou por resultar na captura de 80 cativos e de “muitos bois, vacas, cabras, asnos e roupas e outras cousas taes”. Cf. Zurara 1977: c. XXVI, 278 e 283-284.

³¹ Cf. Farinha 1999: p. 14 e Tabela 1, n.º 20 e n.º 22, onde são reportados casos de ataques a searas portuguesas e a gado suíno.

³² Ver mais pormenores em Mesquita 2017: 56-58.

³³ Veja-se o ataque ao gado de Ceuta que pastava fora da cidade, o que resultou na perda de 90 cabeças de gado grande. Cf. Zurara 1977: L.2, c. XIV, 590-593.

³⁴ Ver referências à guarda da lenha em Zurara 1977: L. 2, c. XIII, p. 587 e da erva em Zurara 1977: c. XLI, 347, c. XLVII, 371 e L.2, c. XVII, 606.

³⁵ Ver em Mesquita 2017: 30.

estava centrada no pão e no vinho³⁶. Os registos cronísticos destacam ainda a importância do gado para a subsistência, não só por causa da carne, mas também devido ao leite e aos ovos³⁷. Uma das alterações face ao reino prende-se a um consumo mais regular de fruta, dada a sua abundância nos arredores da cidade, e ainda porque o clima quente convidava a este tipo de víveres³⁸.

Um dos principais problemas do quotidiano nas praças portuguesas eram os atrasos na chegada de mantimentos, estando aliás reportados períodos de carência, mesmo na inexistência de exércitos sitiados³⁹. Mas, não menos importante, era o correto armazenamento das mercadorias; recorde-se que, no ponto anterior, foi referido que parte das vitualhas deixadas em Ceuta, depois da conquista, se estragaram, pois foram deixadas ao ar livre. Assim, o capitão da praça D. Pedro de Meneses procedeu, por volta de 1419, à reparação dos celeiros e adegas para que “os mantimentos que viessẽ serẽ alojados, onde se não perdessẽ como amte faziam”⁴⁰.

Analisadas a origem e o tipo de alimentos consumidos pelos portugueses é tempo de procurar desvendar de que forma se entendia a alimentação do “inimigo”, ou seja, dos muçulmanos e perscrutar a existência de potenciais choques culturais.

3. ALIMENTAÇÃO PORTUGUESA E MUÇULMANA. CHOQUE CULTURAL?

As crónicas não são as fontes ideais para podermos analisar a existência de diferenças alimentares entre povos. O seu objetivo propagandístico, de uma figura nobiliárquica ou régia, a sua vinculação ao retrato dos feitos nobiliárquicos, excluindo as visões mais populares, algo particularmente visível na obra de Zurara⁴¹, e a preferência pela narração dos feitos militares condiciona sobremaneira a possibilidade de estabelecer um retrato cultural. Assim, não devemos deixar de parte que a realidade alimentar das fortalezas possa ter sido mais complexa e multicultural do que a apresentada neste tipo de fontes⁴². É aliás essa a situação

³⁶ Soares 2014: 20-21.

³⁷ Além disso, a carne de cabrito estaria associada ao tratamento de algumas doenças. Ver Tabela 1, n.º 4 e ainda um episódio de consumo de ovos durante uma operação de corso em Tabela 1, n.º 5.

³⁸ Cf. Mesquita 2017: 31.

³⁹ Ver os casos reportados na Tabela 1, n.º16 e n.º17, correspondentes aos anos entre 1419 e 1424, onde a “myngoa de mātymemto” provocou um forte aumento do preço dos cereais, apenas colmatado graças a uma eficaz operação de corso de Gonçalo Velho que permitiu a sobrevivência “ate que lhe levarã mantymmento destes rregnos”.

⁴⁰ Ver Tabela 1, n.º 5.

⁴¹ Cf. Duarte 2003: 406.

⁴² Veja-se o exemplo do caso aragonês, em contacto direto com a realidade muçulmana, e onde se nota a inserção de ingredientes provenientes do Al-Andaluz, nomeadamente, o açúcar,

que aparenta ter ocorrido quando os portugueses começaram as descobertas na costa ocidental africana; como sublinha João Pedro Gomes, depois de uma fase inicial de conflito, passou-se para “o reconhecimento de hábitos e costumes entre as partes e na transferência, recíproca, de alguns elementos culturais”⁴³. Apesar das referências a esse respeito não serem tão abundantes para o Norte de África foi possível encontrar alguns indícios, nomeadamente, quanto às características da alimentação muçulmana e à sua diferenciação face aos costumes lusos.

Na escrita da *Crónica do conde D. Duarte de Meneses*, Gomes Eanes de Zurara viajou para o Norte de África para tomar contacto com esta realidade geográfica e obter relatos *in loco* dos combatentes destas guarnições e ainda de muçulmanos⁴⁴. Tal levou a que, no início da sua obra, o cronista dedique algumas palavras ao modo de vida das comunidades junto a Alcácer-Ceguer. Nestas é destacada a pobreza das pessoas que viviam naquela região e cuja principal fonte alimentar assentava na criação de gado⁴⁵, referindo-se, vários produtos como o leite, a carne e a manteiga. Também de consumo regular são mencionadas as frutas, abundantes na região, e o vinho⁴⁶. Em sentido oposto, Zurara aponta que carecem “dazeite o qual he antre elles muyto caro” e ainda de peixe, revelando que este é pouco abundante nos rios norte-africanos⁴⁷.

Um comentário constante feito pelo cronista é de que estas comunidades sobreviviam com poucos mantimentos, pois nas palavras de um cativo mouro “nom guardamos dez dyas no anno. nem comemos que nos farte”⁴⁸. No entanto, tal não é visto de forma negativa pois, em outro passo, é elogiada a velocidade dos guerreiros muçulmanos afirmando que estes são “mais enxutos das humydades do corpo por rezam das vyandas que comem”⁴⁹; tal estava em oposição com a

as frutas cítricas, as especiarias e a beringela. De todos estes, destaca-se o açúcar que, além das propriedades culinárias estava também associado a capacidades medicinais “no tratamento de doenças respiratórias, digestivas e também urinárias”. Estes produtos atingiram uma popularidade considerável nas elites aragonesas servindo inclusive de presente para outros reis europeus; em 1304, Jaime II ofereceu a D. Dinis, seu cunhado, várias caixas de limões, laranjas e limas. Ver em Amatuzzi 2018: 160-161 e 164.

⁴³ O autor menciona que os portugueses tiveram a oportunidade de entrar em contacto com outro tipo de carnes e com outras bebidas alcoólicas; por outro lado as comunidades locais adotaram o vinho e os condimentos utilizados no continente europeu. Cf. Gomes 2015: 73-77 e 107.

⁴⁴ Zurara 1978: Introdução, 28-30.

⁴⁵ Um dos indícios que permite a D. Pedro de Meneses perceber que o assédio de 1418 iria ser mais longo que as confrontações anteriores é a grande quantidade de “gado e manadas” que estes traziam. Ver a Tabela 1, n.º 7.

⁴⁶ Temos ainda uma referência à produção de mel junto a Alcácer-Ceguer. Cf. Tabela 2, n.º 20.

⁴⁷ Ver Tabela 2, n.º 1.

⁴⁸ Ver Tabela 2, n.º 21.

⁴⁹ Porventura, uma alusão à Teoria dos Humores de Galeno; a alimentação destas comunidades favoreceria o equilíbrio entre os vários líquidos corporais. Ver a citação completa em Tabela 2, n.º 14.

alimentação portuguesa associada a maiores excessos e destemperanças. De facto, quando um enviado muçulmano se apercebe da quantidade de portugueses na praça de Ceuta, que avalia, de forma certa, em “mais de dous mill homes”, e da quantidade de mantimentos que estes consumiam, afirma que cada um consumia virtualhas “que fartaria dez tamta gemte de nossa companhia”⁵⁰.

Outro dos elogios que Zurara faz à comunidade muçulmana é o facto de estes não consumirem vinho, por razões religiosas, o que contribuía para que estes tivessem “os etedimentos mais puros”, em relação aos cristãos⁵¹; no entanto, em outras passagens Zurara afirma exatamente o oposto referindo que estas comunidades “bebem vinho e destemperadamente”⁵². É possível que esta segunda observação esteja mais correta pois é proferida já depois do cronista se deslocar ao Norte de África e ter uma perspetiva mais rigorosa dos costumes alimentares da região. Além disso, esta afirmação parece ser comprovada pelas múltiplas referências a vinhas junto às povoações muçulmanas⁵³. Um apontamento curioso a este respeito surge na *Crónica do conde D. Pedro de Meneses*; em 1419, o conde de Vila Real recebeu em Ceuta dois embaixadores islâmicos e, apercebendo-se que apreciavam vinho, aproveitou-se da sua aparente falta de resistência à bebida, para lhes extorquir informações valiosas sobre a situação político-militar do reino de Fez⁵⁴.

Outra situação que mostra a alteridade entre os dois povos é o cativo, que diz respeito ao estabelecimento de prisioneiros pelas partes em confronto. Ainda assim, mesmo nesta situação difícil o estatuto social do prisioneiro refletia os cuidados alimentares que lhe eram prestados; em 1425, na sequência de ter prendido o alcaide de Alcácer, D. Pedro de Meneses ordenou que o provessem “de melhor mamtimento e rroupa que a nenhũ dos outros”. Os restantes prisioneiros não teriam uma dieta tão bem recheada, como sugere outra citação da mesma Crónica que indica que, a alimentação era feita à base de “comer milho e beber vinagre”⁵⁵. Também as situações de cativo suportadas pelos portugueses nas prisões magrebina não seriam de melhor qualidade⁵⁶.

⁵⁰ Ver Tabela 1, n.º 6.

⁵¹ Ver Tabela 1, n.º 3. Carmen Soares, na *Crónica dos Feitos da Guiné*, também da autoria de Zurara, encontra uma referência de conteúdo oposto à aqui apresentada, onde os povos da Mauritânia o cronista reconhece sinais de costumes selvagens/bárbaros no facto destas comunidades não consumirem pão e vinho. A este retrato alimentar subjazia também, segundo o cronista, modos de vida primitivos com ausência de organização social, de leis e de justiça. Cf. Soares 2014: 27-29.

⁵² Ver Tabela 2, n.º 1.

⁵³ Ver Tabela 1, n.º 26.

⁵⁴ Ver Tabela 1, n.º 11.

⁵⁵ Ver Tabela 1, n.º 24 e 25.

⁵⁶ Veja-se o exemplo de um cristão de alcunha “Magriço” que depois de ser libertado se queixava do “catyveyro tam aspero e tam fero como aquelle em que estivera”. Ver em Zurara 1978: c. XVI, 98-99.

5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)

Apesar de não notarmos alterações na alimentação portuguesa em resultado do contacto com as populações norte-africanas é possível apontar algumas diferenças na forma como esta se processa, que se explicam pela situação militar, face ao reino. A título de exemplo, durante o assédio de Ceuta em 1418, Zurara relata que D. Pedro de Meneses tomava as suas refeições junto aos seus homens “por lhes dar causa de não se allomgarem”; outra situação anómala é a ajuda prestada pelas mulheres, normalmente afastadas das tarefas bélicas, no transporte de vitualhas e munições para os homens nas muralhas⁵⁷. As dificuldades provocadas por esta situação levavam, de facto, a uma alteração das rotinas comuns, não só as puramente militares, mas também as que se relacionavam com os elementos alimentares.

4. OS CERCOS: A GUERRA CONTRA A FOME

Os cercos conduzidos pelo reino de Fez, apesar de terem muita atividade militar consistiam, sobretudo numa guerra de desgaste logístico entre as duas forças, dado que nem os portugueses tinham capacidade para derrotar de forma decisiva os sitiados, nem os muçulmanos tinham meios para tomar a praça de assalto. Assim, na decisão do vencedor, o tamanho das reservas alimentares era um fator potencialmente decisivo⁵⁸.

Os capitães tinham plena noção desta importância e geriam as suas operações militares no sentido de preparar eventuais, e sempre possíveis, assédios impostos pelo reino de Fez, tendo em conta que, até 1471, o reino português detinha uma posição relativamente frágil, do ponto de vista geoestratégico. Um dos aspetos mais praticados era a política de terra queimada que consistia em pilhar ou destruir quaisquer estruturas produtivas em redor da fortaleza⁵⁹. Uma das primeiras ações de D. Pedro quando toma o comando de Ceuta é o de promover a destruição, para grande consternação de Zurara, de todas as hortas, pomares e árvores de fruto à volta da cidade⁶⁰. Tal deveu-se, não só para negar a um futuro sitiado a capacidade de recolher recursos, mas também para prevenir emboscadas e permitir aumentar a área de vigilância dos territórios circundantes,

⁵⁷ Ver a Tabela 1, n.º 8 e 9.

⁵⁸ Esta era, aliás, uma característica própria da poliorcética medieval. Tal como aponta João Gouveia Monteiro “o espectro da fome (quantas vezes mais cruel - já o dissemos do que o próprio ferro) atormentava pois todos aqueles que tinham de suportar longos assédios, mesmo quando os combates que acompanhavam esses bloqueios eram relativamente fáceis de rechazar.” Ver em Monteiro 1998: 367.

⁵⁹ Novamente, esta era uma estratégia comum na poliorcética neste período. Veja-se a atuação das forças régias de D. Fernando em Lisboa, no ano de 1373, em Martins 2009: 132-133.

⁶⁰ Ver Tabela 1, n.º 2.

a partir das muralhas da cidade⁶¹. Semelhante estratégia foi empreendida por D. Duarte de Meneses que, alegando as mesmas razões de ordem estratégica, promoveu o desmantelamento das vinhas, árvores e desníveis de terreno “pera desabafar a terra” e que “podesse sayr a elles com aquella segurança que sentya”⁶².

Estas operações de destruição ganharam, progressivamente, um âmbito geograficamente mais alargado e realizavam-se de forma regular; assim, em agosto de 1425, D. Pedro de Meneses afirmava que era tempo de lançar a sua campanha anual em terras magrebina para retirar aos mouros a possibilidade de aproveitar as “frutas, que achava ã mor abastança” e para “que ño achassẽ mamtymento pera as beestas”⁶³. No entanto, em momentos de paz relativa era possível à guarnição portuguesa cultivar alguns dos terrenos à volta da fortaleza, como comprovam algumas cartas de doação régias⁶⁴.

Estes preparativos não eram feitos em vão. Em 1418, três anos depois da conquista portuguesa, o rei de Fez decidiu enviar um ataque de grande envergadura a Ceuta cercando-a, em agosto de 1418, contando com o auxílio do monarca de Granada. A operação não apanhou D. Pedro de Meneses de surpresa dado que a informação já lhe tinha sido dada por vários prisioneiros capturados em operações de pilhagem⁶⁵. Não nos interessando as operações militares propriamente ditas, podemos apontar que a resistência portuguesa beneficiou da presença de um significativo corpo de besteiros nas muralhas e da liderança prudente do conde de Vila Real⁶⁶. O cerco durou apenas cinco dias, findos os quais, depois de alguns assaltos mal sucedidos, a hoste muçulmana se pôs em retirada. Zurara aponta que uma das razões que pode ter levado a este afastamento súbito se pode dever a uma má organização logística dos víveres; o cronista afirma que “são homes de pouca fazemda, senão hu saquinho de passas e farinha”⁶⁷.

Em agosto de 1419 temos notícia de um novo cerco imposto a Ceuta⁶⁸; novamente avisado com antecedência, o conde procedeu ao envio de uma men-

⁶¹ Luís Miguel Duarte chama a este espaço “terra-de-ninguém”, dado que a destruição do *binterland* da cidade foi acompanhada por ataques regulares às povoações sem fortificações nas proximidades. Cf. Duarte 2003: 411-413.

⁶² Ver Tabela 2, n.º 2.

⁶³ Ver Tabela 1, n.º 21.

⁶⁴ Cf. Mesquita 2017: 56.

⁶⁵ O conde recebeu os primeiros relatos das intenções do soberano merínida em agosto de 1417 com a captura de dois cativos numa embarcação que fazia a viagem entre Málaga e Tãnger. Cf. Zurara 1977: c. XLIX, pp. 380-381.

⁶⁶ Para mais pormenores sobre as operações militares consultar Monteiro 2015: 129-133, Pinto 2019: 163-167 e Duarte 2003: 417-418.

⁶⁷ Ver Tabela 1, n.º 11.

⁶⁸ Existe alguma controvérsia sobre o número de vezes que Ceuta foi atacada entre 1418 e 1419, devido ao confuso relato de Zurara. No entanto, grande parte da historiografia atual parece comungar da tese de David Lopes que afirma a existência de dois assédios, um em 1418 e outro em 1419. Ver o estado da arte desta questão em Pinto 2019: 162-163.

sagem de pedido de socorro para Portugal, prontamente atendida pelo infante D. Duarte, cada vez mais ligado à governação. Assim, um reforço de 600 homens sob o comando de João de Noronha chegou à cidade para aumentar as capacidades de defesa. Os muçulmanos ganharam um ânimo renovado quando conseguiram tomar a Almina e ferir, mortalmente, João de Noronha⁶⁹. No entanto, a obstinada defesa montada pela guarnição permitiu resistir até à chegada dos infantes Henrique e João, em outubro de 1419.

Destas duas situações, mais do que a capacidade bélica da defesa lusa, destacada pela crónica, temos a referenciar a incapacidade logística do líder merínida em estabelecer um sítio prolongado à cidade, mesmo com o auxílio naval de Granada. Assim, falhado o assalto geral à cidade, não havia capacidade para manter um esforço militar prolongado. Nota-se, no entanto, que, ao passo que o cerco de 1418 durou apenas cinco dias, o de 1419 arrastou-se por mais de um mês, o que pode indicar que o rei de Fez, Abu Sa'id Uthman III, reforçou o transporte de mantimentos para a sua hoste durante as duas campanhas.

Apesar da perspetiva de receber reforço militar do reino ser favorável para o ânimo das tropas e diminuir as hipóteses de a fortaleza ser tomada de assalto, tal aumenta o número de bocas a alimentar e, por conseguinte, a pressão logística sobre as provisões⁷⁰. De facto, Zurara refere, de forma subtil, que, após a chegada dos infantes, o conde “nō poderia ter as cousas ã tal abastamça” e que “desse de comer, ora hūs, ora outros”⁷¹, o que indica que foi necessário proceder a um rigoroso racionamento alimentar, neste período⁷². Outra indicação das dificuldades alimentares é dada depois dos infantes saírem de Ceuta, nomeadamente, na inflação de produtos essenciais à sobrevivência⁷³.

No período estudado é necessário ainda fazer referência aos dois cercos impostos, consecutivamente, a Alcácer-Ceguer em 1458 e 1459. A 23 de outubro de 1458, D. Duarte de Meneses recebeu esta capitania⁷⁴ e dispunha de uma guarnição que não deveria superar os 800 combatentes⁷⁵ com alimentos “que

⁶⁹ Cf. Pinto 2019: 168.

⁷⁰ Esta situação ocorreu, por exemplo, durante o bloqueio castelhano a Lisboa, em 1383; numa tentativa de aliviar as condições alimentares uma frota do Porto, comandada por Rui Pereira, conseguiu penetrar nas defesas navais castelhanas e entregar algumas vitualhas e reforços à capital. No entanto, Miguel Gomes Martins aponta que este apoio “acelerou o processo de esvaziamento dos armazéns”. Cf. Martins 2009: 142-143.

⁷¹ Ver Tabela 1, n.º 12.

⁷² Situação semelhante ocorreu em 1424, quando chegaram a Ceuta reforços devido às informações que davam conta de uma operação coordenada pelo rei de Tunes. Mas a sua estadia foi curta “porque lhe os mamtymentos falleiã”. Ver Tabela 1, n.º 18.

⁷³ Ver Tabela 1, n.º 13.

⁷⁴ Uma decisão de D. Afonso V, que António Martins Costa admite que tenha sido tomada antes da concretização da expedição. Cf. Costa 2018: 39.

⁷⁵ De notar que Alcácer-Ceguer era um reduto relativamente pequeno, especialmente, se comparado com Ceuta. Era uma fortaleza com formato circular e localizada perto da foz de

lhe podessem abastar mais que dous ou tres meses ao mais”⁷⁶. No entanto, o futuro conde de Viana, para além de ter operado a já referida destruição dos campos agrícolas em redor do recinto muralhado, procedeu à realização de várias almogavarias destinadas a abastecer a praça de lenha e feno⁷⁷.

Esta intensa atividade militar revelou-se frutífera pois, o soberano merínida chegou com as suas tropas a treze de novembro de 1458⁷⁸. A estratégia muçulmana para levar de vencida os portugueses assentava em duas componentes: o primeiro plano consistia no poder da sua artilharia para derrubar os panos muralhados mas, caso tal não se verificasse, o comando mouro considerava que “o mantijmento (...) fallecya aos da villa”, pelo que não havia condições para os portugueses aguentarem um cerco prolongado. A segunda estratégia acabou por prevalecer pois, apesar da elevada quantidade de pelouros lançados contra a vila, estes não danificaram de forma considerável a muralha⁷⁹, e, além disso, foi apreendida uma carta, destinada a Afonso V, que revelava as dificuldades alimentares portuguesas e pedia socorro imediato⁸⁰.

O júízo do exército muçulmano não estava afastado da realidade; depois de quinze dias de cerco “Dom Duarte começou de consijrar no pouco mantijmento que tinha (...)” e os “homens nobres que estavam com elle (...) apresentavam sua tanta necessarydade a qual era manifesta ante os olhos”⁸¹. Mas a situação, apesar de tudo, não era melhor no campo contrário onde “a gente de pee fugya por que dizyam que nom tijnham mantimentos”⁸², como foi contado ao capitão português, por desertores inimigos que procuravam refúgio nas muralhas de Alcácer-Ceguer. No início de dezembro, volvidos sensivelmente trinta e sete dias do início do conflito, outro relato do campo muçulmano, dava conta da falta de forragens para os cavalos e do racionamento restrito pois “nom dam a cada huum mais que huma maão chea de farynha”. Mesmo assim, o monarca mouro estava no seu território pelo que ordenou a requisição forçada de géneros alimentares

um rio. D. Duarte procedeu à construção de trincheiras, de um fosso, à reparação das muralhas destruídas durante o ataque português e ainda ao reforço das portas Cf. Cruz 2015: 34 e 39-41 e Duarte 2003: 426.

⁷⁶ Os esforços de D. Duarte de Meneses para tentar reforçar as provisões saíram gorados pelo que não existiu mais nenhum abastecimento antes do cerco merínida. Ver em Tabela 2, n.º 3 e n.º 6.

⁷⁷ Ver Tabela 2, n.º 4.

⁷⁸ Cf. Zurara 1978: c. XLIV, 136.

⁷⁹ A título de exemplo, no dia 20 de dezembro, foram lançados sobre a vila 120 pedras. Durante todo o mês de novembro, Zurara lança o número de 652 projéteis pirobalísticos. Zurara 1978: c. XLVIII, 146 e c. L, 150.

⁸⁰ Isto apesar de a carta estar escrita em francês, exatamente para tentar evitar que o seu conteúdo fosse revelado, caso fosse interceptada. Zurara 1978: c. LI, 151-152.

⁸¹ Ver Tabela 2, n.º 9.

⁸² Ver Tabela 2, n.º 7.

“aos moradores da terra”; no entanto, “nom lhe trouxeram nehuma cousa”⁸³, porventura devido à eficácia das almogavarias prévias do capitão de Alcácer-Ceguer.

Voltando novamente as atenções para o interior da fortaleza, D. Duarte de Meneses reúne um Conselho de Guerra, em meados de dezembro, para discutir a defesa do local sendo o problema mais premente a resolver a questão da falta de alimentos⁸⁴. O capitão estabelece três medidas: a morte de todos os cavalos para que não consumam mais cereais e para que possam servir como fonte de carne, o racionamento alimentar e a tentativa de pedir auxílio a Ceuta através de uma embarcação naval; os nobres aprovam as medidas exceto “lhe nom parecyá bem de matarem os cavallos”⁸⁵.

Tendo a informação de que o comandante adversário sabia da falta de provisões na fortaleza portuguesa, D. Duarte de Meneses prepara uma sortida ao campo adversário. Note-se que os objetivos deste ataque não são estritamente militares, ou seja, o conde de Viana não planeava infligir uma derrota pesada no inimigo; aquilo que pretende fazer é demonstrar ao campo muçulmano que “nom stamos aquy como gente sem esforço ou morta de fome” e ainda que a guarnição não tinha os cavalos “gastados e comestos”⁸⁶. Como se sabe isto não correspondia inteiramente à realidade, mas o *bluff* de D. Duarte de Meneses resultou. No final do dia 26 de dezembro, dia de Santo Estêvão, comandados por Henrique de Meneses, trinta cavaleiros emboscaram com sucesso um número considerável de muçulmanos na praia e fizeram-nos bater em retirada. Os cavaleiros portugueses não esperaram pela resposta do contingente principal do reino de Fez e recolheram às muralhas de Alcácer-Ceguer⁸⁷.

O ataque provocou uma quebra nas esperanças da vitória no campo muçulmano. Recorde-se que o objetivo era tomar a praça contando com o apoio das armas de fogo ou pela fome. Agora, à ineficácia dos engenhos pirobalísticos, juntava-se a visão dos cavalos portugueses que parecia que “vijnham dalgumas aldeas abastadas (...) a qual os fezera de todo desconfyar de sse poder por aquela vez tomar a villa”⁸⁸. E de facto alguns dias depois o exército muçulmano retirou-se prometendo voltar no verão seguinte.

A vitória pírrica da guarnição portuguesa levou D. Duarte de Meneses a agir para evitar uma situação de dificuldade similar no futuro. Neste sentido procedeu-se a um melhoramento na arquitetura militar da vila com a construção

⁸³ Ver Tabela 2, n.º 10.

⁸⁴ Os muçulmanos tentaram alguns assaltos às muralhas neste período sendo repelidos pelos corpos de besteiros e espingardeiros eficazmente distribuídos pelo perímetro.

⁸⁵ Ver Tabela 2, n.º 11.

⁸⁶ Ver Tabela 2, n.º 12.

⁸⁷ Além disso, o comando português tinha a perfeita noção de que os cavalos “andavam mal governados pera grande trabalho a qual cousa desejava que nom fosse sentida dos contrayros”. Ver em Zurara 1978: c. LIX, 172.

⁸⁸ Ver Tabela 2, n.º 13.

de uma couraça, ou seja, “braços de muralha que se projetam para o exterior do recinto defensivo (...) permitiam de forma relativamente segura e permanente, em períodos de assédio inimigo prolongado, o acesso ao mar ou ao rio”⁸⁹.

A couraça desempenhou um papel fundamental no segundo cerco, iniciado no princípio de julho de 1459. Do ponto de vista militar, verificou-se menor atividade, quer no que diz respeito a tentativas mouras de assaltar as muralhas, quer nas sortidas portuguesas que se reduziram substancialmente, depois de algumas baixas nas primeiras confrontações. Assim, a vitória, tal como no primeiro conflito, sorriu para o exército com maior capacidade logística; no campo muçulmano, o “mantijmento nom avondava no arreal pollo qual muyta gente se partya delle”, o que levou o rei de Fez a pedir um reforço de vitualhas, empreendimento que não se chegou a realizar⁹⁰. No campo português a couraça permitia a receção de víveres e, num ato de desafio, D. Duarte de Meneses fez desembarcar a sua mulher e filhos para a fortaleza em pleno cerco, algo que assegura a confiança do capitão na obra realizada⁹¹. Percebendo a sua fragilidade logística, e que as suas bombardas não produziam o efeito pretendido no pano muralhado, o rei de Fez retirou-se a 24 de agosto de Alcácer-Ceguer. A própria dimensão do exército merínida, apesar de dar maior segurança nas operações militares contribuía para um desgaste logístico mais rápido. Como o próprio D. Duarte de Meneses sublinha:

E (...) querya que viesse o poder delRey de feez mas ainda de todollos outros reis que possoyam o ssenhoryo dafrica e de bellamarym (...) E a ssegurança he mayor por que quanto elles mais forem tanto gastarom mais vyanda. E ssegundo as comarcas som fragosas e as gentes dellas de pouca sustancya nom som poderosos de lhe dar remedyo⁹²

Estas duas vitórias permitiram um reforço da notoriedade de D. Duarte de Meneses, não só junto do monarca português, mas também nas comunidades locais⁹³. Em 1462 temos as primeiras povoações a prestar tributo ao capitão de Alcácer, situação rapidamente confirmada por doação régia⁹⁴. Temos ainda referências que indicam que o seu filho Henrique de Meneses, que recebeu a capitania de Alcácer-Ceguer depois da morte de D. Duarte, na serra de Bena-cofú, em 1464, prosseguiu esta política⁹⁵. A partir de 1471, as condições políticas permitiram o alargamento desta forma de ocupação “pacífica” que levou a uma

⁸⁹ Ver em Cruz 2015: 83-87 e ver Tabela 2, n.º 15 e n.º 16.

⁹⁰ Ver Tabela 2, n.º 17 e n.º 18.

⁹¹ Cf. Duarte 2003: 426.

⁹² Ver Tabela 2, n.º 5.

⁹³ Cf. Costa 2018: 41.

⁹⁴ Cf. Tabela 2, n.º 22 e ANTT, Chancelaria de D. Afonso V: L.1, f.105. O Africano faz doação de todos os tributos das terras conquistadas aos mouros.

⁹⁵ Em 1464, Henrique de Meneses recebe do rei poderes generalizados para fazer contratos de sujeição e tributos com aldeias do reino de Fez e, em 1475, o conde de Viana recebe a terra

5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)

transformação significativa dos métodos de abastecimento e que marca, por isso, o fim deste estudo.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), *Chancelaria de D. Afonso V*, Livros 1, 8 e 30.⁹⁶
- Livro dos Conselhos de el-Rei D. Duarte* (1982) (J. J. A. Dias, transcr.), Estampa, Lisboa.
- Pina, Rui de (1977), “Chronica do senhor rey D. Duarte”, in Almeida, M. Lopes (rev.), *Crónicas*, Lello e Irmão, Porto, 489-575.
- Zurara, Gomes Eanes de (1915), *Crónica da Tomada de Ceuta por El Rei D. João I* (F. M. E. Pereira, ed.), Academia das Ciências de Lisboa, Lisboa.
- Zurara, Gomes Eanes de (1977), *Crónica do conde D. Pedro de Meneses* (M. T. Brocado, ed.), FCG/JNICT, Lisboa.
- Zurara, Gomes Eanes de (1978), *Crónica do conde D. Duarte de Meneses* (L. King, ed.) Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.

Estudos

- Amatuzzi, Renato Toledo Silva (2018), “A influência árabe na medicina e cozinha medieval aragonesa”, *Revista Mosaico* 11: 159-167.
- Cook, Weston F. (1994), *The Hundred Years War for Morocco. Gunpowder and the Military Revolution in the Early Modern Muslim World*, Westview, Boulder.
- Costa, António Martins (2018), “D. Duarte de Meneses (1414-1464): o sangue e as armas no final da Idade Média”, *e-Stratégica* 2: 25-47.
- Cruz, João Sérgio (2015), *O castelo português de Alcácer Ceguer: transformações morfológicas nos sécs. XV e XVI*. Dissertação de Mestrado, Escola da Arquitetura – Universidade do Minho, Braga, Portugal.
- Dias, Paulo Alexandre (2015), *A conquista de Arzila pelos Portugueses – 1471*. Dissertação de Mestrado, FCSH-UNL, Lisboa, Portugal.

de Anjar com os seus vassallos e tributos. Cf. ANTT, Chancelaria de D. Afonso V: L.8, f.98 e L.30, f.38.

⁹⁶ Tivemos conhecimento das referências utilizadas através dos *Índices da Chancelaria de D. Afonso V*, acessíveis através do projeto desenvolvido pelo Centro de Estudos Damião de Góis, sob a direção do Professor Humberto Baquero Moreno, sendo os seus resultados disponíveis através da base de dados “Ophir – Biblioteca Virtual dos Descobrimentos Portugueses”.

- Duarte, Luís Miguel (2003), “A Marinha de guerra. A pólvora. O Norte de África”, in Barata, Manuel Themudo; Teixeira, Nuno Severiano (dirs.), *Nova História Militar de Portugal* (vol. 1), Círculo de Leitores, Lisboa, 289-441.
- Farinha, António Dias (1999), *Os Portugueses em Marrocos*, Instituto Camões, Lisboa.
- Godinho, Vitorino Magalhães (1965), *Os Descobrimentos e a economia mundial* (vol. III), Arcádia, Lisboa.
- Gomes, João Pedro (2015), “Folgam de comer os comeres feitos ao nosso modo: práticas e culturas alimentares entre o Rio Senegal e o Rio Gâmbia (séculos XV e XVI)”, in Soares, Carmen; Ribeiro, Cilene Gomes (coords.), *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 67-107.
- Martins, Miguel Gomes (2009), “Abastecer as cidades em tempo de guerra: o cerco de Lisboa de 1384”, in Bolumburu, Beatriz Arízaga; Solórzano, Jesús Ángel Telechea (coords.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media*, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño, 131-151.
- Mesquita, José Miguel Zenhas (2017), *O abastecimento alimentar de Ceuta, 1415-1458*. Dissertação de Mestrado, FLUP-UP, Porto, Portugal).
- Monteiro, João Gouveia (1998), *A guerra em Portugal nos finais da Idade Média*, Editorial Notícias, Lisboa.
- Monteiro, João Gouveia; Costa, António Martins (2015), *1415 A conquista de Ceuta*, Presença, Barcarena.
- Monteiro, João Gouveia (2017), “A campanha militar de Ceuta revisitada (1415)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 17: 63-78.
- Pinto, Vítor (2019), “The siege of Ceuta (1418-1419)”, in Weber, Benjamin (dir.), *Croisades en Afrique. Les expéditions occidentales à destination du continent africain, XIII-XVI siècles*, Presses universitaires du Midi, Toulouse, 151-170.
- Soares, Carmen (2014), “Pão e vinho sobre a mesa. Um clássico da alimentação portuguesa”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 17-50.
- Teixeira, André; Torres, Joana (2015), “O abastecimento e comércio de Ceuta portuguesa”, in Teixeira, André; Paredes, Fernando Villada; Silva, Rodrigo Banha da (eds.), *Lisboa 1415 Ceuta: historia de dos ciudades*, Consejería de Educación y Cultura/ Câmara Municipal de Lisboa, Ceuta/Lisboa, 156-161.

5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)

ANEXOS

Tabela 1: Referências a alimentação na *Crónica do conde D. Pedro de Meneses* (Zurara 1977)

Nº	Capítulo e página	Data	Lugar	Alimento	Importância/Informação da/sobre a alimentação
1	c. IX, p. 208	1415	Ceuta	Mantimentos variados	“que heram na frota” (...) “os quaes foram tamtos que estiveram muitos dias na praça sem hos nynguem levar”
2	c. XVI, p. 236.	1415	Arredores de Ceuta	Árvores de fruto	Derrube das “çerraduras e paredes das ortas e pomares” e corte das “árvores frutíferas e odorosas” em redor da cidade de Ceuta para prevenir emboscadas.
3	c. XXI, p. 249	/	/	Vinho	“nom porque Deus partysse com elles mais o entendimento que os outros homes, soomente porque são gentes de pouca vianda e hos mais delles não husam vinho, trazem os etedimentos mais puros”
4	c. XXIII, p. 260.	1415	Ceuta	Criação de gado	“nos nunca aquy poderíamos criar cabra, ne porco, ne outra animália de que as vezes possamos aver allgu rreparo, especiãlmente, cabras, que nos aqui são mais necessárias pera os doentes averem mantymto dos cabrytos e hos são allgu leyte ca não podemos sempre ter carne ne as outras outras cousas em abastamça, e quando quando tivermos do lleite e dos ovos hyremos passando nossa vida com mais pouca pena”.
5	c. XLVI, p. 369	1417	Costa de Ceuta	Ovos	“como quer que a sua partyda não fosse ally de todo ouçiosa , caa em todos aquelles tres dias não fezerão senã apanhar ovos das muitas aves que ally criam, e coze-llos, e lamça-llos nas fustas, que lhe foy bom refresco pera hus dias”
6	c. LVI, p. 418	1418	Ceuta	“Vianda”	“ca desde a porta de Madraxabe ate ‘quy eu vy mais de dous mill homes e som maravilhado. Qual diabo dos ymfernos pode fartar tamtos lobos que come viamda que fartaria dez tamta gemte de nossa companhia?”
7	c. LXII, p. 453.	1418	Arredores de Ceuta	Gado	“os mouros começavã a poer arrayall (...) e assemtar temdas desdes as Quimtas pera o mar, e que lhes parecia que traziam muitas beastas de carrega e o gado e manadas, come que queriam mamter assesego”.

8	c. LXVI, p. 467	1418	Muros de Ceuta	Vinho e “vianda”	“Mandou o comde ally trazer muyta viamda e odres de vinho, de que todos foram proveudos, comendo ally de companhia com todos por lhes dar causa de nō se allongarem”
9	c. LXVII, p. 474	1418	Muros de Ceuta	Mantimentos	“as molheres daquela çidade se ouverã e aquelles dias e todos los trabalhos muito virtuosamente, caa continuadamente amdarã ally acarretando pedras e allmaze, com todollas outras cousas que aos homes heram necessãrias”
10	c. LXX, p. 486	1418	Arredores de Ceuta	Mantimentos (campo muçulmano)	“Tamto que as fustas foram llargas e moverã sahyr, logo os mouros de terra começaram de afrozar de seu combate. E hus e hus se partyam, caa hos mais delles são homes de pouca fazemda, senão hu saquinho de passas e farinha”
11	c. LXXI, p. 489	1419	Ceuta	Vinho	“A estes mouros que assy hiã com aquelles cristãos fez ho conde muita homrra, como tinha costume de fazer sempre a todos hos que a elle vinhã por embaixadores (...) E parece que ambos bevyam vinho (...) E tamto lhe rrogou sobr’ello ate que o mouro, amtre a esperamça do ganho e a quemtura do vinho, disse quanto sabia”
12	c. LXXXI, pp. 523- 525.	1419 (?)	Ceuta	Racionamento alimentar	“E bem devẽ de comsyrrar, çidade que duas vezes fora çercada (...) que nō poderia ter as cousas ã tal abastamça como compria pera taes dous primçipes e pera os senhores que ally herã, caa, posto que ho comde aos outros ordenadamente nō desse de comer, ora hũs, ora outros”.
13	c. LXXXI, p. 524	1419 (?)	Ceuta	Inflação dos bens alimentares	“E achamos que ã aquelles dias que hos ymffantes ally esteverõ chegarã o vallor das gallinhas a oytenta rreays, e a canada do vinho a corenta, sendo naquele tempo o vallor da coroa velha do cunho de Frãça çem rreays e noventa”
14	c. LXXXII, p. 530- 531.	1419 (?)	---	Abastecimento de Ceuta	Alcaide de Almeria a dirigir-se ao rei de Granada – “quẽ vos disse a vos que hos de Çepta nō tinha que comer (...) e sabe aynda que o comde dom Pedro que nō sera assy ligeiro de filhar, e que se elle viamda não tem que há pode muito bem aver, caa tem Castela muito açerca, omde tem”

5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)

15	c. LXXXII, pp. 532-533	1419	Ceuta	Armazenamento dos mantimentos	“a çidade foi rrepaireda nos falecimentos primçiçais, mas aynda muitas boas cousas feitas de novo, caa mamdou fazer adegas e çeheiros pera os mamtymentos que viessẽ serẽ alojados, omde se não perdessẽ como ante faziam, e assy logeas e casas pera mercadores darredor da praça”
16	L.2, c. IX, p. 560	1419-1424	Ceuta	Falta de alimento	“e tanto estava a çidade de Çepta ẽ mymgoa de mãtymento que lhe comveo dar quynhemtos rreays por çimco sacos de boroas”
17	L.2, c. IX, pp. 574-575	Marbela (Gibraltar)	1419-1424	Trigo	“o quall Gomçallo Velho levou a Çepta em tempo que a necessidade hera grande de mamtymento em aquella çidade, omde Gomçallo Velho (...) deu aaquelles mymgoados toda sua dereita parte. E os outros da companha vemderõ a sua a menos preço (...) E assy forã abastados ate que lhe levarã o mamtymento destes rregnos”
18	L.2, c. XII, p. 586	Ceuta	1424	Falta de alimento	Partida do socorro à cidade “E porque lhe os mamtymentos falleçiã (...) tornaram-se pera o rregno”.
19	L.2, c. XIII, p. 588	Ceuta	1425	Carne de porco	“E, temdo estes a liçemça, chegou hũ <i>escudeyro do iffante dom Hemrrique e disse que, hymdo elles com outros ffora pera matarẽ hũ porco...</i> ”
20	L.2, c. XV, p. 595	Ceuta	1425	Trigo	“E com hũ pouco de trigo que danarã se tornarã pera sua terra, sem fazer outra cousa que de comtar seja”
21	L.2, c. XVIII, p. 609	Arredores de Ceuta	Agosto de 1425	Mantimentos variados	“E aynda tinha ho conde temçom de hir queimar allgũa parte da terra que aynda nõ queimara, como naquele tempo cada anno fazia, caa, porquamto elle sabia que os mouros a mayor parte de seus ajuntamentos faziã ẽ Setembro e Outubro, por rrezão das frutas, que achavã ẽ mor abastamça, avisava-se que nõ achassẽ mamtymento pera as beestas.”
22	L.2, c. XVIII, p. 620	Ceuta	1425	Porcos	“Os mouros daquela terra (...) vieram logo no outro dia (...) açerca da çidade, omde matarã çimco ou seys porcos”

23	L.2, c. XIX, p. 621	Ceuta	1425	Biscoitos para uma operação militar	“E porque não tinha tanto bizcoyto que lhes podesse avomdar aquelles dias que lhe ordenava que la amdassê, mamdou a Allvaro Affômso que o fosse cõprar a Samta Maria dell Porto pera sy e pera os outros”
24	L.2, c. XXI, p. 633	Ceuta	1425	Mantimentos	Alimentação especial para um prisioneiro muçulmano, o alcaide de Alcácer: “Porê nõ esqueço ao conde allgũ serviço que lhe Foçê, allcayde de Allcaçer, tinha feito, porque amtre os outros o mamdou tratar melhor, mamdando-o prover de melhor mantimento e rroupa que a nenhũ dos outros”
25	L.2, c. XXIII, p. 643	Ceuta	1430	Mantimentos	Alimentação para prisioneiros: “Venho – disse elle – rrequerer-vos que lleixeyis esta maa vida que llevais e vos vades comigo. Caa me parecee que estais aquy como em catyveiro, onde vos aviais jaa de emfadar de comer milho e beber vinagre”.
26	L.2, c. XXXV, pp. 687 e 689-690	Entre Ceuta e Tetuão	1435	Vinha	Presença de vinhas em terras muçulmanas: “Caa hera esto no mes meado d’Outubro, quando naquela crimaas huvas acabam toda sua madureza e que os vinhos estam ã seu primçipall fervor” e “quando chegarão açerca das vinhas hera o sol dez ou doze grãos sobre a terra. E a emtrada das vinhas e ortas daquelle lugar herã jaa muytos mouros”

5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)

Tabela 2: Referências a alimentação na *Crónica do conde D. Duarte de Meneses* (Zurara 1978)

Nº	Capítulo e página	Data	Lugar	Alimento	Importância/Informação da/sobre a alimentação
1	c. II, p. 48	---	Ceuta	Alimentação muçulmana	<p>“Toda esta gente pella mayor parte he pobre e de pouca cobertura assy pera de noite (...) toda sua speranza acerca das riquezas poeem em criaçom de gaados. (...)”</p> <p>“os bois e vacas som pequenos pero fortes e de muyto leite. Todo gado grosso e saboroso de comer. Todo he gaado manso por que pella mayor parte dormem nas casas antre a Jente”</p> <p>“Husam muyto em suas vyandas manteiga. por que aallem de sua mais doçura carecem dazeite o qual he antre elles muyto caro por que o ham de longe”</p> <p>“Ham poucos pescados e estes sam do mar por que nos ryos há caasy nada”</p> <p>“Avondam em frutas e todas de grande sabor. todos pella mayor parte bebem vinho e des-temperadamente”</p>
2	c. XXXVII, p. 123	1458	Arredores de Alcácer-Ceguer	Vinhas e Hortas	<p>“sayu dom Duarte fora da villa com entemçam de fazer cortar as arvores e tapaduras dos vallados e dos comaros das vinhas e ortas que estavam acerca da villa pera desabafar a terra por que se os Imijgos vyessem podesse sayr a elles com aquella segurança que sentya”</p>
3	c. XX-XIX, p. 127	1458	Alcácer-Ceguer	Falta de mantimentos	<p>“começou de sguardar nas cousas (...) proveio os mantjmentos e o almazém E vyo como lhe nom ficarom vyandas que lhe podessem abastar mais que dous ou tres meses ao mais”</p> <p>“EIRey (...) disselhe (...) que muy em breve lhe fezesse avyar quantos mantjmentos se podessem aver. E brevemente em todo se deu maa provisom”</p>
4	c. XLI, p. 130	1458	Alcácer-Ceguer	Lenha e feno	<p>“dom Duarte de menses nom se squeeceodo que lhe convijnha (...) compria dar ordem acerca da defemsom como naquellas que se avyam de fora (...) assy como lenha e feno e outras taaes cousas.”</p>

5	c. XLIII, p. 134	1458	Alcácer- -Ceguer	Mantimentos	“E porem / ouvyn do assy aquellas novas co- meçou de sse rijr contra os outros dizendo que aquelle era o moor bem que lhes poderya so- brevijr. E que (...) querya que viesse o poder delRey de feez mas ainda de todollos outros reis que possoyam o ssenhoryo dafrica e de bellamarym (...) “E a ssegurança he mayor por que quanto elles mais forem tanto gas- taram mais vyanda. E ssegundo as comarcas som fragosas e as gentes dellas de pouca sus- tancya nom som poderosos de lhe dar reme- dyo a sseus fallcimentos”
6	c. XLVI, p. 141	1458	Alcácer- -Ceguer	Falta de mantimentos	“E tanto que dom Duarte foy certo do cerco logo enviou Vicente Gonçalvez (...) com re- cado a elRey avisandoo do pouco mantimento que lhe // ficava”
7	c. XLVIII, p. 145	1458	Alcácer- -Ceguer	Falta de mantimentos	“a gente de pee fugya por que dizyam que nom tijham mantijmentos em abastança se- gundo a gente era muyta por que como cada huum comya o mantijmento que ally trazya logo se partya”
8	c. XLIX, pp. 145- 146	1458	Alcácer- -Ceguer	Falta de mantimentos	“Já sua speranza senom em duas cousas na bombarda grande e no mantijmento que tij- nham que fallecya aos da villa.”
9	c.LI, p. 151	1458	Alcácer- -Ceguer	Falta de mantimentos	Mantimentos na praça portuguesa: “Dom Duarte começou de consijrar no pouco manti- jmento que tinha (...) E que per ventura como se el Rey enganara na ficada dos mantijmen- tos assy se poderya enganar no alongamento do socorro (...) homens nobres que estavam com elle. os quaaes (...) apresentavam sua tanta necessarydade a qual era manifesta ante os olhos”
10	c. LIII, p. 158	1458	Alcácer- -Ceguer	Falta de mantimentos	Mantimentos no campo muçulmano: “muyta da gente meuda se parte por que o mantij- mento / no arreal he pouco ca ia nom dam a cada huum mais que huma mão chea de farynha (...) outrossy podes saber que os ca- vallos lhe perecem e morrem cada dia (...) E mandou elRey aos moradores da terra que lhe tragam certos alqueyres de pam cada huum (...) e nom lhe trouxerom nehuma cousa”

5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471)

11	c. LVII, p. 165	1458	Alcácer-Ceguer	Falta de mantimentos	Medidas tomadas por Duarte de Meneses: “A primeira que matem os cavallos que teemos. E que se ponham em sal pera nos aproveitar delles (...) e esto (...) se faça logo por que nom aiam de nos comer algum trijgo ou cevada. E ssegundamente me parece (...) que a nehuma pessoa se de governança senom huma vez no dya. E a terceyra me parece que nos he necessareo poermos esta albetaça em aventura pera a mandarmos a cepta buscar algum mantimento (...) specyalmente do pam que he o principal sustentamento” Reação dos nobres: “Todollos outros responderam que o acordo de dom duarte era boom soomente que lhe nom parecyra bem de matarem os cavallos”
12	c. LIX, p. 169	1458	Alcácer-Ceguer	Falta de mantimentos	Razões para lançar uma sortida: “A prymeyra por que aiam rezom de cuydar que nos nom stamos aquy como gente sem esforço ou morta de fome como elles antre ssy teem. / A ssegunda por que veendo nossos cavallos aiam causa de sayr da persunçom que teem que os teemos gastados e comestos.”
13	c. LX, p. 173	1458	Alcácer-Ceguer	Mantimentos	Reação muçulmana aos cavalos portugueses: “nom parecerom aquelles cavallos que sayam de cerco. mas que vijnham dalgumas aldeas abastadas onde estiverom a pensar. a qual vista os fezera de todo desconfyar de sse poder por aquela vez tomar a villa.”
14	c. LXVII, p. 188	1459	---	Alimentação muçulmana	“ca os mouros em esta parte teem muy grandes advantageens specyalmente por serem mais enxutos das humydades do corpo por rezam das vyandas que comem”
15	c. LXVII, p. 189	1459	Alcácer-Ceguer	Mantimentos	“o marques determinou de se yr pera o Regno mandando leixar (...) muytos mantijmentos assy de pam cozido carnes e vinhos armas e almazém e polvora e ferro”
16	c. LXVIII, p. 190	1459	Alcácer-Ceguer	Construção da couraça	“E porem começou logo defazer arrancar pedra pera fazer huma coyraça. a qual elRey de Portugal (...) vyra seer necessarea pera defensom daquele lugar.”
17	c. LXXVII, p. 210	1459	Alcácer-Ceguer	Abastecimentos muçulmanos	“E disse ainda que o mantijmento nom avondava no arreal pollo qual muyta gente se partya delle. e que por ello mandava o marym .viii(o). Camelos a feez e a miquinez buscar quaaes quer mantijmentos que se podessem aver”

18	c. LXX- XIII, p. 228	1459	Alcácer- -Ceguer	Abasteci- mentos mu- çulmanos	“E tanto que soube que os camelos vijnham com o mantijmento pera o arrayal. Foy lhe teer o caminho e tomou grande parte daquella carriagem.”
19	c. CXII, p. 260	1459- 1460	Arredo- res de Alcácer- -Ceguer	Destruição de manti- mentos	“o conde (de Viana, Duarte de Meneses) (...) veendo como os mouros. Nom queryam chegar. (...) passou avante contra o almargem. onde mandou dar fogo aos fascaes do pam que stavam / nas eyras. entendendo que aallem de lhes danar cousa a elles tanto necessa-rea que os farya mover contra elle”
20	c. CXIV, p. 270	1461	Vale de Anjara	Mel	“E esto he que mafomede vyo estar huma silha de colmeas ante ssy. antre as quaaes sco-lheo dous cortiços vazios.”
21	c. CXXII, p. 298	1462	-----	Alimentação muçulmana	“nos outros os mouros (...) nom guardamos dez dyas no anno. nem comemos que nos farte e sempre andamos esfarrapados e mizquinhos e pobres”.
22	c. CXX- XII, p. 322	1462	-----	Cereais	“Vy ainda stando em esta villa avendo grande mingoa no lugar de mantijmentos . como aquelles mouros das pazes davam grande socorro de trijgo e cevada aos christãaos (...) e ainda nom por grandes preços”.

Parte 2
*Comensalidades – Sociedade
e Economia*

(Página deixada propositadamente em branco)

6. DAS FESTAS EM BRUXELAS NO *GENETHLIACON*:
“*NOUO INSTRUITUR MIROQUE PARATU*”
[SERVIDO COM NOVO E ADMIRÁVEL APARATO]

BRUSSELS FESTIVITIES IN THE *GENETHLIACON*:
“*NOUO INSTRUITUR MIROQUE PARATU*”
[TO BE SERVED WITH A NEW AND WORTH ADMIRING DISPLAY]

Ana Isabel Buescu

Universidade Nova de Lisboa/FCSH/CHAM
0000-0002-5938-8463
aib@fcsh.unl.pt

Inês de Ornellas e Castro

Universidade Nova de Lisboa/ FCSH/IELT
0000-0002-4392-4487
iorncastro@netcabo.pt

RESUMO

Dedicado ao rei D. João III por André de Resende, o *Genethliacon*, publicado em Bolonha em janeiro de 1533, celebra o nascimento do príncipe D. Manuel a 1 de novembro de 1531. Uma vez que dos quatro filhos entretanto nascidos a D. João e D. Catarina apenas sobrevivera a infanta D. Maria, este quinto filho, varão, dos reis de Portugal suscitou merecido júbilo. Também em Bruxelas foi o evento celebrado pelo imperador Carlos V, primo e cunhado do rei de Portugal, ordenando, em dezembro de 1531, um opulento serão no palácio de Coudenberg. Pedro Mascarenhas, embaixador régio junto do imperador, promoveu durante três dias seguidos grandes festejos e lautos banquetes na sua residência, o primeiro dos quais o poeta novilatino descreve minuciosamente. Para este estudo usamos a *editio princeps*, traduzida diretamente do original. “Muito semelhante a um catálogo”, nas palavras de Resende, o poema regista a grandiosidade da mesa e dos vários espetáculos oferecidos. Desfilam ante os nossos olhos, requintados costumes, onerosos entretenimentos e sumptuosos manjares, onde pontificam as carnes, sobretudo de aves, evidenciando-se o seu alto valor simbólico, uma ampla “carta” de vinhos, pratos de *simulacrum*, frutos vários e pastelaria, constituindo um singular testemunho dos repastos áulicos quinhentistas.

PALAVRAS-CHAVE

André de Resende; Banquetes; Bruxelas; *Genethliacon*, século XVI.

ABSTRACT

Dedicated to King John III by André de Resende, the *Genethliacon*, published in Bologna in January 1533, is a poem meant to celebrate the birth of Prince Manuel. As Infanta Maria was then the Portuguese sovereigns' only surviving sibling, this boy's birth, their fifth son, on the 1st November 1531, became an occasion of intense joy. Charles V, John III's cousin and brother-in-law, also commemorated the royal child birth by ordering a sumptuous evening event at the Palace of Coudenberg, Brussels, in December 1531. Pedro Mascarenhas, the king's ambassador to the emperor, promoted three-day festivities that included magnificent banquets in his residence, the first of which the neo-Latin poet describes with great accuracy. For our study we used the *editio princeps*, translated directly from the original in Latin. "Very similar to a catalogue" as Resende himself confesses, this encomiastic poem reveals the grandiosity of both the banquet services and the various entertainments. It displays before our eyes exquisite habits, onerous entertainments and sumptuous meals, where meat is prominent, especially poultry and exotic birds, evidencing their high symbolic value, an extensive wine "list", simulacrum dishes, various fruits and pastries, constituting a singular testimony of 16th century courtly banquets.

KEYWORDS

André de Resende; Banquets; Brussels; *Genethliacon*, 16th century.

*...Tum quod uox Lusitana decenter
Farctile commemorat, quo tellus gratius ulla
inuenit toto orbe nihil. Cognoscere cura
si quibus est...* [Então veio aquilo que o Luso idioma corretamente denomina pastel recheado, que nada mais delicioso terra alguma em todo o orbe inventou. Se acaso há interesse em conhecê-los...]¹

A graciosidade improvisada, a "*festiuitas extemporalis*"², reclamada pelo poeta novilatino André de Resende no prefácio aos 873 versos em hexâmetro dactílico que compõem o *Genethliacon Principis Lusitani, ut in Gallia Belgica celebratum est a uiro clarissimo D. Petro Mascaregna, regio legato* [*Genethliaco do Príncipe de Portugal, quando foi celebrado na Bélgica pelo mui ilustre senhor D. Pedro Mascarenhas, embaixador régio*], não é pretensa modéstia. Estamos perante um poema encomiástico escrito em Latim que, como se deduz pela etimologia do nome (Gr. Γενεθλιακόν), se destina a celebrar um nascimento, neste caso o do príncipe D. Manuel, filho de D. João III, a quem a obra é dedicada. Impôs-se prevenir o régio leitor sobre o tom geral da composição, onde, a par da erudição, há bastante

¹ Resende 1533: vv. 631-634.

² Ibid.: A 2r.

humor – sobretudo nas cenas populares – e algumas matérias diversas do que se esperaria encontrar numa composição onde a “*grauitas*” costuma pontuar.

A epígrafe, excerto da descrição das doçarias servidas num banquete em 1531, inicia um excurso dedicado, como se lê em nota marginal, aos “*Farctilia Lusitana*”. A hipótese avançada por Pinto³, que notou a similitude com uma receita do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, é tratar-se de fartes. Estamos, sem qualquer dúvida, perante de uma variedade de bolos de espécie, termo genérico para confeções preparadas com especiarias, de massa fina, cujo recheio doce (ou agridoce na época), era sempre abundantemente condimentado com especiarias. Após o encómio à iguaria, Resende revela o modo de preparar o recheio, com o qual ocupa os 19 versos seguintes⁴. Mas aos inesperados “*farctilia*” regressaremos no final deste repasto.

Acaso seria expectável encontrar uma receita de pastéis num genetliaco? Com raízes na Antiguidade, o género, que celebra não só nascimentos, mas também aniversários, terá continuidade e vários cultores entre os poetas humanistas. A primeira síntese teórica moderna do género genetliaco surgiria, anos mais tarde, em 1561, na *Poetices libri septem*, uma edição póstuma de Júlio César Escalígero. Haveria, em regra, dois assuntos nucleares: uma “*laudes parentum*”, laudatória da linhagem e, obviamente, dos progenitores, e os “*auspícia*”, revelando as esperanças, no caso de um soberano, depositadas no recém-nascido. A amplitude de cada parte difere entre os poetas⁵; os “*auspícia*” podem servir propósitos ideológicos muito concretos, associados ao conceito do que deveria ser o príncipe ideal; por outro lado, como defende em 1651 o jesuíta Aloysius Juglaris (forma latinizada de Luigi Giuglaris) no *Ariadne rhetorum*, uma valorização da genealogia pode favorecer uma argumentação sobre as virtudes requeridas ao futuro príncipe⁶. Ora, além das referências na carta dedicatória, os temas obrigatórios, e os mais largamente expendidos pelos humanistas, ocupam a Resende apenas os 39 versos iniciais.

Para o nosso estudo utilizamos a *editio princeps* de 1533, publicada em Bolonha, em exemplar digitalizado da Biblioteca de Évora⁷. Embora o rosto da obra

³ Pinto 2008: 177.

⁴ Ibid.: vv. 634-653.

⁵ O “*Genethliacon Jacobi Sexti Scoturm Regis*” de George Buchanan (1506-1582), humanista à época católico, celebra o nascimento de Jaime VI da Escócia, filho de Maria Stuart, em 114 versos, que insistem nos *auspícia*; já Piério Valeriano (1477-1558) no “*Friderici Mantuae Ducis nato filio primogenito exultatio*”, dedicado ao filho do duque de Mântua, insiste longamente nas *laudes parentum*.

⁶ Smeesters 2013: 106.

⁷ Cota: BDA - 06 -3ARO7_155-E. Esta obra foi publicada em edição bilingue Latim-Ingês por Martyn 1990: 53-123, e, com base na fixação do texto latino desta última, foi feita a tradução portuguesa por Pinto 2008: 137-189. Agradecemos ao Doutor Manuel Cadafaz de Matos o acesso a esta edição, que se encontra esgotada. Em todas as citações, seguimos a tradução em verso de Inês de Ornellas e Castro vertida a partir da referida edição original de

ostente erradamente o ano de 1532, a questão foi alvo da restituição histórica e crítica por parte de Carolina Michaëlis de Vasconcelos⁸, que comprovou ser 1533 a data da edição, em casa de Ioannes Baptista Phael. O livro é composto por seis cadernos (A, B, C, D, E, F) de oito fólhos e, além da obra em apreço, que termina em E 4r, contém um poema fúnebre, o *Epicédio dedicado ao Imperador pela morte violenta do Príncipe da Dácia*⁹.

O metro, apropriado ao verso épico, serve a matéria “*haud quamquam infima*”¹⁰ neste propósito laudatório, tornando a descrição dos três dias de festividades numa pequena epopeia, matéria que ocupa os restantes 744 versos. Presente, ao serviço do embaixador Pedro Mascarenhas para desenvolver os estudos de Latim e de Grego deste, o nosso frade dominicano fixou com extrema minúcia as celebrações do primeiro dia, 21 de dezembro, uma terça-feira, como ficamos a saber pelo diário de outra testemunha ocular, Marino Sanuto¹¹. Desfilam ante o leitor, através de muitas e sugestivas hipotiposes, serviços e entremeses de um festim, “servido com novo e admirável aparato”¹². Aos dois dias seguintes destina Resende, com uma brevidade talvez merecida, os últimos 73 versos.

Exatamente por narrar tais festividades, o *Genethliacon* é um precioso e pouco conhecido testemunho de aspetos cerimoniais da realeza no século de Quinhentos, com a particularidade de descrever um momento comemorativo que teve lugar na residência oficial de D. Pedro Mascarenhas, embaixador de D. João III, em Bruxelas. Desta forma se implicam duas instâncias de representação: a celebração de um momento de grande importância para a monarquia – o nascimento do ansiado filho varão aos reis de Portugal – que o embaixador, ao representar o próprio rei, tinha por obrigação tornar faustosa e opulenta, mas também, num outro plano, realçar a sua própria riqueza e poder enquanto representante da sua pessoa e linhagem.

As celebrações realizadas por iniciativa do embaixador português em dezembro de 1531 tiveram grande impacto em Bruxelas¹³. Encontramos ecos desse impacto noutras fontes, que assinalam a riqueza do evento e a do seu promotor, Pedro Mascarenhas. Num texto muito posterior, de carácter genealógico, escreve-se: “Sendo Embaixador ao Império [Pedro Mascarenhas] teve a honra de

1533, e que já estava quase terminada quando tivemos acesso à de Pinto. Por esse motivo todas citações do *Genethliacon* remetem para os fólhos e versos da edição de 1533.

⁸ Vasconcelos 1949: 34.

⁹ *L. And. Resendii Lusitani Epicedion rapto Daciae Principi. Ad Caesarem*. O príncipe João da Dácia, i.e Dinamarca, morreu subitamente a 11 de agosto de 1532, aos 14 anos. Era sobrinho de Carlos V, nascido do casamento de D. Isabel e de Cristiano II, o rei deposto da Dinamarca, Noruega e do Sul da Suécia.

¹⁰ Trad. “*de modo algum demasiado humilde*” (A 2r-v).

¹¹ Sanuto 1900 vol. 55: col. 414.

¹² Resende 1533: v. 598.

¹³ O próprio Resende faz referência ao impacto dos festejos na cidade de Bruxelas, que o impediu de ser mais célere na redação do seu poema.

dar um jantar ao Imperador Carlos 5º, a sua mulher [sic]¹⁴ a Rainha de Hungria, e outros Príncipes, e toda a lenha que ardeu nos [sic] Chaminés foi canela”¹⁵. A memória de Pedro Mascarenhas ficará, pois, indissolúvelmente associada a estas festas. Mais detalhado e próximo dos acontecimentos, e sempre com um laivo de ironia, é o cronista Gaspar Correia:

[...] chegou a nova do nascimento do príncipe à Flandres onde estava dom Pedro Mascarenhas [...] e acertou de estar também o imperador dom Pedro deu quinhentos cruzados de alvissara e por festa deu um banquete de ceia que durou uma noite toda a todo o género de gente em grande perfeição e grosso gasto e fogueiras de canela e danças e jogos de homens vestidos de muitas sedas e riqueza em que se gastaram no banquete e festas cinco mil cruzados que o emperador muito folgou de ver mormente homens froliães [sic] que ele nunca vira e gabou muito [a] sorte de seu folgar e o banquete foi tão abastado de bons vinhos que quase todos ficaram dormentes¹⁶.

Nesta referência do cronista encontramos as duas dimensões fundamentais de que se revestiram estas festas: a dimensão pública e de grande magnificência, visando captar a atenção e envolver um público espectador alargado ao povo, que se encontrava aglomerado nas ruas, com jogos, encenações, danças, simulações de combate, luz e cor, e a dimensão cortesã, portanto mais restrita, do banquete oferecido ao Imperador. Neste mesmo sentido escreve Resende logo de início na dedicatória ao rei:

[...] em toda a obra trata-se de como o nobre senhor Pedro Mascarenhas, teu embaixador junto do Imperador, celebrou este dia de nascimento, tendo concedido com liberalidade um banquete ao teu próprio mui afortunado Augusto primo e demais membros da realza (Augustalibus) assim como diversões teatrais à plebe¹⁷.

Será esta dupla dimensão que contemplaremos no nosso texto: a componente pública e coletiva das festas, nas suas diversas manifestações lúdicas, testemunhando diversos aspetos da festa aristocrática no século XVI; e o banquete cerimonial, trazendo para primeiro plano as muitas e requintadas iguarias servidas, ambos convocando a ostentação, a fartura, o raro e o exótico – este último verdadeira “imagem de marca” da monarquia portuguesa desde D. Manuel. Neste segundo momento, procuraremos evidenciar a (re)apresentação dos manjares do banquete e sua transignificação no enquadramento do género genethliaco. Antes,

¹⁴ Trata-se da irmã do imperador, Maria de Hungria, viúva do rei Luís de Hungria, morto em 1526 na batalha de Mohács contra os Turcos, que regressou à Flandres, e não da sua mulher, a imperatriz Isabel, irmã de D. João III, que se encontrava em Espanha.

¹⁵ Gayo 1990: 86. Procedemos à atualização da ortografia.

¹⁶ Correia 1992: 306. Procedemos à atualização da ortografia.

¹⁷ Resende 1533: fol. A 2 v.

porém, impõe-se a necessária contextualização histórica e explicativa que está na base deste grande acontecimento cerimonial e festivo ocorrido em Bruxelas.

1. *AD MAJOREM REGIS GLORIAM*

A corte portuguesa em Évora e nascimento do infante D. Manuel

No início do mês de novembro de 1530, estando a corte em Lisboa, soaram os primeiros rebates de peste na cidade. D. João III decidiu passar o Tejo para o Lavradio, mas a rainha D. Catarina permaneceu em Lisboa até 22 de dezembro, apesar de a peste grassar já então com intensidade na capital, também sobressaltada desde o início do mês com tremores de terra de intensidade variável. Finalmente, na véspera de Natal, 24 de dezembro, toda a corte se encontrava já reunida no Lavradio¹⁸.

A 26 de Janeiro de 1531, Lisboa foi assolada por violentíssimo tremor de terra que lançou a morte e a destruição na cidade e que foi sentido, com maior ou menor intensidade, em toda a Estremadura, sucedendo-se as réplicas até ao mês de março. Não podendo regressar à capital, a corte acabou por se fixar, em maio de 1531 e durante vários anos, em Évora¹⁹.

A 1 de novembro de 1531, dia de Todos-os-Santos, na alentejana vila do Alvito, para onde D. João e D. Catarina se haviam retirado em agosto em virtude da peste que começara a grassar em Évora²⁰, nasceu o quinto filho dos reis de Portugal, um rapaz. Se, pelas razões históricas conhecidas, o epíteto de “*O Desejado*” viria a pertencer de forma definitiva a D. Sebastião, antes dele outro nascimento fora ansiosamente esperado. Casados havia seis anos, dos quatro filhos entretanto nascidos – Afonso (1526), Maria (1527-45), Isabel (1529) e Beatriz (1530-31) – apenas a infanta D. Maria, que em outubro completara os 4 anos de idade, estava viva. Era, aliás, muito recente o desgosto dos reis pela morte da infanta Beatriz, ocorrida a 1 de agosto desse mesmo ano, aos dezassete meses de idade, com convulsões²¹.

Por isso, o nascimento de D. Manuel foi recebido com grande júbilo e amplamente celebrado. No Alvito houve talvez um curto sarau para os cortesãos e danças populares nas ruas²², mas as celebrações mais destacadas ocorreram mais tarde. Foi provavelmente o estado de debilidade da rainha e da criança e a distância da corte de Lisboa que motivaram o adiamento das verdadeiras celebrações do nascimento do príncipe herdeiro²³. Assim, já em 1532, com a corte

¹⁸ Freire 1944: 277-278.

¹⁹ Buescu 2008: 281-292. Manso 1990.

²⁰ Matos 1976, 7; Manso 1992.

²¹ Buescu 2008: 196.

²² Vasconcelos 1949: 29.

²³ Andrada 1976: 512; Vasconcelos 1949: 29-30.

temporariamente em Lisboa²⁴, foi representada a festiva *Farsa da Lusitânia* de Gil Vicente, “ao nascimento do muito desejado Príncipe D. Manuel”, e acrescenta uma personagem da farsa, “porque [Gil Vicente] não pôde em Alvito”²⁵.

Também em Bruxelas o sucesso foi celebrado por Carlos V, que reagiu publicamente com grandes mostras de alegria²⁶ e endereçou a D. João III uma calorosa carta de felicitações²⁷, ordenando a realização de uma festa e banquete no palácio de Coudenberg logo em dezembro de 1531²⁸. Pedro Mascarenhas promoveu também três dias de festejos e banquetes na sua residência.

Política e diplomacia no século XVI

O momento e as celebrações que iremos evocar, e que estão no âmago deste estudo, passam, de forma cimeira e poderosa, pela atividade diplomática nos inícios da Época Moderna. No caso português, foi com D. Manuel que as embaixadas permanentes na Cúria tiveram início, com o embaixador João Faria, regressado a Portugal em 30 de agosto de 1514²⁹. Com D. João III, subido ao trono no final de 1521, as embaixadas permanentes, que com D. Manuel se restringiam à Cúria, passaram a contemplar outras entidades políticas, com destaque para a Espanha de Carlos V, e ainda para a França de Francisco I. No caso da Espanha, que se desdobrava geográfica e politicamente pelo Sacro-Império, a itinerância imperial obrigava os embaixadores permanentes a seguirem o imperador.

É esse o caso de Pedro Mascarenhas (c. 1484-1555), que aqui nos interessa em particular. Foi durante a sua estadia como embaixador de D. João III junto do imperador Carlos V, entre 1531 e 1533, que promoveu na sua residência opulentas festas e banquetes comemorando o nascimento de um filho varão aos reis de Portugal em dezembro de 1531. De tais festividades temos notícia e testemunho pormenorizado no *Genethliacon* do humanista André de Resende, que, como afirmámos, registou com extrema acuidade as celebrações do primeiro dia na residência do embaixador português.

Pedro Mascarenhas ao serviço da Coroa

Militar, homem de corte e diplomata, o seu serviço à Coroa iniciou-se ainda durante o reinado de D. Manuel³⁰. Em 1516, aquando da constituição da casa do

²⁴ *Lettres des Souverains* ... 1994: 36.

²⁵ Vicente II 1984: 547 e 558.

²⁶ Resende regista a reacção do imperador ao receber a feliz notícia: na presença dos cortesãos, Carlos V levantou nos braços o filho da irmã (João, príncipe da Dinamarca, filho da falecida Isabel da Dinamarca), lançando exclamações de alegria pelo nascimento do sobrinho.

²⁷ *Lettres des Souverains* ... 1994: 65.

²⁸ Vasconcelos 1949: 9-83.

²⁹ Carta régia de 30 de agosto de 1514. *CDPI* 1862: 267.

³⁰ Síntese biográfica em Vila-Santa <https://eve.fcsh.unl.pt, s/v>.

futuro D. João III, surgia como seu estribeiro-mor, e em 1521 foi escolhido pelo *Venturoso* para o destacado cargo de general das naus e galés da armada que levou a jovem infanta-duquesa D. Beatriz para Sabóia. Durante o reinado de D. João III manteve a confiança régia e o elevado estatuto na casa real, traduzido na sua condição de membro do Conselho régio.

Mascarenhas desempenhou também várias missões de carácter político e diplomático para o rei de Portugal, com destaque para a corte imperial de Carlos V: em 1530 assistiu às solenes cerimónias da sua coroação em Bolonha, e residiu na sua corte, acompanhando as suas deslocações, entre 1531 e 1533. Foi ainda embaixador em Roma, entre 1538 e 1541, período de crucial importância política do reinado joanino e durante o qual testemunhou a relação de Francisco de Holanda com Miguel Ângelo, como o próprio Holanda deixa escrito nos *Diálogos de Pintura*. Sendo-lhe reconhecida uma inegável habilidade diplomática, Mascarenhas considerava-se, no entanto, talvez acima de tudo um militar. Foi capitão de Malaca em 1524-25, participou ao lado de Carlos V na vitoriosa expedição de Tunes em 1535, em que tomou parte também o infante D. Luís à revelia de D. João III, e viria a ser o 6.º vice-rei da Índia, de 1554 à sua morte, ocorrida em 1555.

Embaixador-residente na corte de Carlos V

Interessa-nos aqui sobremaneira a sua condição de embaixador residente junto de Carlos V entre 1531 e 1533. Sob o ponto de vista cerimonial, o ponto alto desta embaixada foram as já referidas festas e banquetes oferecidos poucos dias antes do Natal de 1531, por Pedro Mascarenhas na sua residência em Bruxelas. Nos dias seguintes à festa e banquete oferecidos pelo imperador no palácio de Coudenberg pelo nascimento do sobrinho, tiveram lugar, no palácio do embaixador, magníficas celebrações em que estiveram presentes o próprio Carlos V, a sua irmã Maria de Hungria e dois sobrinhos³¹, no primeiro dia, bem como cerca de cinquenta portugueses da nobreza. Entre estes destaca-se Damião de Góis, a residir na Flandres, posto em 1523, apenas com 21 anos, ter sido nomeado secretário da Feitoria Portuguesa de Antuérpia, e cinco anos depois de ter sido enviado por D. João III em missões a diversos países, estando na altura de regresso.

Viajar com o Imperador

As festividades realizadas para comemorar o nascimento do infante português coincidiram com o final da estadia do imperador e da sua corte na cidade de Bruxelas. Em plena crise religiosa e perante um novo alarme sobre o perigo

³¹ Filhos da sua irmã Isabel, rainha da Dinamarca, falecida em 1526.

otomano, de que os embaixadores portugueses davam conta a D. João III³², o imperador empreendeu, no início de 1532, uma viagem para participar na Dieta de Ratisbona³³, presidida pelo seu irmão Fernando I. A comitiva imperial deixou Bruxelas a 17 de janeiro de 1532, chegando a comitiva a Ratisbona a 28 de fevereiro, onde permaneceu cerca de cinco meses.

Terminada a Dieta, a 2 de setembro o imperador partiu com o irmão e respetivas comitivas para Viena, onde Fernando de Habsburgo permaneceu. Um mês depois, em 4 de outubro, Carlos V seguiu para Itália, percorrendo territórios e cidades como Veneza, Mântua e Bolonha, onde chegou a 13 de dezembro e se entrevistou com o papa Clemente VII. Permaneceu nesta cidade até final de fevereiro de 1533, partindo então para Génova onde se manteve até 9 de abril, para embarcar e empreender a viagem de regresso a Espanha. Uma galera de Andrea Dória conduziu em doze dias o imperador para o Rossilhão, chegando finalmente por terra a Barcelona, onde reencontrou a imperatriz Isabel³⁴.

Ora Pedro Mascarenhas, na sua qualidade de embaixador, e a sua comitiva, que incluía André de Resende, integraram o séquito imperial em todo este périplo de mais de um ano, acompanhando Carlos V provavelmente até Barcelona³⁵. O facto é que foi em Bolonha, dada a permanência da comitiva imperial na cidade durante quase três meses, que André de Resende dispôs de tempo suficiente para publicar o poema em Janeiro de 1533.

Poder e propaganda: jogos, luz e som

Como já sublinhámos, a descrição minuciosa do primeiro dia destas celebrações por André de Resende evidencia muitos dos elementos que faziam parte integrante das festas aristocráticas e da realeza no século XVI, através de um conjunto de práticas e de encenações “obrigatórias” quando se tratava de celebrar o poder: as manifestações lúdicas de carácter público e coletivo e os banquetes. Ambos tinham como denominador comum a necessidade imperativa de exibir opulência, abundância, fartura e riqueza e de provocar um impacto que deixasse memória.

Não faltou mesmo, mimetizando um padrão que ocorria na corte portuguesa desde D. Manuel, no terceiro dia das festividades, uma representação teatral fiel à encenação que Gil Vicente apresentara na corte, em Portugal. Na verdade, o

³² Carta de Brás Neto, embaixador em Roma, a D. João III, de 6 de julho de 1532, publicada in *CDP* II, 1865: 402-404.

³³ Regensburg em alemão.

³⁴ *Biographie Nationale de Belgique* 1872 III, 2 www.academieroyale.be 587-590. Col. 588-592, com a publicação do itinerário da viagem imperial para Ratisbona, para a realização da Dieta.

³⁵ O certo é que Resende em 1 de outubro de 1533 estava já em Évora, ao serviço do infante cardeal D. Afonso. Vasconcelos 1949: 38.

poema refere apenas isso – a peça que o “*auctor, et actor, in aula egerat ante*” [o autor e também actor antes apresentara na corte] – mas não indica que o dramaturgo estivesse presente e, ao longo dos onze versos que lhe dedica³⁶, Resende tece-lhe rasgado elogio, colocando Gil Vicente ao nível de Menandro e de Plauto. O diário de Sanuto também não permite chegar a qualquer conclusão; refere o nome da peça e, sobretudo, a reação dos convivas que muito riam, sobretudo os Espanhóis³⁷. Na opinião de alguns Gil Vicente nunca teria saído do solo pátrio³⁸. Na verdade, no segundo (no diário de Sanuto seria o terceiro) dia das festas foi apresentado, ao serão e após o banquete, o auto vicentino *Jubileu de Amor*, entretanto perdido, provavelmente a primeira representação teatral portuguesa fora do reino³⁹, que tanta tinta faria correr.

Assim, na presença de muitos nobres residentes em Bruxelas e do nuncio papal, o culto e zeloso cardeal Jerónimo Alejandro, foi representada a comédia. O auto foi muito apreciado pela generalidade dos convivas, sobretudo os que perceberam a língua, mas escandalizou e provocou algum público. Foi comentado o desagrado do nuncio, já que a sátira vicentina não poupava a hierarquia eclesiástica, Roma e o próprio papa – o que não era novidade em mestre Gil, mas se tornava especialmente sensível numa Europa dividida pela Reforma luterana. Segundo Carolina Michaëlis de Vasconcelos, a “estrela” de Gil Vicente na corte portuguesa terá também empalidecido a partir do episódio de Bruxelas, apesar de, até à sua morte, o grande dramaturgo ter ainda produzido algumas das suas mais marcantes obras. O *Jubileu de Amor* fora representado em Portugal perante a corte, nos paços da Ribeira, entre 1525 e 1531, não havendo notícia de que tivesse então causado escândalo ou desagrado. Os tempos mudavam⁴⁰.

Voltando à noite de nosso primeiro banquete. O esplendor das festas que tiveram lugar na residência do embaixador foi extraordinário. Não faltou um cortejo triunfal que levou Carlos V e Maria de Hungria do palácio de Coudenberg

³⁶ Resende 1533: vv. 843–853.

³⁷ Sanuto 1900: col.420: “*Da poi la cena, fu recitata la comedia nominata da Guerto de Guibileo tuta di innamoramento, que per esser cosa tanto dilettevole a li auditori et haver in se tanta gratia, ebbero essi signori spagnoli tanto piacer et rider que non si pò dir quodam modo che sariano restate de mangiare et beber per sentire tal cosa.*”

³⁸ Vasconcelos 1949: 12 e 62. Além do estudo dedicado ao tema constituído pela *Nota I*, a erudita também não advoga a ideia nas *Preliminares*:7. Alega que a transcrição do original não terá sido bem feita, pelo que a lenda vigoraria desde 1834. Vide igualmente Stinson 1972: 535–540.

³⁹ Cardeira 2005: 3.

⁴⁰ “Provavelmente por interferência da censura inquisitorial o texto perdeu-se, embora registos e documentos atestem a sua existência. A Copilaçam de 1562 já não o integra”. Cardeira 2005. Proibido no *Rol dos Livros defesos* impresso em 1551, o seu rasto perdeu-se por completo ainda no século XVI. V. Vasconcelos 1949: 9–83. Carolina Michaëlis publica, em tradução portuguesa e no original italiano, parte da indignada carta, datada de 26 de dezembro de 1531, do cardeal-nuncio Alejandro ao papa Clemente VII, 13–15.

à residência de D. Pedro Mascarenhas, vistoso fogo-de-artifício, e dois arcos triunfais em que figuravam as armas de Portugal e de Maria de Hungria, governadora dos Países-Baixos. Depois das danças, carreiras, justas e outros jogos, em que participaram também muitos portugueses, seguiu-se um banquete a que não faltaram a carne e o vinho, mas também alguns sabores peninsulares, canções, música instrumental, os bobos, essa figura ainda tão apreciada na vida das cortes da época, e máscaras. O momento mais impressionante sob o ponto de vista cénico foi a entrada de Cupido num carro triunfal. Os festejos prolongaram-se noite dentro e, após a saída do imperador, já de madrugada, na rua a multidão bebia vinho distribuído generosamente, e atiravam-se moedas de prata para quem as pudesse apanhar.

Ensaíemos, pois, com um pouco mais de pormenor, uma panorâmica sobre os mais significativos aspetos destas celebrações em Bruxelas. O primeiro elemento que destacaremos, até porque tem evidentes replicações na própria configuração das festas, é o período do dia em que ocorrem: a noite. Deixando de lado outras épocas ou outro tipo de considerações, até de ordem antropológica, as fontes quinhentistas evidenciam a importância e o lugar da noite nas práticas da monarquia, quer sob o ponto de vista político, quer no que respeita a momentos cerimoniais marcados pela festa⁴¹. Recordemos apenas que a noite surge como momento aristocrático por excelência no *Libro del Cortegiano* (1528) de Baldasar Castiglione, e o convívio cortesão se desenrola ao longo de quatro serões, num espaço específico do palácio ducal de Urbino – a *Sala delle veglie*: se o dia é o tempo do negócio, a noite é a do ócio, e surge sob o signo do jogo⁴².

Assim, na referência e descrição das manifestações lúdicas na noite do banquete oferecido ao imperador pelo embaixador português, uma das constantes é, precisamente, a evocação de todos os elementos que contrariam a “noite cerrada”⁴³, iluminando o espaço noturno: as piras e fogueiras, alimentadas por nafta e pez; as chamas e as labaredas que envolvem jogos e desafios para gáudio do povo. No meio do recinto, uma “pirâmide de fogo”⁴⁴ alimentada por azeite e outras substâncias, com cem pés de altura, ostenta um mastro dourado em cujo vértice está um “grande talento de prata”⁴⁵, prémio cobiçado por dois homens desnudos que procuram alcançá-lo subindo ao mastro escorregadio, envolvendo-se

⁴¹ E ainda pela morte régia, tópico fora desta nossa análise.

⁴² Castiglione 1987.

⁴³ Resende 1533: vv.110-14: “Mas a elevada via sobressaia durante a noite cerrada / e, em espaços equidistantes, as altas fogueiras, / às quais embebera um líquido, capaz de preservar até meio das andas/ as chamas intactas, e fora conveniente a utilização de nafta / e de pez, e tudo mais quanto alimentasse um célere fogo.”

⁴⁴ Ibid.: v. 143 “A pirâmide de ácer empilhado eleva-se no meio do recinto,”

⁴⁵ Ibid.: vv.147-148 “... ostentando no cimo uma coroa, com um grande talento / de prata, o preço da vitória, para aquele que ultrapassar o cume”

numa luta feroz que entusiasma a multidão, rodeados pelo fogo. O vencedor apresenta-se, orgulhoso, com o talento de prata e uma coroa de louros.

A noite é de luz e de som. Fogo-de-artifício é lançado para os ares e o estrondo do disparo de centenas de bombardas ecoa com “terrível fragor”⁴⁶ provocando nuvens de fumo e o quebrar de vidros de janelas em edifícios circundantes; a multidão reage, entre o temor e a admiração. Não podia, também, faltar a aristocrática encenação bélica: numa outra parte da praça, “é organizado um combate troiano”⁴⁷. Ao sinal da trombeta, esquadrões de soldados portugueses, italianos, belgas e alemães, ricamente vestidos numa mescla de cores e de brilhos, montando os seus cavalos, simulam combates em campo aberto, enfrentando-se a galope, empunhando os piques, voando os dardos. A multidão exulta.

O imperador, vestido de ouro e púrpura, e a sua comitiva assistem, agradados, a todas estas representações do alto de uma das grandes janelas do palácio, retirando-se em seguida para o interior. Depois da dimensão pública e coletiva, principia o segundo momento das celebrações que assinalam o nascimento do príncipe português, cujo ponto alto é o banquete oferecido a Carlos V e aos cortesãos.

No interior do palácio, no amplo salão, aquecendo o frio ambiente de dezembro, duas piras com “fogo cintilante”⁴⁸ queimam não lenha mas canela, evocando de modo explícito, devidamente registado por Resende, a opulência do rei de Portugal e do seu império das Índias. Associado ao enfatizar da munificência, está omnipresente o estatuto cultural do anfitrião sublinhado por um *topos* simbólico da celebração romana dos nascimentos. Se eventualmente o nosso poeta participou na organização do evento – e acreditamos que assim aconteceu, pois era costume os humanistas da corte serem chamados a promover as evocações da Antiguidade nas festividades – está subjacente a alusão ao núcleo do festejo natalício em Roma: queimar no altar doméstico uma pequena pira votiva, com bastantes fragrâncias odoríferas, dedicada ao génio da criança, em particular do sexo masculino. A toda a volta do largo aposento “estatuetas em estuque”⁴⁹ com a efígie do imperador homenageavam o César. Dos tetos pendem cordas “com mil figurinhas de cera”⁵⁰, e as paredes encontram-se revestidas das

⁴⁶ Ibid.: vv.125-128 “...e o clangor das tubas / dá o sinal. Lançam-se os projecteis com terrível fragor. / As balas de bronze, em número de trezentas, que cheias de enxofre / nitrato, e cinzas de vimeiros moidos,...

⁴⁷ Ibid.: vv.179-180 “Mas noutra parte do recinto, um antigo costume / da família Júlia, é organizado um combate troiano.”

⁴⁸ Ibid.: vv.277-279 “Não era, todavia, lenha, mas canela, e tudo quanto o audaz / comerciante busca através de enormes perigos desde as mais / recônditas Índias, provocando a ira de Neptuno, com um pequeno navio”.

⁴⁹ Ibid.: vv.283-284 “e em redor estatuetas em estuque / dando a ver a efígie de César num admirável busto de fino gesso.”

⁵⁰ Ibid.: vv. 285-286.

mais finas tapeçarias, executadas por ordem do rei de Portugal; uma delas, junto da mesa imperial, representa Astreia, a deusa da Justiça, de “vulto severo e os olhos fulminantes”⁵¹, rodeada pela Fidelidade, Constância, a Verdade, a Simplicidade, a reverência aos Deuses e a Integridade; a outra tapeçaria tem como tema a ilustre linhagem de Júpiter, Alcides. Nada fora deixado ao acaso, tais alegorias exaltam as virtudes do rei.

Depois de se deter um pouco apreciando as tapeçarias, Carlos V sentou-se à mesa, tendo junto dele a irmã, Maria de Hungria, os seus três sobrinhos filhos da falecida irmã Isabel, rainha da Dinamarca⁵², e o embaixador Pedro Mascarenhas. Numa segunda mesa, a alguma distância, sentaram-se “as jovens damas de companhia da rainha, segundo o seu estatuto”⁵³. Cinquenta jovens portugueses, “todos nascidos com generoso sangue”⁵⁴ e vestidos de delicadas túnicas de seda, entre os quais Damião de Góis, então secretário do feitor português em Antuérpia, sentavam-se em redor⁵⁵. A distribuição dos convivas à mesa marcava e evidenciava a hierarquia social, como sempre acontecia em ocasiões festivas com a presença da realeza.

Se as festas régias na antiga sociedade, assinalando momentos fundamentais de celebração para a monarquia, integravam sempre uma dimensão pública de comunhão com os povos, como também sucedeu em Bruxelas neste final de 1531, o fasto, a abundância e a liberalidade dos príncipes manifestava-se ainda de outras formas no decorrer e em articulação com banquete e as suas iguarias. Numa sociedade em que o espectro da carência e da fome assomava no quotidiano das populações, a abundância da mesa principesca era, também ela, metáfora do seu poder. De acordo com uma antiquíssima tradição, a liberalidade dos grandes mostrava-se na distribuição da comida, que no decorrer do banquete fora apresentada aos príncipes, às multidões expectantes: assim participava o povo, simbolicamente, do alimento do príncipe, e este vincava a abundância e a fartura da sua mesa. Escreve Resende: “E já no festim pairava uma profunda calma, e de todos os lados / os serviçais transportavam iguarias intactas para a multidão”⁵⁶.

Na senda da “*tradio*” nos relatos da Antiguidade, Resende enfatiza a manifestação de poder declinado nos “*munera plebeia*”⁵⁷, presentes oferecidos ao povo, uma forma de partilha hierarquizada. Obrigatórias nos desfiles solenes ou

⁵¹ Ibid.: vv. 292-293.

⁵² Doroteia, Cristina e João, que Carlos V protegeu e criou na sua corte.

⁵³ Resende 1533: v. 323.

⁵⁴ Resende 1533: vv.324-325 “Mas cinquenta Lusitanos escolhidos de entre a juventude / dos subordinados, todos nascidos com generoso sangue.”

⁵⁵ Não se especifica se numa outra mesa, mas é verosímil que sim, como se deduz pelo diário de Marino Sanuto (1900: col. 418).

⁵⁶ Resende 1533: vv. 476-477.

⁵⁷ Ibid.: v. 700.

triufo militares romanos daqueles cujo intuito era ganhar o favor eleitoral da população⁵⁸, as distribuições de alimentos e de dinheiro permaneceriam na cultura ocidental. Salienta dois tipos como se lê na nota marginal: “*dolia uini*”, tonéis de vinho, e “*munorum largitio*”, generosa distribuição de dádivas, neste caso em dinheiro. Por isso a ênfase colocada na quantidade. O vinho era dispensado à multidão através de “quatro enormes tonéis” de onde jorrava o ambicionado e saboroso néctar, ocasionando grande burburinho, encontrões e até rixas, descritas com pormenor⁵⁹, tanto mais que o poeta cita aquilo que realmente visualizou (note-se as formas do verbo *uideo*, ver: *uideres; illic uidi*). Finalmente, observou-se outra tradição enraizada e também de grande ressonância pública, que dez anos antes Gaspar Correia descrevera aquando da entrada do rei D. Manuel e da rainha D. Leonor em Lisboa, em que um cisne de penas douradas e colar de ouro ao pescoço enchia o papo de moedas e expelia as moedas de ouro e prata para cima das gentes que, em grande alvoroço, se precipitavam para as arrebanhar⁶⁰. Em Bruxelas, com idêntico impacto, no serão do banquete, de grandes bacias lançaram-se ao ar moedas de prata para gáudio da multidão.

É agora tempo de se iniciar o banquete oferecido pelo embaixador a Carlos V, com o desfilar das finas iguarias, em que a fartura, a ostentação, o raro e o exótico, mas também a evocação clássica, ocupam lugar destacado.

2. BANQUETE, ESPETÁCULO E MEMÓRIA “*NOUO INSTRUITUR MIROQUE PARATU*”

Ao reproduzir estes acontecimentos de acordo com a sua dignidade, posto as coisas [serem] na maior parte novas, desconhecidas daqueles mais antigos, não se ofereceram antes ao espírito dos autores Latinos em prosa e muito menos foram tentadas em verso, a matéria é necessariamente mais difícil...⁶¹

Podemos interpretar este excerto como uma reivindicação de originalidade. Consciente de que foge deliberadamente ao cânone tradicional do genético humanista, André de Resende sente necessidade de preparar o seu interlocutor direto, D. João III, e demais leitores, posto ter escrito com intenção de publicar.

⁵⁸ Ibid.: vv. 760-766.

⁵⁹ A descrição da partilha com o povo principia exatamente pelo verso 770 “*Ne tamen interea deessent sua munera plebi*” [*Todavía, para que, entretanto, não faltassem à plebe as suas dádivas*]. As rixas ocasionadas pela distribuição de vinho ocupam os vv. 701- 755. A distribuição de moedas estende-se do verso 756 ao 781.

⁶⁰ Correia 1992: 130.

⁶¹ Resende 1533: fol. A 2 v.

O seu poema é indubitavelmente restrito nos “*auspiciã*”, talvez prenúncio de infaustos fados, pois o infeliz príncipezinho viria a falecer a 14 de abril de 1537. Se considerarmos apenas os 39 hexâmetros iniciais é, aparentemente, parco nas “*laudes parentum*”. O poema insiste na “*hilaritas*”, alegria, e nos “*conuiuia*”, festins, matérias que Escalígero, ciente de que os *topoi* genetliacos também são herdeiros das odes de Píndaro⁶², não esquecera de mencionar como temas adicionais. Todavia, em nosso entender, o encómio ao rei, e por extensão ao reino, habituais numa “*laudes parentum*”, prolonga-se na descrição dos festins promovidos pelo embaixador. É assim foi entendido por quem assistiu, como Sanuto: “*Io spero in Dio, che la Maestà dil re di Portogalo nostro signorelo haverà hauto per bene et ge lo ricompenserà, poi questo è tanto honore suo et de la patria.*”⁶³ Se o repasto daquele dia 21 de dezembro de 1531 marcou a vida social da época em Bruxelas pelo esplendor do espaço, convivas e ostentação da mesa – sem esquecer os já aludidos momentos lúdicos populares e aristocráticos – o que permaneceu foi um festim de papel “*catalogo fere similis*” [quase idêntico a um catálogo], em que os *realia* e os ornatos clássicos e exóticos servem propósitos distintos. Eis “as coisas na maior parte novas” nunca antes tentadas. Com efeito, escrever sobre comida no Renascimento, fora do conspecto da arte médica ou do intuito de conferir autenticidade a uma narrativa, só poderia ser matéria de estilo elevado acaso houvesse propósito filosófico-moral ou de celebração. Resende, embora subtil, também não esquece a vertente moral.

Estamos perante três instâncias culturais: numa primeira, mais óbvia, as técnicas de cozinha transformam os alimentos em cultura; numa segunda, o estatuto social do comensal e o local onde decorre o repasto remetem para um indicador civilizacional necessário à compreensão total do ato de comer; numa terceira, a recreação de um banquete áulico fixado pela escrita converte-se numa memória literária. O efêmero ganha vida, mas não o banquete real, antes aquele que o poeta, mediado pelo seu próprio código genetliaco, pretendeu narrar. Será, para sempre, o festim de André de Resende. Descreve de forma ímpar, não só como espectador do resultado final, mas também pelo que terá antevisto, na plausível qualidade de ter sido um dos organizadores. O leitor depara-se com um espetáculo marcado, a todos os níveis, incluindo a mesa, por uma gramática decorativa do efêmero. Qual teatro na Roma republicana anterior a 55 a.C., cujo espaço físico concebido para o não real era, ao contrário do universo grego, construído e desmontado após as representações. Há, pois, um palco com requintado cenário, personagens de elevada condição e uma história para ficar na história. Se atrás tivemos oportunidade de aludir às decorações, urge salientar a conceção do espaço:

⁶² Vide, por exemplo, Píndaro *Nemeia* 9: 13-18.

⁶³ Sanuto 1900: col. 420.

... César retirou-se
para dentro de casa. No meio tinha havido um espaço
de ampla abóboda, que, quando outrora
construíram a casa, o dono havia dividido com três paredes. Fora
este novamente unido, despojado dos obstáculos demolidos⁶⁴

Apresentado o palco e conhecido o luxo do cenário, passemos às personagens, estas são atores, enquanto primeiros destinatários das iguarias colocadas nas mesas, mas também os espectadores. Para a longa duração aqui estamos nós, leitores-espectadores, e talvez comensais noutra dimensão, tal é o pormenor das descrições. Neste festim, de acordo com o narrador, a todos foram apresentados os mesmos manjares, exceção feita aos de “*simulacrum*”. E, ainda que em diferentes mesas, como seria de esperar dada a comparência do Imperador Carlos V, acompanhado por um augusto séquito, e da presença do nuncio, todos partilharam a magnificência da mesma sala. Resende insiste, por isso, no elevado estatuto social dos convivas. Mas, entre os cinquenta jovens Lusitanos, destaca apenas dois; quanto aos demais, fiquemos pelo que pode significar este meio hexâmetro “Convirá passar em silêncio os restantes”⁶⁵. Elogia Damião de Góis, celebrando os dotes de musicais deste⁶⁶ “aquele é todavia melhor ao som da lira/, e, ao cantar intervalos de notas distintos, / ninguém mistura outro de modo mais doce do que ele.”⁶⁷ e Esperato Martinho Ferreira⁶⁸, um grande amigo do poeta “...não vive ninguém/ em todo mundo que me seja mais caro do que ele. É este último/ mais dotado na obra em verso”⁶⁹.

Os serviços: uma mesa com vida

Se os convivas funcionam como personagens, o que dizer do desfilhar dos pratos apresentados? Serão meros figurantes ou personagens de pleno direito num palco chamado mesa? A primeira parte do banquete, os *fercula*⁷⁰, é composta

⁶⁴ Resende 1533: 269-272.

⁶⁵ Ibid.: v. 332

⁶⁶ Conhecemos sobretudo motetes e canções referenciados no Catálogo da Livraria de D. João IV de “Champion, Ricafort, Jusquin, Damião de Góis e outros”; sobreviveu um motete a três vozes inserto na *Glareani Dodecachordon* de Henri Loreot Glárean; um motete a seis vozes numa coleção de músicos do Renascimento (Augsburgo, 1545). Também obtivemos a informação de que há um motete reproduzido nas *História da Música* de Hawkins (Londres, 1776) e na de Busby (Londres, 1819). Por esta altura o jovem de Góis ainda não havia publicado nenhuma obra em Português ou em Latim, língua cujos conhecimentos aprofundou chegado à Flandres em 1523, tendo por mestre Cornelius Grapheus.

⁶⁷ Resende 1533: vv. 329-331.

⁶⁸ Um jovem aristocrata erudito, sobrinho de Rui Fernandes de Almada, a quem Resende dedicará a *Epistola de Vita Aulica*, também publicada em Bolonha em 1533.

⁶⁹ Resende 1533: vv. 327-329.

⁷⁰ Resende, como os humanistas do seu tempo, usa a terminologia da *cena* latina, composta por três momentos, “*gustatio*” ou “*gustationes*”, as entradas, os “*fercula*”, que seriam, por assim, dizer

6. Das festas em Bruxelas no *Genethliacon*: “*Nouo Instruitur Miroque Paratu*”
[Servido com Novo e Admirável Aparato]

por pão, carnes, com destaque para as aves, e vinho, símbolos da abundância da mesa aristocrática:

Mas quando em cestos de vime serve-se Ceres⁷¹,
gerou a terra algo admirável, adequado a apresentar-se
de imediato à mesa. Com efeito não unimos num só
aquilo que o mar e aquilo que a terra produz para os banquetes
como outrora, apesar de termos ultrapassado aqueles tempos com uma gula
mais imoderada, aos quais sete serviços (*fercula*) prestaram para
ficar saciado ou comer demasiado. Os animais domésticos e as aves vieram
do pátio da criação.⁷²

Numa alusão clara à “*cena*”, principal refeição da antiga Roma, salienta o facto de outrora não existir distinção, e pelo facto sequência obrigatória, no serviço de pratos de peixe e de carne, tendo-nos chegado até várias receitas com mistura de carne e de peixe picados. Acresce, além disso, que enquanto os preceitos cristãos fazem do pescado alimento dos dias de magro ou jejum, este era na Antiguidade uma verdadeira iguaria.

Quadro n.º 1 – Sequência dos manjares servidos

<i>Fercula</i> ou 1.º serviço Quentes	Pratos de <i>simulacrum</i>	<i>Mensae secundae</i> Frios	<i>Mensae secundae</i> Sobremesas
<p>Pão *Perdiz Quadrúpedes: Leitão, vitelas, cabrito Tetas de porca primípara Caça: Lombos de Cervo, Cabeça de javali, Corça, Coelho, Lebre Aves: Pato bravo, Ganso, Francolim, Tordo, Galinhola, Rola, Pombos-torcazes *Garça-real, *Pavão, Faisão *Cisne *Empadas com línguas de rouxinol</p>	<p>Empadas com aves vivas⁷³: – papagaio de penas variegadas; – pequeno papagaio verde da Índias – várias com pombas, pintassilgos e estorninhos.</p> <p>Obs.* remete para pratos conotados com a mesa de aparato ou representação do poder e não tanto com o palato.</p>	<p>Azeitonas em salmoura da Andaluzia Alcachofras de Beja Vegetais finos da Bélgica</p>	<p>Compota de marmelos desenfornada (marmelada) Marmelos envolvidos em mel de Évora Nozes frescas envoltas em mel Fartes Maçapão Figos secos com amêndoas Tâmaras da Líbia Muitos doces e rebuçados com açúcar da ilha da Madeira Citrinos em conserva, incluindo laranjas Pêras, pêssegos, gengibre e pimenta frescos.</p>

os pratos de resistência, com peixes e carnes trabalhados de vários modos, incluindo o uso de legumes, e as “*mensae secundae*”, uma espécie de sobremesa. Neste banquete não são referidas entradas.

⁷¹ Ceres é a deusa dos cereais, por isso personifica o pão.

⁷² Resende 1533: vv. 357-363.

⁷³ Ibid.: v. 478 e sq.

Tratando-se de um banquete servido em dia de gordo, como os restantes – sabemos pelo diário de Marino Sanuto que o primeiro foi numa terça-feira –, é natural que não figure na ementa qualquer alusão ao peixe. Além da caça, salienta-se a proveniência doméstica das espécies. Bem interpretado, o festim, embora o autor não pretenda ser explícito, segue o modelo das seis cobertas, de regra nos grandes banquetes, mas o compasso ternário, que posteriormente deixaria vestígios nas ementas clássicas ditas à francesa, parece-nos ser aqui de quentes, frios e sobremesas⁷⁴. Preferimos insistir na temperatura e não na oposição salgado *versus* doce, que pertence a uma moldura cognitiva posterior (quantos pratos de carne não eram ainda polvilhados com açúcar ou canela?). Os “*fercula*”, em número de sete, são os pratos de carnes, muito possivelmente quentes, ou então com alternâncias de quente e frio seguindo o “*servizio all’ italiana*”, pois enquanto umas travessas provinham da cozinha outras eram retiradas das credências.

Conquanto inanimadas, as espécies animais servidas não desfilam ante nós em travessas ornamentadas. Têm vida. Os recursos de Resende para lhes conferir animação são de dois tipos: os excursos mitológicos ou as breves indicações sobre o seu habitat. Vejamos um exemplo de exigente erudição para conseguir identificar a ave, em cuja nota marginal se lê “*Phasis auis*”:

E aquela ave que outrora nenhuma outra ondas que as do gélido Faso⁷⁵
e os sagrados bosques do Cítico Marte, reinos de Aquilão
conhecera, até, finalmente, nas popas Argólicas⁷⁶ sob Jasão,
ser transportada, contrafeita, até um orbe estrangeiro.⁷⁷

Neste passo, recria a existência de animais de caça ao ar livre:

e a corça no escarpado vértice da montanha que se eleva
com incólumes saltos, habituada a avançar através dos
rochedos. O coelho que costuma permanecer escondido no antro
escavado, a lebre de orelhas compridas, em vão, sempre preparada para
bater em fuga, sem jamais ousar confiar os sonos
aos olhos fechados.⁷⁸

⁷⁴ No quotidiano da época bastariam três serviços para repastos normais. Este ritmo ternário permaneceu nos hábitos de menus, distribuídos por “Chaud, Froid e Dessert”, ainda em uso, mesmo em Portugal, até meados do século XX.

⁷⁵ O faisão, *phasiana avis*, deve o nome à região de origem, o Faso, na Cólquida. Foi a última ave a ser domesticada na Antiguidade (Plínio, *Nat. hist.* 10, 132). Em Roma, os mais abastados chegavam a consumir almôndegas de faisão.

⁷⁶ Referência às naus dos Argonautas que rumaram à Cólquida sob o comando de Jasão em busca do velo de Ouro.

⁷⁷ Resende 1533: vv. 395-398.

⁷⁸ *Ibid.*: vv. 378-383.

Ao adquirir um significado distinto do real, cada alimento transporta consigo aquilo que, parafraseando Louis Marin⁷⁹, será um transsignificado. Adaptando o pensamento do autor à sintaxe estritamente alimentar deste poema, há processos em que (1) as palavras se tornam pratos, como a receita; (2) em que os pratos se transformam em palavras, o que poderemos identificar com as recreações mitológicas; (3) em que os corpos se convertem em palavras, neste caso as descrições de quadros vivos de animais no seu habitat, ou em pratos cozinhados – o caso menos frequente neste banquete –, como os lombos de cervo ou a cabeça de javali; e, por último, (4) quando as “coisas” se tornam pratos ou palavras, o caso da cozinha de “*simulacrum*”. É este novo valor simbólico, interpretado a partir do discurso, que se torna “comestível” para a posteridade. Leituras diacrónicas à parte, pensemos que, na própria época, nem todos os pratos são servidos pelo prazer gustativo, mas pela representação do poder, e outros emergem, como veremos, ao serviço do espetacular que se prolonga na comida de *simulacrum*.

O pão acompanha toda a refeição até chegarmos às sobremesas (não na aceção atual de doçaria como veremos). Pela lista dos pratos (quadro n.º 1), poderemos distinguir aquilo que se come em nome do palato daquilo que desfila como metáfora do poder, e que, talvez deliberadamente, abre e fecha a extensa lista das carnes. Vejamos o primeiro prato citado, a perdiz:

Pois rara nas mesas, de tal modo não é habitual ao palato,
esta ave outrora mais apreciada pelo costume Ausónio
a custo decora as travessas ou a mesa dos reis, ainda que
a insensata gula a tenha tornado de apreço para os forasteiros.⁸⁰

Eis um exemplo da crítica velada aos costumes, que se repete noutros passos. Segue-se o serviço de quadrúpedes, todos juvenis, a carne mais tenra e, no caso dos bovinos, sendo estes animais de trabalho musculados e dada a inexistência das atuais raças destinadas ao abate, a preferência teria de ir para as vitelas. A arte médica do Renascimento desconhecia ainda a correlação entre tais manjares e o aparecimento da podagra (vulgo gota), doença frequente entre as elites. Nova remissão para a Antiguidade, o serviço de tetas de porca primípara, uma verdadeira delícia nos repastos gregos e romanos⁸¹, que chegou a ser proibida pela legislação sumptuária, e cujo uso se foi perdendo, exceto em Itália, onde se faz ainda “bollito misto com salsa verde”. Sendo a arte cinegética apanágio da nobreza, as peças de caça são obrigatórias neste cortejo e, entre todos, somente os

⁷⁹ Marin 1997:125.

⁸⁰ Resende 1533: vv. 367-370.

⁸¹ Existem sete receitas de vulva de porca no *De re coquinaria*, no livro 7 intitulado, com pertinência, “O cozinheiro perdulário”, sendo as de porcas primíparas as mais onerosas e apreciadas. Cf. Ornellas e Castro 2015: 181-184.

lombos de cervo suscitam uma indicação sobre a confeção, em salmoura; quanto à cabeça de javali ostenta as presas como marca de distinção.

O maior destaque é, obviamente, dado às aves, como é visível no quadro. A mesa do Renascimento estava ainda condicionada pelas teorias humorais e, sendo as aves conotadas com o elemento ar (quente e húmido) estariam, de acordo com a grande cadeia dos seres⁸², no topo (tal como os frutos das árvores consumidos no final), constituindo as carnes mais aconselhadas, exceto se fossem aquáticas. Curiosamente eram também os alimentos quentes e húmidos os considerados mais propensos a despertar a libido. Não nos parece que este aspeto estivesse dissociado do teor festivo. Outros sentidos se despertam... Estas noções dietéticas, matéria que não aprofundaremos⁸³, aliam as qualidades humorais dos alimentos a uma hierarquia vertical e refletiam-se no estatuto social dos consumidores.

Algumas espécies, dispostas nas travessas como se estivessem vivas, designadas por peças montadas, herança das mesas medievais, mas que entram em crescente desuso já no final do século XVI, vinham à mesa para deslumbrar os convivas: o pavão “*similis uiuo*”, com toda a plumagem da cauda, ou o cisne com penas douradas constituem representações visuais, uma delícia para os outros sentidos. Mas talvez não para o gosto. Por vezes as opções alimentares configuram desvios propositados como as empadas recheadas com línguas de rouxinol, outro exemplo de excentricidade que, com subtileza, Resende aproveita para novo reparo de teor moral ao luxo do seu tempo⁸⁴. As hortaliças que crescem junto à terra (fria e seca), comida dos camponeses, eram repudiados pelas grandes mesas aristocráticas de Quinhentos. Desempenham aqui a função de continuar a acompanhar vinho e de preparar os palatos para as doçarias e frutos. Embora constituam o início das “*mensae secundae*”, pertencem ao que hoje denominaríamos salgados. Tendemos a crer que as variedades escolhidas homenageavam, tal como continua a exigir o protocolo dos menus de Estado, as nacionalidades dos principais convivas; as azeitonas em salmoura da Andaluzia, as alcachofras de grande tamanho de Beja, um luxo, porquanto “outrora não fosse um alimento permitido aos plebeus”⁸⁵; só a expressão vegetais finos (“*quidquid nobile*”) da Bélgica é para nós um tanto vaga. O banquete reflete as recomendações da arte médica, segundo a qual todos os vegetais, exceção feita à alface e à borragem

⁸² A relação entre a teoria humoral e cadeia dos seres vivos está muito explícita em Grieco 1996: 486.

⁸³ Ornellas e Castro 2018: 319-357.

⁸⁴ Resende 1533: vv.407-411:

Bem saciar a gula, ah! Pássaro nascido no infortúnio,
melhor fôra ter sido forçado um pequeno insecto do que um
verdadeiro ser alado, não porque ele acaso se distinga pelo
sabor, mas por cantar docemente, motivo pelo qual, quando merece honra
sofre castigo o infeliz pelo seu mérito, como se crime fosse.

⁸⁵ Ibid.: vv. 602-603.

bastarda, são geradores de humores melancólicos (frios e secos como o elemento terra), as mesmas qualidades atribuídas às carnes em geral, excetuando os juvenis. “Si fu molte vivande di tute sorte che si po dare et in gran copia, teste di porgi signalati dorate, pasteli di papagalli uiui com li soi intermeti mangiatui, fu ciascheduna di le tavole servita di nuovo.”⁸⁶

Mas se nem tudo quanto foi servido obedece aos ditames do sentido do gosto ou exibido sobretudo para saciar os olhos, a arte de apresentar pratos de simulacro é outra reminiscência da Antiguidade. Tais pratos não se destinavam a comer, mas a interagir com os convivas e fazê-los participar do espetáculo de que, afinal, também eram atores. Constitui um dos momentos de diversão que intercala o banquete e surge depois da entrada do carro triunfal de Cupido. As empadas de carne revelam-se caixas de surpresas recheadas de aves canoras, a quem foram ensinadas frases para o banquete: Carlos V, ao destapar a sua, contracenou com um grande papagaio vivo, de penas variegadas, que se queixou por estar fechado; na que foi colocada ante a rainha Hungria voou um pequeno papagaio verde das Índias Orientais⁸⁷, que faz galanteios à Soberana, chamando-lhe bela “*pulchra*” e pedindo beijos, ao que esta, enlutada, a custo responde, incitada pelo irmão. Aos restantes convivas foram servidas empadas de onde voaram pombas, pintassilgos e estorninhos, que arrulham e cantam. A elaboração da linguagem do espetacular percorre toda a encenação e constituiu, também ela, um modo de proporcionar uma transição para as referidas “*mensae secundae*”.

Vinhos e Doçaria: afirmação da identidade Lusitana nas “*Mensae secundae*”

É meu dever descrever agora os celebérrimos dons de Lieu⁸⁸
de várias espécies de vários trazidos de várias regiões do orbe
para este banquete.⁸⁹

Nem só a comida obedece à oposição real *versus* simulacro. Resende alia realidade e fantasia e coloca a Europa numa taça, num extenso catálogo que designámos por “Carta de Vinhos”⁹⁰. Praticamente todas as designações vinícolas da península itálica e da Grécia (quadro separado n.º 3) serão reconhecíveis por

⁸⁶ Sanuto 1900: col. 418.

⁸⁷ Note-se que na Europa o papagaio era ainda uma ave pouco conhecida, alguns vinham do Oriente, mas a Portugal chegavam os vindos do Brasil, que neste século era ainda “*Brasilia siue terra papa-galorum*” [Brasil ou terra dos papagaios]. Uma das representações mais fidedignas é a gravura de Durer “Adão e Eva” (1504). Curiosamente surge em pinturas associadas à pureza da Virgem ou em naturezas-mortas.

⁸⁸ Lieu (Lyaeus) é um dos vários nomes de Baco.

⁸⁹ Resende 1533: vv. 412-414.

⁹⁰ Ibid.: vv. 412-475.

um leitor habituado aos clássicos. Aludem a néctares da Antiguidade, que só têm vida nas composições de Virgílio, nas odes e sátiras de Horácio, na *Naturalis historia* de Plínio e em várias biografias de Suetónio, entre outros. Assim se dá corpo ao orbe convocado para o banquete, em que os territórios dos dois reinos peninsulares dominavam à época a maior parte do mundo conhecido. Uma vez mais Resende pretende alicerçar nos laços com o universo greco-latino a elevação para o seu poema. Deparamos com 33 qualidades de “*Vinorum genera*”, como se lê na nota marginal⁹¹, apresentados segundo as denominações geográficas: Portugal; Espanha; França; Itália; Grécia; Reno (Alemanha) e ainda Panónia (Hungria). Sanuto confirma a quantidade e a qualidade à altura do banquete, mas circunscreve-se aos vinhos europeus do seu tempo:

Item, al bancheto li fu molte sorte de vino che a nominarli saria longo, dil che vi era tutte sorte di vini di Alemagna, vin di rappa, moscatelo, di Ren et di Franza et de Spagna, vin de riva di Tegeo et malvasia di la ixola de la Madera et de Valencia, vin de Caparino et molte altre sorte di vino, quali erano in perfectione et a proposito di questo bancheto.⁹²

Embora o italiano refira o malvasia da Madeira, o patriótico Resende não o cita. Destaca os licores portugueses ao abrir a carta com o moscatel, que, deduzimos, considerar superior: “a primeira honra de pleno direito foi concedida ao vinho de passas/ que a Lusitânia enviou.”⁹³ Esta desusada cópia evoca, em nosso entender, tal como as excêntricas piras de canela a arder, os rituais de libações romanos aos recém-nascidos, retomados nas composições dedicadas a aniversário⁹⁴. Os vinhos contemporâneos pretendem homenagear, tal como acontecera nos acepipes da sobremesa, as regiões natais dos comensais ilustres.

⁹¹ Resende 1533: v. 412.

⁹² Sanuto 1900: col. 418.

⁹³ Resende 1533: 418-419.

⁹⁴ Mercê do intercâmbio de *topoi* entre o género genetliaco e as convenções da ode, o vinho ganha visibilidade como nesta ode genetliaca 4, 11, 1-2 de Horácio dedicada ao aniversário de Mecenas: “*Est mihi nonum superantis annum plenus Albani cadus.*” [Tenho em minha casa um jarro cheio de vinho Albano com mais de nove anos]. Ou ainda em elegias que celebram aniversários: tanto Tibulo 1, 7, 29-54 como Propércio 3,10, 21-24 associam o festejo aos prazeres do vinho.

Quadro n.º 2 – Lista de vinhos

Portugal	Espanha	França	
Vinho Moscatel Vinho de Lisboa Vinho de Santarém	Vinho Bético (Andaluzia) Vinho de Tarragona Vinho das lhas Baleares	Vinho de Cere [Caeretanum] Vinho de Orleães [Aurelianum]	Vinho do Reno e Vinho de Mosto (Alemanha), Vinho da Panónia (Hungria)

Quadro n.º 3 – Lista de vinhos clássicos

Península Itálica*	Grécia*
Vinho da Ligúria [Lygusticum] Vinho da Campânia [Trifolinum] Vinho de Tarento [Tarentinum] Vinho Pucinum [Pucinum] Vinho de Sétia [Saetinum] Vinho Cécubo [Caecubum] Vinho Falerno [Falernum] Vinho de Sinuessa [Sinuessanum] Vinho Mássico [Massicum] Vinho de Alba [Albanum] Vinho de Sorrento [Surrentinum] Vinho Caleno [Calenum] Vinho da Rética [Reticum] Vinho Mamertino [Mamertinum]	Vinho de Creta [Creticum] Vinho de Arúsia [Amineum] Vinho de Quios [Aruisia] Vinho de Clazómenas [Clazomenium] Vinho de Lageos [Lageum] Metimna, Tasos e Cós

O encómio à mesa Lusa surge, porém, nos manjares de mel e de açúcar, muitos deles com origem nas prescrições médicas para digestão, tendo nascido na botica antes de passarem a fazer parte da gula requintada. É o caso da compota de marmelos desenformada, ou seja, a marmelada, aqui perfumada com aroma exótico e enfeitada com folha de ouro, que começou por ser um digestivo, assim como os marmelos envolvidos em mel de Évora, terra natal do poeta. As nozes frescas envoltas em mel ou em xaropes continuam a ser fabricadas em alguns países, como a Arménia (que já tivemos oportunidade de provar), eram colhidas ainda muito tenras quando o fruto tinha a aparência de uma azeitona, e eram consideradas um produto de luxo. Origem medicinal têm igualmente os citrinos em conserva. Foram servidas as célebres laranjas de Portugal, que eram exportadas embaladas individualmente. Recorde-se que o próprio açúcar começou por

ser uma droga e vários são os doces feitos com açúcar da “feliz ilha da Madeira”⁹⁵, que desde 1450 era exportado para a Europa Ocidental e em 1500 já chegava à Oriental e a Constantinopla. Verdadeiro ouro branco, como lhe chamavam, é *per se* outro indicador de magnificência, tendo servido para confeccionar “*tragemata mille*”, muitos doces, e o famoso açúcar rosado. Entre tudo quanto se põs na mesa nada há que não seja português ou enviado de Portugal, como acontece com as tâmaras da Líbia. Lá saberia André de Resende que a doçaria do nosso país é uma das melhores do mundo.

[...] *Quae Lusitania mittit,
unica terrarum, uel certe principe fama,
quantum animus meminisse queat, da, Phoebe, priorum dicta poetarum nulli, Latio ore canemus.*
[O que a Lusitânia envia, produtos únicos na terra, ou, por certo, com grande fama, quanto a minha mente permita recordar, concede, ó Febo, que cantemos em língua latina aquilo que nenhum dos antigos poetas expressou.]⁹⁶

Mas a estrela da noite – não esqueçamos que é o banquete de Resende – são os “*farctilia Lusitana*”, a já referida variedade de bolos de espécie⁹⁷ com direito a receita⁹⁸. Encontramos um pão com a espessura de um dedo, tostado no forno, provavelmente biscoito, reduzido a “migalhas” no almofariz. Serve, dir-se-ia, de excipiente, ao qual se junta mel, elemento líquido de ligação com as especiarias: pimenta, gengibre, canela e cravinho. Estas, além de emprestarem paladar forte, funcionavam outrora como conservantes. Como todas as outras iguarias citadas, os pastéis foram confeccionados em Portugal e enviados para Bruxelas, pois sabe-

⁹⁵ Resende 1533: vv. 671-672.

⁹⁶ Ibid.: vv. 610-613.

⁹⁷ O neutro plural do adjetivo substantivado é “*farctilia*”, mas o nosso humanista acrescenta um *c* talvez por influência do verbo “*farctio*” cujo significado é recheiar. Estamos em crer que, se acaso fosse erro, não o teria repetido na margem. Cremos que o nome do doce decorre exatamente do facto de ser cheio ou recheado como se deduz pela etimologia do substantivo latino “*farctum*”. A nossa pesquisa conduz a esta conjectura, que as conversas havidas com o nosso amigo Virgílio Nogueira Gomes, conhecedor da nossa história gastronómica, em muito ajudaram. Devemos-lhe igualmente informações sobre a perenidade do pequeno pastel, de grafia vária “Fartes”, “Fartens” ou “Fartéis”, e que passamos a citar *ipsis verbis*: “no Convento dos Remédios de Braga a receita de Fartes apenas inclui erva-doce, cravinho e canela; no manuscrito do Mosteiro de Tibães, do século XVII, surge por duas vezes o termo “Fartens” que, na receita, mistura o mel com açúcar clarificado, a que se acrescentam as especiarias cravo, gengibre, pimenta e canela; num manuscrito fradesco datado de 1743, intitulado “Caderno do Refeitório” consta uma receita de “Fartens”, a qual inclui açúcar, cravo, pimenta e canela; no livro *Arte Nova e Curiosa Para Conserveiros Confeiteiros e Copeiros*, Anónimo, de 1788, existe uma receita de “Fartéis”, que também já mistura açúcar e mel, mas de especiarias apenas erva-doce, canela e cravo.” Tal como na receita de André de Resende, em todas é sempre pouco clara ou difícil de entender o modo de confeccionar a massa exterior. Nos Açores, na ilha de São Jorge, são famosas as “Espécies de São Jorge”; levadas para o Brasil, encontramos-las como “Doces de Espécie” em São Luís do Maranhão.

⁹⁸ Resende: 1533: vv. 631-653.

mos que se conservavam muito bem por semanas. Com estes brindou Álvares Cabral os indígenas ao chegar ao Brasil, como descreve Pero Vaz de Caminha naquele dia 24 de abril 1500⁹⁹. A esta mistura acrescentam-se, nestes versos, as avelãs. Sobre a fina massa exterior é Resende muito vago. O maço de açúcar e pó de amêndoa, aqui denominada noz de Tasso, tal como os figos secos com amêndoas e as tâmaras da Líbia trazidas de Lisboa, eram frutos secos requintados, consideradas exóticas naquelas paragens. Os frutos frescos servidos no final de acordo com os preceitos dietéticos, peras e pêsegos descascados, assim como o gengibre, introduzido no reinado de D. João III, e a onerosa pimenta, funcionavam igualmente como digestivos e muito terão sido apreciados numa terra de intenso frio pouco habituada à fartura de tais iguarias.

Algumas conclusões

O poema funciona como uma dupla celebração: o nascimento do príncipe e a grandeza de Portugal através da mesa. André de Resende oferece a visão quer dos gostos e costumes, quer do que seria considerado identitário no século XVI: a doçaria que remete para o açúcar da Madeira e as alusões a produtos de um vasto Império. Em que terá pensado Resende ao pôr a mesa para o banquete? É parco em definir sabores ou aludir a meras técnicas, como o assado, apropriado a tais jantares solenes; relativamente aos adjetivos destina-os sobretudo a sobremesas e a alguns vinhos, principalmente os que considera identitários da sua Évora natal ou da pátria. Escreve sobre comida ou enumera pratos? Em apenas um momento demonstra algum saber culinário, na já aludida receita dos bolos de espécie. Enumera, claro, mas o catálogo é condimentado por esmaltada erudição da mitologia greco-latina e pelo ornato estilístico. Num genethliaco em hexâmetros dactílicos não há lugar para uma descrição realista da comida. O poeta pretendeu criar um banquete para honrar a memória. Cada leitor é um conviva. O sabor dependerá da forma como interpreta o simbolismo ideológico, político e cultural dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

Académie Royale des Sciences, des Lettres et des Beaux-Arts de Belgique (1872), *Biographie Nationale de Belgique*, t. 3, H. Thyri, Bruxelles.

Andrada, Francisco de (1976), *Crónica de D. João III* (M. L. de Almeida, introd. e rev.), Lello & Irmão, Porto.

⁹⁹ Na *Carta* de Pero Vaz de Caminha a D. Manuel sobre o achamento do Brasil encontramos a seguinte referência: “*Deram-lhes ali de comer pão e pescado cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados; não quiseram comer daquilo quase nada*.” Caminha 1974: 41.

- Caminha, Pero Vaz de (1974), *Carta a el-rei dom Manuel sobre o achamento do Brasil (1 de Maio de 1500)* (M. V. Guerreiro, introd.), Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Castiglione, Baldassar (1987), *Le livre du courtisan* (A. Pons, trad.), G. Lebovici, Paris (1.^a edição de 1528).
- Corpo Diplomático Portuguez* (1862, 1865, 1870), t. I, II, IV (L. A. R. da Silva, publ.), Academia Real das Ciências, Lisboa.
- Correia, Gaspar (1992), *Crónicas de D. Manuel e de D. João III (até 1533)* (J. P. da Costa, introd.), Academia das Ciências, Lisboa.
- Gayo, Felgueiras (1990), *Nobiliário de Famílias de Portugal*, vol. VI, t. XVI, XVII e XVIII, Carvalhos de Basto, Braga (*fac-simile* da 1.^a edição, 1938).
- Lettres des Souverains Portugais à Charles Quint et à l'Impératrice (1528-1532), suivies en annexe de lettres de D. Maria de Velasco et du Duc de Bragançe conservées aux Archives de Simancas* (1994) (A. Viaud, ed.), Centro Cultural Calouste Gulbenkian/CNCDP, Lisboa [etc.].
- Resende, André de (1533), *Genethliacon*, Ioannes Baptista Phael, Bolonha.
- Resende, André de (1990), “Genethliacon”, in Martyn, John R.C. (ed.), *On Court Life*, P. Lang, Berne [etc.], 53-105.
- Resende, André de (2008), *Algumas Obras de André de Resende, vol. 2* (A. G. Pinto, vers. port.), *Edições Távola Redonda*, Lisboa.
- Sanuto, Marino (1900), *I diarii*, t. LV (G. Berchet, N. Barozzi, M. Allegri, eds.), a spese degli Editori, Venezia.
- Scaliger, J.C. (1994), *Poetices libri septem*, Frommann-Holzboog (originalmente publicado em 1561).
- Vicente, Gil (1984), *Copilaçam de Todas as Obras de Gil Vicente* (M. L. C. Buescu, introd.), Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.

Estudos

- Buescu, Ana Isabel (2008), *D. João III (1502-1557)*, Temas & Debates, Lisboa.
- Cardeira, Esperança (2005), *Jubileu*, Quimera, Lisboa. <https://aeaveiro.pt/biblioteca/download/623/Jubileu%20-%20Esperanca%20Cardeira.pdf>
- Courtney, E. (1996), “Epyllion”, in Hornblower, S.; Spawforth, A. (eds.), *Oxford classical dictionary*, Oxford University Press, Oxford.
- Freire, Anselmo Braamcamp (1944), *Vida e Obra de Gil Vicente. “Trovador, Mestre da Balança”*, Edição da Revista “Ocidente”, Lisboa.
- Grieco, Allen (1996), “Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 479- 490.

- Jeanneret, Michel (1987), *Des mets et des mots: banquets et propos de table à la Renaissance*, Librairie José Corti, Paris.
- Manso, Maria de Deus Beites (1990), *Évora, capital de Portugal. 1531-1537*. (Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa, Portugal).
- Manso, Maria de Deus Beites (1992), “A corte de D. João III no Alentejo. Um episódio dramático: a peste em Évora (1531-1532)”, *A Cidade de Évora*, 7: 377-384.
- Marin, Louis (1997), *Food for thought*, John Hopkins University Press.
- Matos, Luís de (1976), “Epora Humanistica 1490-1550”, *A Cidade de Évora* 59. 33: 5-21.
- Ornellas e Castro, Inês de (2015), *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial*, Relógio D’Água, Lisboa.
- Ornellas e Castro, Inês de (2018), “Corpos, palatos e sensibilidade médica”, in Cardoso, Adelino; Proença, Nuno Miguel (coords.), *Dor, sofrimento e saúde mental na arquipatologia de Filipe Montalto*, Húmus, Lisboa, 319-357.
- Palma, Pina (2004), “Of courtesans, knights, cooks and writers: food in the Renaissance”, *MLN*, 119. 1: 37-51.
- Smeesters, Aline (2013), “Le ‘Genethliacon Jacobi Sexti Scotorum Regis’ de George Buchanan”, *Renaissance and Reformation/Renaissance et Réforme* 36. 4: 101-144.
- Stinson, Robert R. (1972), “Gil Vicente, Erasmus, and a legend”, *Romance Notes* 13. 3: 535-540.
- Vasconcelos, Carolina Michaëlis de (1949), “Gil Vicente em Bruxelas”, in Vasconcelos, Carolina Michaëlis de, *Notas Vicentinas. Preliminares duma edição crítica das obras de Gil Vicente*, Edição da Revista “Ocidente”, Lisboa, 9-83.
- Vila-Santa, Nuno, “D. Pedro Mascarenhas”, *EVE – Enciclopédia Virtual da Expansão*. Acedido em: <https://eve.fcsh.unl.pt>.

(Página deixada propositadamente em branco)

7. PARA UMA HISTÓRIA DA CIVILIZAÇÃO: A POLARIZAÇÃO DA MESA ENTRE A CIDADE E O CAMPO*

FOR A HISTORY OF CIVILIZATION: THE TABLE POLARIZATION BETWEEN THE CITY AND THE COUNTRYSIDE

Ana Paula Pinto

Universidade Católica Portuguesa/ CEFH
0000-0003-0371-4984
appinto@ucp.pt

RESUMO

Depois de publicar em 1892 o conto “Civilização”, Eça de Queirós passará os últimos anos da vida empenhado na drástica refundição da breve narrativa numa obra novelística de maior estro, concebida como parte de uma vasta coleção ficcional de narrativas fantasistas curtas. No atormentado processo de recriação, aperfeiçoamento, e sistemáticas emendas, que resultará na publicação póstuma, a narrativa surgirá articulada não só sobre idênticos referentes diegéticos, mas também sobre as mesmas essenciais tese (a da supremacia da civilização sobre a natureza), antítese (o ingresso acidental no espaço da natureza), e síntese (a natureza reconcilia o homem com a vida). Desde o binómio simplificado da trama, entre a desumanização materialista da Cidade-Civilização, e a espiritualidade redentora da Serra-Natureza, ambas as narrativas se enriquecem de excepcionais potencialidades estilístico-simbólicas, para as quais concorrem poderosamente as referências temáticas ao contexto alimentar e gastronómico, já notadas pela crítica literária como motivo obsidiante no imaginário queirosiano. À luz desse peculiar enquadramento expressivo polarizado – dos prazeres da mesa e do enfartamento – pretendemos visitar comparativamente as narrativas queirosianas “Civilização” e *A Cidade e as Serras*, sem deixar de, através delas, procurar recuperar as memórias culturais da Antiguidade Clássica e sua pervivência no imaginário simbólico do Ocidente.

PALAVRAS-CHAVE

Eça de Queirós; “Civilização”; *A Cidade e as Serras*; Alimentação; Memória cultural; Receção dos clássicos.

* A autora deste texto não adota o chamado Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa (1990). A ortografia seguida é da responsabilidade da Imprensa da Universidade de Coimbra, que, enquanto instituição pública, o exige por imposição legal a que está obrigada.

ABSTRACT

After publishing the short story “Civilização” in 1892, Eça de Queirós will spend the last years of his life engaged in the drastic refoundation of the brief narrative in a novelistic work of greater ambition, conceived as part of a vast fictional collection of other short fantasy narratives. In the tormented process of recreation, improvement, and systematic amendments, published only after the author’s death, the narrative is based on similar diegetic referents, but also on the equally essential thesis (that of the supremacy of civilization over nature), antithesis (accidental entry into the space of nature), and synthesis (nature reconciles man with life). From the simplified combination of the plot between the materialistic dehumanization of the City–Civilization and the redemptive spirituality of the Mountain–Nature, both narratives are enriched by exceptional stylistic–symbolic potentialities, to which the references to the food and gastronomic context (already noted by literary criticism as an obsidian motif in the Queirosian imagination) strongly contribute. In the light of this peculiar polarized expressive framework – the pleasures of the table and infarction – we intend to comparatively revisit the Queirosian narratives “Civilização” and *A Cidade e as Serras*, in order to recover the cultural memories of Classical Antiquity and its survival in the symbolic imaginary of the West.

KEYWORDS

Eça de Queirós; “Civilização”; *A Cidade e as Serras*; Food; Cultural memory; Classical reception.

I. ENTRE A CIDADE E O CAMPO: CRIAÇÃO E RECRIAÇÃO

Em outubro de 1892, Eça de Queirós publica na *Gazeta de Notícias do Rio de Janeiro* o conto “Civilização”, centrado na figura de um aristocrata abastado, que, rodeado desde o nascimento por todos os confortos materiais e espirituais da civilização, vai, no entanto, sucumbindo a uma iniludível insatisfação existencial; ocasionalmente arrastado para uma sua propriedade rústica na aldeia, e privado da sufocante sofisticação hipercivilizada (de meios técnicos, conhecimentos, e responsabilidades) que o acabrunhava, consegue, no entanto, inverter o pessimismo da sua trajetória pessoal, reconciliando-se entusiasticamente com a vida.

No ano seguinte, numa carta datada de 18 de novembro de 1893¹, provavelmente deslumbrado por uma visita a uma propriedade herdada, por morte da sogra, em Santa Cruz do Douro², Eça transmitirá ao editor Mathieu Luga

¹ Castilho 1983, II: 300-303.

² Para a descrição do deslumbramento do artista perante os encantos “alpestres” da propriedade da Quinta de Vila Nova, em Santa Cruz do Douro, vd. carta de 2 de Junho de 1898 (Castilho 1983 2: 458-460); a primeira visita ocorrera seis anos antes, em Maio de 1892, o provável momento em que o paraíso Torges do conto “Civilização” se transmutou em Tormes.

sinais do entusiasmo posto na drástica refundição desta breve narrativa numa obra novelística de maior estro, integrada, aliás, no projeto ambicioso de uma vasta coleção ficcional de outras narrativas fantasistas curtas³.

A novela, articulada pela composição descontínua e fragmentária de alguns capítulos⁴ entre 1893 e 1894, arrastando-se no atormentado processo de refundição, aperfeiçoamento, e sistemáticas emendas, até à súbita morte do autor, em agosto de 1900, só será publicada em 1901, a partir da revisão de Ramalho Ortigão e de Luís de Magalhães⁵. De forma equivalente, também o conto “Civilização”, que lhe terá servido de primeiro esboço, apenas virá a público em 1902, coligido por Luís de Magalhães, no volume póstumo dos *Contos*. Marcada pela peculiar conjuntura da sua formação genológica (e pelo desconcertante estatuto imposto às criações póstumas, não vigiadas pela acerada exigência crítica do autor), a recriação literária exige o cuidadoso cotejo das duas versões narrativas.

Articulando idênticos ou muito próximos referentes diegéticos, repetem-se, nas duas narrativas, na verdade, as personagens fundamentais, o protagonista, Jacinto, com seu círculo de família⁶ e o muito restrito elenco de próximos⁷ – contando com o escudeiro Grilo⁸, o procurador e o caseiro⁹ – e o narrador homodiegético que o acompanha como amigo¹⁰. Mais ainda, ambos os textos reproduzem

³ Por comodidade metodológica, ambas as obras recorrerão referenciadas neste texto de forma abreviada, como *C* (“Civilização”) e *CS* (*A Cidade e as Serras*) nas citações de corpo de texto e de notas de rodapé.

⁴ O primeiro capítulo é enviado a 14-02-1894, com a promessa de que a obra teria apenas quatro capítulos; até Maio, seguir-se-ão mais dois extensos capítulos, sem apontar para uma previsível conclusão; numa carta de 17-05-1894, reagindo com surpresa aos reparos do editor, Eça dirá a Mathieu Lugan que não fez tão substanciais alterações ao primitivo projeto, e que a obra se comporá de cinco capítulos, três dos quais já entregues: vd. Castilho 1983 2: 316-317.

⁵ Em 1900, o autor deixa compostas e revistas cerca de 65% das páginas da novela; a pedido da viúva, Ramalho Ortigão encarrega-se, com o apoio de Luís de Magalhães, da interpretação e revisão do manuscrito que dará origem à versão definitiva, numa abordagem que Helena Cidade Moura considera “longe do que hoje nos pede o respeito pela obra literária” (“Nota final à edição, *CS*: 259).

⁶ Sobressai, no círculo da família reduzida, que se vai dissolvendo com o tempo, a figura protetora e supersticiosa da mãe (*C*) ou da avó (*CS*) e o excesso de riquezas, de luxos e de livros).

⁷ Em *CS*: 15, esclarece-se que o círculo de amigos incluía três pessoas, contando com o narrador e o velho escudeiro preto, o Grilo.

⁸ Em *CS*, herdado das vinculações serviçais do avô; o Grilo surge na novela replicado, num constante mecanismo de ampliação que evoca os duplos homéricos, pelo Anatole: “Já lá temos certamente criados, o cozinheiro de Lisboa... Eu só levo o Grilo, e o Anatole que enverniza bem o calçado, e tem jeito como pedicuro...” (*CS*: 126).

⁹ Em *C*, o procurador Sousa e o caseiro Zé Brás; em *CS*, o Procurador Silvério e o caseiro Melchior.

¹⁰ Em *C*, o narrador homodiegético (“Eu”, a 1ª palavra do conto, relativamente ao “amigo”, “meu camarada”, *C*: 253) é regularmente anónimo (excetua-se *C*: 271: “Que lhes importava a eles que um de nós fosse José e o outro Jacinto?”). Em *CS*, o nome explicitado do narrador, Zé Fernandes (“José Fernandes, sobrinho de uma família aristocrática (Fernandes Lorena de Noronha e Sande”, *CS*: 10) parece encontrar fundamento na tendência ficcionadora de Eça, a

de forma muito similar não só o enquadramento temporal da narrativa, o tempo de mocidade dos dois amigos (registado no discurso do narrador homodiegético como matéria de inspiração literária), mas também a sua moldura espacial, assente numa estrutura antitética, que opõe de um lado a grande cidade cosmopolita onde nasceu e sempre viveu Jacinto¹¹, e do outro a propriedade rústica¹² que ele se vê obrigado a visitar.

A narrativa decorre também em ambas as ficções como o registo memorialístico das circunstâncias biográficas que definem o carácter do protagonista: marcado desde o nascimento por uma hiperbólica abundância de recursos¹³, Jacinto empenha-se em multiplicar à sua volta todos os confortos materiais e espirituais disponíveis; esse hiperbólico acumular de meios técnicos e saberes, sempre efémeros e inevitavelmente falíveis, acentua, no entanto, ao seu espírito inquieto a angústia do vazio e a tentação iniludível de um profundo pessimismo. A circunstância excepcional de ter de cumprir um imperativo familiar, deslocando-se deste espaço hipercivilizado de soberbo cosmopolitismo, onde ele apenas se entedia, a uma das suas propriedades rústicas que não conhece, ocorre como a peripécia que leva à mudança dramática do contexto, e da mundividência estreita da personagem. Privado de todos os recursos – que pretendia transferir da metrópole para a humildade “alpestre”¹⁴ da serra (acidentalmente desviados na itinerância para outro destino) – Jacinto terá pois de se acomodar a uma nova forma de vida, que conseguirá reavivar nele o entusiasmo para novos projetos.

O cotejo básico das duas narrativas permite detetar não só idênticos referentes diegéticos, mas também, implícito num esquema dialético hegeliano básico, a oposição e correção de uma primeira tese (a supremacia da Civilização sobre a Natureza garante que só a primeira propicia ao homem felicidade), pela

criar regularmente embaraços no clima de ambiguidade com que premeia o leitor: notar que *José Maria d’Eça de Queirós* foi, na verdade, criado pela madrinha Ana Joaquina Leal de Barros, casada com António *Fernandes* do Carmo.

¹¹ Em *C* a capital portuguesa, onde ele habita o opulento palácio Jasmineiro, de nome fragante (que de alguma forma ecoa, por um mecanismo expressivo de metonímia, o nome do seu proprietário); e em *CS* Paris, onde ele enriquece de um hiperbólico luxo o palácio herdado dos avós, o 202.

¹² Em *C*, Torges, perto de Goães, ao Norte; em *CS*, Tormes, perto de Guiães, ao Norte.

¹³ Em *C*, o rico Jacinto (com quarenta contos de renda) vive, protegido pelos bons fluídos que a mãe sobre ele espalha desde a nascença, no Jasmineiro, um palácio que o pai construíra em Lisboa “sobre uma honesta casa do séc. XVII”, onde goza de todos os luxos, incluindo o da Biblioteca, instalada em duas salas, com vinte e cinco mil volumes (*C*: 225–226); em *CS*, herdeiro de uma renda de cento e nove contos, o Príncipe da Grã-Ventura vive em Paris, num luxuoso palácio dos Champs Elisées, cuja majestosa Biblioteca vai crescendo, dos trinta mil aos setenta mil volumes (*CS*: 11, 26, 96, 117).

¹⁴ Vd. a citada carta a D. Emília de Castro (2.6.1998), onde nota que os pequenos adorariam “sítio tão alpestre”: Castilho 1983 2: 459.

demonstração da sua antítese (a Civilização é falível¹⁵ e não conduz à felicidade), e pela produção matizada de uma nova síntese (o regresso à Natureza¹⁶ permite ao homem encontrar o seu enquadramento mais humanizante, num prudente equilíbrio entre a Natureza e a Civilização).

A recriação ficcional do pretexto diegético processa-se, como de costume no ficcionar queirosiano, por um gradual mecanismo de expansão, que enriquece de excepcionais potencialidades estilístico-simbólicas os cinco magros capítulos do conto, articulados em 24 páginas, no requinte de detalhes da novela, estruturada em dezasseis capítulos, com extensão de 242 páginas. Assim, contrapondo-se às primeiras 28 linhas do primeiro capítulo¹⁷ de 5 páginas do conto, com as informações pontuais sobre a excepcional ventura que desde sempre bafeja Jacinto, nascido “num palácio, com quarenta contos de renda em pingues terras de pão, azeite e gado” (C: 225), mimado pelos cuidados crédulos da mãe, dono de uma saúde e de uma sensibilidade sólidas, feliz nos afetos – a novela amplifica num capítulo inteiro de 13 páginas¹⁸ a hiperbólica extensão da fortuna do protagonista,

O meu amigo Jacinto nasceu num palácio, com cento e nove contos de renda em terras de sementeira, de vinhedo, de cortiça e de olival. No Alentejo, pela Estremadura, através das duas Beiras, densas sebes ondulando por colina e vale, muros altos de boa pedra, ribeiras, estradas, delimitavam os campos desta velha família agrícola que já entulhava o grão e plantava cepa em tempos de el-rei D. Dinis. A sua quinta e casa senhorial de Tormes, no Baixo Douro, cobriam uma serra. Entre o Tua e o Tinhela, por cinco fartas léguas, todo o torrão lhe pagava foro. E cerrados pinheirais seus negrejavam desde Arga até ao mar de Âncora. Mas o palácio onde Jacinto nascera, e onde sempre habitara, era em Paris, nos Campos Elísios, nº 202. (CS: 11).

O tema da herança permite, nesse enquadramento, detalhar os antecedentes familiares, desde a motivação histórica do exílio dos avós, D. Jacinto Galeão e

¹⁵ O falir consecutivo das aparelhagens do conto – fonógrafos (C: 227-228), elevadores (C: 230) torneiras (C: 232) – antecipa paralelos falhanços na novela, descritos com a amplitude dramática de autênticas catástrofes técnicas (torneiras, CS: 45; teatrofone, CS: 64-65; elevadores, CS: 68-71); o episódio da falência do fonógrafo riscado, no conto, parece ecoar uma discreta alusão à insistência da voz oracular de Orfeu, já decapitado e lançado ao mar.

¹⁶ O matiz da tese acerca da supremacia da civilização sobre a natureza embrutecedora tem muito de irónico na sua conclusão: no conto, depois de se dedicar à leitura exaustiva de setenta e sete volumes sobre a evolução da moral dos negróides (do cômputo dos 25 mil volumes da sua Biblioteca), e de ter instalado a luz elétrica nos jardins, Jacinto movido pela iniludível necessidade de ir ao norte, ao seu velho solar de Torges (numa jornada agreste que ecoa também o D. Quixote, C: 263-264), converte-se à mais exemplar simplicidade; o amigo regressa à Capital uns tempos depois, a recolher no palácio vazio três volumes simples, uma *Vida de Buda*, uma *História da Grécia*, e as *Obras de S. Francisco de Sales*. A oposição entre a cidade e o campo tingem-se ainda na novela dessa notação de vitória do torrão natal sobre o exílio no estrangeiro.

¹⁷ C: 225-230.

¹⁸ CS: 11-24.

D. Angelina Fafes, da casa da Avelã, até à errática história dos amores paternos, fatalmente interrompida pela morte, antes do nascimento da criança; é pois o cuidado tutelar da avó que desde o berço, *espalhando funcho e âmbar*¹⁹, confirma a sólida saúde e indefetível sorte do menino, venturosamente imune a todos os desastres do acaso, e propenso à confortável busca da felicidade através da incansável coleção de todos os meios disponibilizados pela técnica e pela ciência.

Por um sábio mecanismo de antecipação dramática, o narrador, identificado pelo nome (José Fernandes) e pela vinculação familiar a uma das casas da nobreza nortenha (Noronha de Sande), vê-se coagido por um luto familiar (a morte do tio) a regressar ao torrão natal, afastando-se por sete anos de Paris e do luxuoso 202; o reencontro com o amigo, e a percepção de como o excessivo acumular de civilização vai aniquilando a sua venturosa tranquilidade será objeto, na novela, de um segundo capítulo de 11 páginas²⁰.

Os episódios mais relevantes seguem em ambas as narrativas uma sequenciação cronológica paralela, mas a sua expressividade vai sendo reequacionada com expansões de notável amplitude simbólica. O segundo capítulo do conto, sintetizado em três páginas²¹, merece na novela desenvolvimentos detalhados em cinco capítulos individuais: nas 14 páginas do terceiro capítulo²² requintam-se os pormenores da tirania técnica e social no quotidiano do palácio; o quarto capítulo²³, elaborando minuciosamente em 20 páginas a cena de preparação e execução do Jantar de Homenagem ao Grão Duque²⁴, a partir do qual pode “folhear-se Paris num resumo” (CS: 53)²⁵, oferece enquadramento para a descrição satírica das tertúlias cultas, e para nova falência técnica²⁶; o quinto capítulo²⁷, antecipando a agitação da futura preparação da viagem, encena a tribulação de muitas obras no 202²⁸; faz-se aqui também um desvio narrativo, para introduzir

¹⁹ Em C: 225, à mãe, “senhora gorda e crédula de Trás-os-Montes”, competia esse esforço de espalhar, “para reter as Fadas Benéficas, funcho e âmbar”.

²⁰ CS: 25-35.

²¹ C: 230-233.

²² CS: 37-51.

²³ Ibid.: 53-73.

²⁴ “Por causa do Grão-Duque, coitado, que me vai mandar um peixe delicioso e muito raro que se pesca na Dalmácia. Eu queria um almoço curto. O grão-duque reclamou uma ceia. É um bárbaro, besuntado com literatura do século XVIII, que ainda acredita em ceias, em Paris! Reúno no domingo três ou quatro mulheres, e uns dez homens bem típicos, para o divertir. Também aproveitas. Folheias Paris num resumo... Mas é uma maçada amarga!” (Ibid.: 53)

²⁵ “Só falta aqui um general e um bispo! Com efeito! Todas as classes dominantes comiam nesse momento as trufas do meu Jacinto...” (Ibid.: 66).

²⁶ A do elevador, que no conto ainda se integrava no primeiro capítulo (C: 230).

²⁷ CS: 75-78.

²⁸ Acumulam-se as cenas, eivadas de cómico, em que se descrevem as minuciosas aquisições de instrumentos inimagináveis, o mais das vezes fadados à falência: “Durante os calores, que apertaram depois da Ascensão, ensaiámos esperançadamente, para refrescar as águas minerais, a Soda-Water e os Medocs ligeiros, três geleiras, que se amontoaram na copa sucessivamente des-

o tema romântico das paixões (de Zé Fernandes por Madame Colombe), que permitirá nos capítulos seguintes (sexto²⁹; e sétimo³⁰), na moldura de um inequívoco diletantismo espiritual, aflorar as relações adúlteras de Jacinto com Madame de Oriol, e preparar por antecipação a conclusão romântica e feliz da novela; o sétimo capítulo inaugura, com o novo afastamento de Zé Fernandes em romaria cultural pela Europa, a distância necessária à percepção de que se agrava o pessimismo de Jacinto, alicerçado na leitura de Schopenhauer e do *Eclesiastes* (*CS*: 111) e volta a introduzir, por antecipação dramática, o tema relevante da viagem e da mudança. Enquanto o conto espartilha em dois breves capítulos sucessivos (terceiro³¹ e quarto³²) de cinco páginas cada um a preparação épica³³ e a realização dramática da viagem (com nova falência técnica dos transportes e do conhecimento humano) até à serra, e a entrada insólita do senhor nos seus domínios, a novela concentra num só (o oitavo³⁴), muito amplo (cerca de 40 páginas), esse enquadramento narrativo de excecional centralidade³⁵. E as seis páginas do último

prestigiadas. Com os morangos novos apareceu um instrumentozinho astuto, para lhes arrancar os pés, delicadamente. Depois recebemos outro, prodigioso, de prata e cristal, para remexer freneticamente as saladas; e, na primeira vez que o experimentei, todo o vinagre esparrinhou sobre os olhos do meu Príncipe, que fugiu aos uivos! Mas ele teimava... Nos atos mais elementares, para aliviar o apressar o esforço, se socorria Jacinto da Dinâmica. E agora era por intervenção de uma máquina que abotoava as ceroulas.” (Ibid.: 76).

²⁹ Ibid.: 89-101.

³⁰ Ibid.: 103-118

³¹ C: 233-238.

³² Ibid.: 238-243.

³³ Na descrição dessa mudança, ou tentativa ingênua de translação dos confortos da vida citadina para o novo espaço rústico da sua supostamente breve estância, o narrador inflete o caudal generoso da sua ironia: “Jacinto, logo nos começos de Março, escrevera cuidadosamente ao seu procurador Sousa, que habitava a aldeia de Torges, ordenando-lhe que compusesse os telhados, caiasse os muros, envidraçasse as janelas. Depois mandou expedir, por comboios rápidos, em caixotes que transpunham a custo os portões do Jasmineiro, todos os confortos necessários a duas semanas de montanha – camas de penas, poltronas, divãs, lâmpadas de Carcel, banheiras de níquel, tubos acústicos para chamar os escudeiros, tapetes persas para amiar os soalhos. Um dos cocheiros partiu com um cupé, uma vitória, um breque, mulas e guizos”. (Ibid.: 233). “Depois foi o cozinheiro, com a bateria, a garrafeira, a geleira, bocais de trufas, caixas profundas de águas minerais. Desde o amanhecer, nos pátios largos do palacete, se pregava, se martelava, como na construção de uma cidade. E as bagagens, desfilando, lembravam uma página de Heródoto ao narrar a invasão persa. Jacinto emagrecera com os cuidados daquele Êxodo. Por fim, largámos numa manhã de Junho, com o Grilo e trinta e sete malas.” (Ibid.: 234).

³⁴ *CS*: 119-156.

³⁵ “Começou então no 202 o colossal encaixotamento de todos os confortos necessários ao meu Príncipe para um mês de serra áspera (...) (*CS*: 123) De todos os armazéns de Paris chegavam cada manhã fardos, caixas, temerosos embrulhos que os emaladores desfaziavam, atulhando os corredores de montes de palha e de papel pardo, onde os nossos passos açodados se enrodilhavam. O cozinheiro, esbaforido, organizava a remessa de fornalhas, geleiras, bocais de trufas, latas de conservas, bojudas garrafas de águas minerais. Jacinto, lembrando as trovoadas da serra, comprou um imenso pára-raios. Desde o amanhecer, nos pátios, no jardim, se martelava, se pregava, com vasto fragor, como na construção de uma cidade. É o desfilar das bagagens, através

capítulo (o quinto³⁶) do conto merecerão na novela sete capítulos sucessivos³⁷, em cujos desenvolvimentos narrativos, de forma mais ou menos breve, e intensa, se multiplicam, coadjuvadas pelo narrador, as movimentações do protagonista, revelando a profunda metamorfose operada na sua mundividência e personalidade. O mais amplo enquadramento narrativo da novela permite desenvolver espaços de reflexão filosófica: é através deles que se discutem, entre outros, o tema da felicidade humana, e o da urgência da revolução social.

2. O TEMA ALIMENTAR NA DESCRIÇÃO DAS PERSONAGENS

Desde o binómio simplificado da trama narrativa, entre a desumanização materialista da Cidade-Civilização, e a espiritualidade redentora da Serra-Natureza, ambas as narrativas se entrecruzam por uma ampla esfera de notações simbólicas. Para essa riqueza expressiva, marcada pelo hiperbolizante esforço de distanciar o cosmopolitismo da metrópole (Lisboa/Paris) da humildade da propriedade rural, na serra, concorrem poderosamente as referências temáticas

do portão, lembrava uma página de Heródoto contando a marcha dos Persas” (Ibid.: 124); “O Grilo e o Anatole seguiam num fiacre atulhado de livros, de estojos, de paletós, de impermeáveis, de travesseiras, de águas minerais, de sacos de couro, de rolos de mantas: e mais atrás um ónibus rangia sob a carga de vinte e três malas. Na estação, Jacinto ainda comprou todos os jornais, todas as ilustrações, horários, mais livros, e um saca-rolhas de forma complicada e hostil. Guiados pelo chefe do tráfico, pelo secretário da Companhia, ocupámos copiosamente o nosso salão. Eu pus o meu boné de seda, calcei as minhas chinelas. Um silvo varou a noite. Paris lampejou, fulgiu num derradeiro clarão de janelas... Para o sorver, Jacinto ainda se arremessou à portinhola. Mas rolávamos já na treva da Província.” (Ibid.:129).

³⁶ C: 243-249.

³⁷ Cap. IX, CS: 159-189 (Zé Fernandes parte para Guiães; três semanas depois nota que o fidalgo permanece nas suas propriedades; visita-o e nota a conversão; encontro; teorizações novas; Grilo resume tudo a “muita magreza” (CS: 162); jantar de cabrito assado; o pessimismo e o otimismo; duas semanas de intervalo até às cerimónias de trasladação; três semanas de visitas; desejo de plantar; desejo de produzir queijos; passeios pela serra; leituras: *Ilíada e Odisseia*; familiaridade com as pessoas); Cap. X, CS: 191-202 (Chuvas e empreitada nos campos; confronto com a miséria dos seus assalariados; revolução interior: decisão de investir no bem estar dos outros); Cap. XI, CS: 203-208 (visitas mútuas; começa a falar-se de companhia feminina; decisão de construir escolas e boticas; fama da benevolente generosidade do senhor); Cap. XII, CS: 209-214 (aniversário de Zé Fernandes; preparativos da festa; a prima Joana não pode vir; visita à propriedade); Cap. XIII, CS: 215-225 (a festa e seus dissabores; memórias mal interpretadas e interpretações políticas erradas); Cap. XIV, CS: 227-234 (passeio à Flor da Malva; encontro com o velho João Torrado, que aclama a generosidade inesgotável de Jacinto; encontro com a Joaninha: resumo projetivo do casamento em Maio seguinte); Cap. XV, CS: 235-237 (cinco anos depois, vida de felicidade familiar; Jacinto é pai de duas crianças e marido extremo; comentário do Grilo: “sua Excelência brotou”); Cap. XVI, CS: 239-253 (adiamentos sucessivos da ida a Paris em família; Joana engravidada pela 3ª vez; Zé Fernandes vai sozinho; reencontra Marizac, o grão duque, e as vicissitudes do progresso; discurso social; o Bosque; o Grand Hotel; regresso à Serra, reencontro; síntese).

ao contexto alimentar e gastronómico, já recorrentemente notadas pela crítica literária como motivo obsidiante no imaginário queirosiano.

O tema da abundância ou carência alimentar contamina imagetivamente os traços descritivos (exteriores ou interiores) das personagens e da realidade circundante.

a) Descrição direta – gordura e magreza

Por um mecanismo expressivo de sinédoque, a abundância de recursos familiares do protagonista aparece regularmente conotada com a obesidade dos parentes. Enquanto no conto a mãe de Jacinto surge como “senhora gorda e crédula de Trás-os-Montes” (C: 225), na novela soma-se à figura da “amorável avó”, que o narrador conheceu “obesa, com barba” (CS: 16), o avô, “aquele gordíssimo e riquíssimo Jacinto a quem chamavam em Lisboa o «D. Galeão» (CS: 11); “o nédio senhor” (CS: 13) transforma-se por um incidente anódino num miguelista fanático³⁸; sempre a correr, “o barrigudo senhor, sacudido na sua sege amarela, do botequim do Zé Maria em Belém à botica do Plácido nos Algibebes” (CS: 12), entusiasma-se com a perspectiva de mandar “recoveiros a Santo Tirso, a S. Gens, levar ao Rei fiambres, caixas de doce, garrafas do seu vinho de Tarrafal, e bolsas de retrós atochadas de peças que ele ensaboava para lhes avivar o ouro”(CS: 12); assumindo voluntariamente por razões políticas o exílio³⁹, instalado em Paris,

sob o pesado ouro dos seus estuques, entre as suas ramalhudas sedas se enconchou, descansando de tantas agitações, numa vida de pachorra e de boa mesa, com alguns companheiros de emigração (...), até que morreu de indigestão, de uma lampreia de escabeche que lhe mandara o seu procurador em Montemor (CS: 13).

A filha de Jacinto, resultado feliz da sua relação amorosa com uma “lavradeirona tão rechonchuda” (CS: 122) – afinal, da família de Zé Fernandes, “a prima Joaninha, de Sandofim, da Casa da Flor da Malva” (CS: 122)⁴⁰ – acabará por sua vez por ser uma “uma gorda e vermelha Teresinha” (CS: 235).

Várias personagens do círculo social em que se move Jacinto são obsessivamente retratadas com referências do universo gastronómico, que combinam os recorrentes mecanismos queirosianos da adjetivação expressiva. No ambiente sofisticado da metrópole, Madame d’Orioll é, na verdade, uma “deliciosa criatura” (CS: 49), dotada de uma “carne macia, de uma brancura de nata fina” (CS: 66);

³⁸ “Desde essa tarde amou aquele bom Infante como nunca amara, apesar de tão guloso, o seu ventre, e apesar de tão devoto o seu Deus!” (CS: 12).

³⁹ A alusão inicial ao desterro dos avós (Ibid.: 12-13) surge como uma paródia bíblica das dificuldades da Sagrada Família a encontrar abrigo.

⁴⁰ No conto, repetindo o mesmo esquema habitual do regular anonimato das personagens, apenas referenciada como “uma forte, sã e bela rapariga de Goães” (C: 248).

o marido “um rapaz gordalhufo indolente, de uma brancura crua de toucinho, com uma calvície já séria e já lustrosa, constantemente acariciada pelos seus gordos dedos carregados de anéis” (CS: 106); o conde de Trèves, “um homem esgrouviado, de face rechupada, eriçada de barba rala, sob uma fronte rotunda e amarela como um melão” (CS: 59); o diretor do “Boulevard”, “lento e barrigudo” (CS: 60); “o grande Dornan (...) espapado nas almofadas, com unidos pés sob a coxa gorda, como um deus índio, dois botões do colete desabotoados, a papeira caída sobre o largo decote do colarinho, mamava⁴¹ majestosamente um imenso charuto” (CS: 60); “o poeta idealista (...) impassível, na sua majestade obesa” (CS: 61), com “o gordo pescoço encovado (CS: 70)⁴²”.

Frequentemente também, por um apurado apelo metafórico, a figuração das personagens requinta-se de pinceladas burlescas, fundadas em referentes nutritivos: nas tertúlias do 202, o conde de Trèves surpreende com “uma fronte rotunda e amarela como um melão” (CS: 59); circula anónimo “um homem de barba cor de milho e mais leve que uma penugem, que se balouçava gracilmente sobre os pés, como uma espiga ao vento” (CS: 61). Os colos das senhoras, “carne macia, de uma brancura de nata fina” (CS: 66), arfam “como uma onda de leite” (CS: 64), apimentando⁴³ o apetite masculino.

Também no contexto campestre da serra surge naturalmente, nas descrições das personagens, o suporte do imaginário alimentar: a par das descrições individuais, como a do chefe da estação em Torges, um anónimo “moço gordo e redondo, com cores de maçã camoesa” (C: 235), dotado de “ombros nédios” (C: 235); ou a do ex-condiscípulo Pimentinha de Tormes⁴⁴, recorrem ainda as notas coletivas dos grupos, indiretamente descritos pelas suas ocupações humildes:

A quinta fica nas serras – e a rude casa solarenga, onde ainda resta uma torre do século XV estava ocupada, havia trinta anos pelos caseiros, boa gente de trabalho, que comia o seu caldo entre a fumarça da lareira e estendia o trigo a secar nas salas senhoriais (C: 233).

⁴¹ Vd. ainda, sobre a mesma personagem, “esboroado sobre a mesa, cerrara as pálpebras, numa meditação de monge obeso” (CS: 64); “E inclinando para mim a sua face de apóstolo obeso” (Ibid: 66); “Dornan, alastrado numa cadeira de ferro, sob um espinheiro em flor, mamava o seu imenso charuto” (Ibid.: 128).

⁴² A par das figuras da cidade, também na serra o filtro de apreciação repete esquemas imagéticos: “E pede ao Pimenta, ao gordalhufo, que me avise para Guiães” (Ibid: 153); “Melchior, estonteado, com o sangue a espirrar na nédia face de abade, correu para nós” (Ibid: 146).

⁴³ “Todos os olhos se acendiam, se cravavam no lindo peito, a que a flor disforme, de cor venenosa, apimentava o sabor.” (Ibid.: 66).

⁴⁴ “Avistei com gosto a imensa barriga, as bochechas menineiras do chefe da estação, o louro Pimenta, meu condiscípulo em Retórica, no Liceu de Braga. (...) A bojuda massa do Pimenta rebolou para mim com amizade” (Ibid.: 138). Veja-se ainda a “resistência reboluda e escorregadia do Melchior” (CS: 187).

7. Para uma história da civilização: a polarização da mesa entre a cidade e o campo

Mas os caseiros, que lá vivem há trinta anos, dormem em catres, comem o caldo à lareira, e usam as salas para secar o milho (CS: 120).

Contrastando expressivamente com a notação da obesidade, a magreza surge por regra como indicio fundamental de indigência. Na visita aos arrabaldes da cidade, sugerida por Zé Fernandes ao amigo como alternativa às entediadas cartografias da sociabilidade aristocrática, oferecer-se-á o pretexto para debater filosoficamente⁴⁵ as ilusões impostas pela vida em sociedade ao homem, que “pensa ter na Cidade a base de toda a sua grandeza e só nela tem a fonte de toda a sua miséria” (CS: 91). Estribando-se entre os dois polos da grandeza e da miséria humana, recorrem, metonimicamente, as notações da obesidade e da magreza:

Vê, Jacinto! Na Cidade perdeu ele a força e beleza harmoniosa do corpo, e se tornou esse ser ressequido e escanifrado ou obeso e afogado em unto, de ossos moles como trapos, de nervos trémulos como arames, com cangalhas, com chinós, com dentaduras de chumbo, sem sangue, sem febra, sem viço, torto, corcunda – esse ser em que Deus, espantado, mal pode reconhecer o seu esbelto e rijo e nobre Adão! (CS: 91).

Transitoriamente entrevista pelo pessimismo do protagonista no desalentado passeio ao Sacré Coeur, cenário não habitualmente frequentado, a miséria

⁴⁵ O enquadramento alimentar tende, sobretudo nos desenvolvimentos reflexivos da novela, a emprestar às diletantes tertúlias filosóficas das personagens o enquadramento, muitas vezes irónico. Vd., a propósito: “Pelo menos assim Jacinto formulava copiosamente a sua Ideia, quando conversávamos de fins e destinos humanos, sorvendo bocks poeirentos, sob o toldo das cervejarias filosóficas, no Boulevard Saint-Michel” (Ibid.: 17); “Aqui tens tu, Zé Fernandes – começou Jacinto, encostado à janela do mirante – a teoria que me governa, bem comprovada. Com estes olhos que recebemos da Madre natureza, lestos e sãos, nós podemos apenas distinguir além, através da avenida, naquela loja, uma vidraça iluminada. Mais nada! Se eu porém aos meus olhos juntar os dois vidros simples de um binóculo de corridas, percebo, por trás da vidraça, presuntos, queijos, boiões de geleia e caixas de ameixa seca. Concluo portanto que é uma mercearia.” (Ibid.: 18); “A religião! A religião é o desenvolvimento sumptuoso de um instinto rudimentar, comum a todos os brutos, o terror. Um cão lambendo a mão do dono, de quem lhe vem o osso ou o chicote, já constitui toscamente um devoto, o consciente devoto, prostrado em rezas perante o Deus que distribui o Céu ou o Inferno!...” (Ibid.: 19); “Nesses reinos crassos do Vegetal e do Animal duas únicas funções se mantêm vivas, a nutritiva e a procriadora. Isolada, sem ocupação, entre focinhos e raízes que não cessam de sugar e de pastar, sufocando no cáldido bafo da universal fecundação, a sua pobre alma toda se engelhava, se reduzia a uma migalha de alma, uma fagulhazinha espiritual a tremeluzir, como morta, sobre um naco de matéria; e nessa matéria dois instintos surdiam, imperiosos e pungentes, o de devorar e o de gerar” (Ibid.: 20); “A sua tranquilidade (bem tão alto que Deus com ela recompensa os santos) onde está, meu Jacinto? Sumida para sempre, nessa batalha desesperada pelo pão, ou pela fama, ou pelo poder, ou pelo gozo, ou pela fugidia rodela de ouro! Alegria como a haverá na Cidade para esses milhões de seres que tumultuam na arquejante ocupação de desejar – e que, nunca fartando o desejo, incessantemente padecem de desilusão, desesperança ou derrota? Os sentimentos mais genuinamente humanos logo na Cidade se desumanizam!” (Ibid.: 92).

esfomeada impor-se-á no cenário rural à sua consciência como realidade quotidiana que urge mudar.

Em redor, a Natureza e o Trabalho tinham, através de anos, ali acumulado trepadeiras e flores silvestres, e cantinhos de horta, e sebes cheirosas, e velhos bancos roídos de musgo, e panelas com terra onde crescia salsa, e regueiros cantantes, e vinhas nos olmos, e sombras e charcos, que tornavam deliciosa, – para uma écloga, aquela morada da Fome, Doença e Tristeza (*CS*: 196).

A percepção “desta miséria insuspeitada” (*CS*: 195) propiciará, pois, desenvolver, sobretudo na mais ampla formulação narrativa da novela, um verdadeiro espaço de reflexão filosófica, a equacionar como tema de fundo a urgência de uma revolução social⁴⁶, protagonizada por espíritos generosos, que manifestem a disponibilidade de estabelecer a justiça, mitigando pela partilha dos bens a miséria dos mais pobres⁴⁷. Essa revolução torna-se prioritária não só na organização macrocéfala da cidade, mas também no contexto peculiar da propriedade rústica, onde o protagonista, sensível à fome das crianças e à debilidade dos adultos, prescindiu do inexequível e quimérico projeto da queijaria, “de cristal e porcelana, para fabricar queijinhos que custariam cada um duzentos mil réis!” (*CS*: 235), para instaurar o da renovação das condições de vida dos assalariados, através da construção de casa, escolas e boticas.

b) Descrição indireta- riqueza e miséria

Os campos semânticos do paladar e da digestão enformam muitas vezes metafórica e sinestésicamente a percepção de todo o prazer ou da sua degenerada falência⁴⁸: por isso, não se estranha saber que, outrora, em “lentos e errantes passeios” Jacinto “mais intensamente e mais minuciosamente saboreava a Cidade”

⁴⁶ O tema da justiça social também encontra o seu mais básico motor na ambivalência entre a mesa farta ou falha; quer no enquadramento cosmopolita da cidade (Lisboa/Paris), quer na moldura agreste da Serra, em Guiães do Douro.

⁴⁷ “Mas já Vossa Excelência vê, esta gatinha é pobre!... Tomaram eles para pão, quanto mais para remédios!” (*CS*: 194); “Que quer Vossa Excelência? Mal comido, muita miséria... Quando há o bocadito de pão aquilo é para o rancho. Muita fomezinha, muita fomezinha. Jacinto pulou bruscamente da borda do carro. – Fome? Então ele tem fome? Mas há aqui fome? Os seus olhos rebrilhavam, num espanto comovido, em que pediam, ora a mim, ora ao Silvério, a confirmação desta miséria insuspeitada” (Ibid.: 195); “– Pois está bem de ver, meu senhor, que há aqui na quinta caseiros que são muito pobrinhos – quase todos. Isso vai por aí uma miséria, que se não fosse alguma ajuda que se lhes dá, nem eu sei... Este Esgueira, com o rancho de filhos, é uma desgraça... Havia Vossa Excelência de ver as casitas em que eles vivem... São chiqueiros. A do Esgueira, acolá, ao pé da figueira” (Ibid.: 195-196); “– Que miséria, Zé Fernandes, eu nem sonhava... Haver por aí, à vista da minha casa, outras casas, onde crianças têm fome! É horrível...” (Ibid.: 201).

⁴⁸ Vd., por ex., “E dos chãos aos telhados, por toda a fachada, tapando as varandas, comendo os muros, tabuletas, tabuletas...” (Ibid.: 42).

(CS: 41), ou que excepcionalmente lhe ocorra dormir “deliciosamente” (CS: 182), ou andar

(...) todo no esplêndido apetite de uma horta que ele concebera, imensa horta ajardinada, em que todos os legumes, clássicos ou exóticos, cresceriam, soberbamente, em vistosos talhões, fechados por sebes de rosas, de cravos, de alfazema, de dalias. A água das regas desceria por lindos córregos de louça esmaltada. Nas ruas, a sombra cairia de densas latadas de moscatel, pousando em esteios revestidos de azulejo. E o meu Príncipe desenhara o plano desta espantosa horta, a lápis vermelho, num papel imenso, que o Melchior e o Silvério, consultados, longamente contemplaram, – um coçando risonhamente a nuca, o outro com os braços duramente cruzados, e o sobrolho trágico. Mas este plano, o da queijaria, o da capoeira, e outro, sumptuoso, de um pombal tão povoado que todo o céu de Tormes às tardes se tornaria branco e todo fremente de asas – não saíam das nossas gostosas palestras, ou dos papéis em que Jacinto os debuxava, e que se amontoavam sobre a mesa, platónicos, imóveis, entre o tinteiro de latão e o vaso com flores (CS: 186).

Particularmente produtivas na destrinça dos estados afetivos das personagens, sobretudo no contexto da artificialíssima rede de relações da sociedade aristocrática, e seus mecanismos de fingimento e manipulação, sempre na mira cáustica do autor, são as metáforas recorrentes da doçura do mel⁴⁹, dos rebuçados⁵⁰, e da gula⁵¹, ou as opostas, do sal⁵² e do picante⁵³.

⁴⁹ “Do amor só experimentara o mel – esse mel que o amor invariavelmente concede a quem o pratica, como as abelhas, com ligeireza e mobilidade” (C: 225); “Sem coração bastante forte para conceber um amor forte, e contente com esta incapacidade que o libertava, do amor só experimentou o mel – esse mel que o amor reserva aos que o recolhem, à maneira das abelhas, com ligeireza, mobilidade e cantando” (CS: 15); “Mas era necessário o talento, o gosto de Jacinto, para escolher, para «criar!» E não só ao meu amigo (que o recebia com resignação) ela ofertava o fino mel” (Ibid.: 55); “Eu mesmo, que nem sequer entrevira a capa amarela da «Couraça», mas para quem ele voltava os olhos pedinchões e famintos de mais mel, murmurei com um leve assobio: – Uma delícia!” (Ibid.: 57).

⁵⁰ “Mesmo para mim (de quem ignorava o nome) arranjou junto do Fonógrafo, e acerca de “vozes de amigos que é doce colecionar”, uma lisonjinha redondinha e lustrosa, que eu chupei como um rebuçado celeste. Boa casaleira que vai atirando o grão aos frangos famintos, a cada passo, maternalmente, ela nutria uma vaidade. Sôfrego de outro rebuçado, acompanhei a sua cauda sussurrante e cor de açafraão” (Ibid.: 56).

⁵¹ “E Jacinto, por um impulso bem jacintico, caminhou gulosamente para a borda do terraço, a contemplar Paris” (Ibid.: 90); “Releu profundamente o papel de Sua Alteza que os seus dedos acariciavam com uma reverência gulosa” (Ibid.: 49).

⁵² “(...) findara certamente alguma história de bom e grosso sal” (Ibid.: 60).

⁵³ “Todos os olhos se acendiam, se cravavam no lindo peito, a que a flor disforme, de cor venenosa, apimentava o sabor” (Ibid.: 66).

Tocadas pelo mesmo halo simbólico, também outras realidades abstratas (a fantasia⁵⁴, o entusiasmo⁵⁵, o otimismo⁵⁶, o encanto discursivo⁵⁷, um rito fúnebre⁵⁸) surgem expressivamente contaminadas pelo universo da referencialidade alimentar.

Sobretudo no contexto narrativo mais elaborado da novela, tende a reincidir o procedimento expressivo de metaforizar com alimentos e contextos alimentares o tumulto da interioridade afetiva das personagens:

Jacinto pousou com tranquilidade o charuto, eu quase me engasguei, num sorvo alvorçado de café. Entre os reposteiros de damasco cor de morango ela apareceu, toda de negro, de um negro liso e austero de Semana Santa, lançando com o regalo um lindo gesto para nos sossegar. (CS: 47).

Madame d'Oriol, que, sempre sorrindo, se proclamava espoliada, nada encontrara que recorresse as águas furiosas, roçou pela mesa, onde Jacinto procurava, para lhe oferecer, tangerinas de Malta, ou castanhas geladas, ou um biscoito molhado em vinho de Tokai. (CS: 48).

Às vezes, um parágrafo descritivo resume, com grande força expressiva, a partir de um discretíssimo pormenor de conduta e etiqueta gastronômica, a idiossincrasia íntima da personagem. Assim, por exemplo, não passa despercebida a coqueteria de Madame d'Oriol

E de repente reconsiderou – aceitava um biscoito, um cálice de Tokai. Era necessário um cordial para afrontar as emoções do Père Granon! Ambos nos precipitáramos, um arrebatando a garrafa, outro oferecendo o prato de bombons. Franziu o véu para os olhos, chupou à pressa um bolo que ensopara no Tokai (CS: 50).

e o contexto de adúltera frivolidade em que ela desabrocha:

a sua existência, desde casada, consistira em ornar com suprema ciência o seu lindo corpo, entrar com perfeição numa sala e irradiar, remexer em estofos e conferenciar

⁵⁴ “(...) tão pitoresco pela desinquietação filosófica, e pelos pitorescos tormentos da fantasia insaciada (...)” (Ibid.: 235).

⁵⁵ “Mas quando a derradeira caixa, pregada e cintada de ferro, saiu do portão do 202 na derradeira carroça da Companhia dos Transportes, toda esta animação de Jacinto se abateu como a efervescência num copo de champanhe” (Ibid.:125).

⁵⁶ “Nem este meu supercivilizado amigo compreendia que longe (...) de dois milhões de uma vaga humanidade, fervilhando, a ofegar, através da Polícia, na busca dura do pão ou sob a ilusão do gozo – o homem do século XIX pudesse saborear, plenamente, a delícia de viver! (Ibid.: 19); “(...) e na Cidade, na simbólica Cidade, fora de cuja vida culta e forte (como ele outrora gritava, iluminado) o homem do século XIX nunca poderia saborear plenamente a «delícia de viver», ele não encontrava agora forma de vida, espiritual ou social, que o interessasse, lhe valesse o esforço de uma corrida curta numa tipoia fácil”. (Ibid.: 85).

⁵⁷ “Ele sorriu à minha deliciosa pilhéria (...)” (Ibid.: 243).

⁵⁸ “– E então, Zé Fernandes, que te pareceu a cerimoniázinha? – Muito campestre, muito suave, muito risonha... Uma delícia.” (Ibid.: 174).

7. Para uma história da civilização: a polarização da mesa entre a cidade e o campo

pensativamente com o grande costureiro; rolar pelo *Bois* pousada na sua vitória como uma imagem de cera; decotar e branquear o colo, debicar uma perna de galinhola em mesas de luxo, fender turbas ricas em bailes espessos; adormecer com a vaidade esfalfada; percorrer de manhã, tomando chocolate, os *Ecots* e as Festas do «*Figaro*»; e de vez em quando murmurar para o marido: “Ah, és tu?...” (CS: 104).

Algumas vezes, as alusões alimentares – sobretudo as mais excêntricas e refinadas – concorrem para desvelar ironicamente, sob o verniz cortês de uma aparente aristocracia, a brutalidade animal das personagens. Assim, no início do jantar oferecido ao Grão-Duque, Dornan permanece espapaçado nos salões, “no tédio sombrio de fera a quem arrancaram a posta” (CS: 70), e no final, estimulados pela aventura picaresca da pescaria do jantar, nos elevadores avariados,

Quando se serviram ortolans gelados, que se derretiam na boca, o divino poeta murmurou, para meu regalo, o seu soneto sublime a Santa Clara. E como, do outro lado, o rapaz de penugem loura insistia pela destruição do velho mundo, também concordei, e, sorvendo o champanhe coalhado em sorvete, maldissemos o Século, a Civilização, todos os orgulhos da Ciência! Através das flores e das luzes, no entanto, eu seguia as ondas arfantes do vasto peito de Madame Verghane, que ria como uma bacante. E nem me apiedava de Jacinto que, com a doçura de S. Jacinto sobre o cepo, esperava o fim do seu martírio e da sua festa. (CS: 70-71).

Também num jantar filosófico, “uma Babel de Éticas e Estéticas”, um comensal excêntrico, “um mostrengo de um eslavo, de guedelha sórdida”, “que grunhia com o dedo espetado”, não deixa de atirar uns “olhos medonhos para o decote da pobre condessa de Arche”, enquanto brinda “à delícia da humildade e do trabalho servil, com aquele Champagne Marceaux granitado que a Matilde dava nos grandes dias em copos da forma do Santo Graal”. (CS: 98)

A nota expressiva da magreza, recorrendo da esfera da descrição física e pervadindo a do anímico, assume acrescido valor simbólico em episódios como o da cruel digressão da paixão mórbida de Zé Fernandes, “que durante sete semanas se *emporalhara*⁵⁹, na Rua do Hélder, com um estardalho muito magro e muito tisonado!” (CS: 83), a cocotte Madame Colombe.

Descia eu uma tarde, numa leda paz de ideias e sensações, o Boulevard da Madalena, quando avistei, diante da estação dos ônibus, rondando no asfalto, num passo lento e felino, uma criatura seca, muito morena, quase tisonada, com dois fundos olhos taciturnos e tristes, e uma mata de cabelos amarelados, toda crespa e rebelde, sob o chapéu

⁵⁹ Sublinhado nosso. Toda a cena, ensombrada por um clima cruel de subjugação irracional, e recorrendo a referentes lexicais que no imaginário andam associados ao enquadramento da feitiçaria, ocorre como uma alusão ao episódio homérico de Circe, que com seus filtros mágicos transforma em porcos e feras os homens com quem contacta (*Od.* 10. 136-399).

velho de plumas negras. Parei, como colhido por um repuxão nas entranhas. A criatura passou – no seu magro rondar de gata negra, sobre um beiral de telhado, ao luar de janeiro (CS: 78).

O detalhe dessa descida aos Infernos da degradação humana⁶⁰, que o narrador protagoniza, submetido ao cruel sortilégio de uma paixão abjeta, alimenta-se em larga escala dos referentes lexicais da cozinha e da preparação gastronômica:

E os seus cabelos eram imensos, de uma dureza e espessura de juba brava, em dois tons amarelos, uns mais dourados, outros mais crestados, como a côdea de uma torta ao sair quente do forno. (...) E eu (miserável Zé Fernandes!) também me senti muito sério, trespassado por uma emoção grave, como se nos envolvesse, naquela alcova de café, a majestade de um sacramento. À porta, empurrada levemente, o criado avançou a face nédia. Ordenei uma lagosta, pato com pimentões, e Borgonha. E foi somente ao findarmos o pato que me ergui, amarfanhando convulsamente o guardanapo, e a tremer lhe beijei a boca, todo a tremer, num beijo profundo e terrível, em que deixei a alma, entre saliva e gosto de pimentão! Depois, numa tipoia aberta, sob um bafo mole de leste e de trovoadas, subimos a Avenida dos Campos Elísios (CS: 79).

Ora se me afigurava ser um pedaço de cera que se derretia, com horrenda delícia, num forno rubro e rugidor; ora me parecia ser uma faminta fogueira onde flamejava, estalava e se consumia um molho de galhos secos (...) E também me resta a sensação de incessantemente e com arrobado deleite me despojar, arremessar para um regaço, que se cavava entre um ventre sumido e uns joelhos agudos, o meu relógio, os meus berloques, os meus anéis, os meus botões de punho de safira, e as cento e noventa e sete libras em ouro que eu trouxera de Guiães numa cinta de camurça. Do sólido, decoroso, bem fornecido Zé Fernandes, só restava uma carcaça errando através de um sonho, com as gâmbias moles e a baba a escorrer (CS: 80).

Em equivalente enquadramento, ocorrem ainda várias notações que inscrevem no campo lexical alimentar o tema da promiscuidade sexual, obsidiante no universo narrativo queirosiano. A confissão de Jacinto, de que partilha com alguns pares da sociedade parisiense, em sistema de agremiação, uma cortesã dispendiosa, merece ao confidente uma notável metáfora:

E como eu lamentava que o meu Príncipe, senhor tão rico e de tão fino orgulho, por economia de uma gamela própria chafurdasse com outros numa gamela pública – Jacinto levantou os ombros, com um camarão espetado no garfo. (CS: 47).

⁶⁰ “E concluí que padecera de uma longa sezão, sezão da carne, sezão da imaginação, apinhada num charco de Paris nesses charcos que se formam através da Cidade com as águas mortas, os limos, os lixos, os tortulhos e os vermes de uma Civilização que apodrece” (CS: 83).

Também o passeio aos arredores de Paris e a visão crua das misérias que superabundam na organização social da cidade inspirarão a Jacinto um amargo desabafo:

As amizades nunca passam de alianças que o interesse, na hora inquieta da defesa ou na hora sôfrega do assalto, ata apressadamente com um cordel apressado, e que estalam ao menor embate da rivalidade ou do orgulho. E o Amor, na Cidade, meu gentil Jacinto? Considera esses vastos armazéns com espelhos, onde a nobre carne de Eva se vende, tarifada ao arratel, como a de vaca! Contempla esse velho Deus do Himeneu, que circula trazendo em vez do ondeante facho da Paixão a apertada carteira do Dote! Espreita essa turba que foge dos largos caminhos assoalhados em que os Faunos amam as Ninfas na boa lei natural, e busca tristemente os recantos lóbregos de Sodoma ou de Lesbos!... (CS: 92).

Correspondendo à dualidade semântica da gordura e da magreza, já notadas como enquadramentos especulares nas descrições físicas do universo das personagens, impõem-se também, ao nível dos descritores psicológicos, como noções fundamentais na simbologia das duas narrativas, as metáforas recorrentes da fartura e do fastio, intuídas pela silenciosa atenção do narrador⁶¹, e exteriorizadas pelo linguajar castiço do Grilo, sempre atento às mínimas turbulências da sensibilidade do senhor:

Uma noite no meu quarto, descalçando as botas, consultei o Grilo: – Jacinto anda tão murcho, tão corcunda... Que será, Grilo? O venerando preto declarou com uma certeza

⁶¹ “Espalhava pela mesa um olhar já farto. Nenhum prato por mais engenhoso, o seduzia; – e, como através do seu tumulto matinal fumava incontáveis cigarettas que o ressequiam, começava por se encharcar com um imenso copo de água oxigenada, ou carbonatada, ou gasosa, misturada de um conhaque raro, muito caro, horrendamente adocicado, de moscatel de Siracusa. Depois, à pressa, sem gosto, com a ponta incerta do garfo, picava aqui e além uma lasca de fiambre, uma febra de lagosta; – e reclamava impacientemente o café, um café de Moka, mandado cada mês por um feitor do Dedjah, fervido à turca, muito espesso, que ele remexia com um pau de canela!” (CS: 40); “o meu Príncipe emudecia, molemente engelhado no fundo das almofadas, donde só despegava a face para escancarar bocejos de fartura” (Ibid.: 43); “Pobre Príncipe da Grã-Ventura, tombado para o sofá de inércia, com os pés no regaço do pedicuro! Em que lodoso fastio caíra, depois de renovar tão bravamente todo o recheio mecânico e erudito do 202, na sua luta contra a Força e a Matéria! – E esse fastio não o escondeu mais do seu velho Zé Fernandes, quando recomeçou entre nós a comunhão de vida e de alma (...) Eram apenas expressões saciadas; um gesto de repelir com rancor a importunidade das coisas; por vezes uma imobilidade determinada, de protesto, no fundo de um divã, donde se não desenterrava, como para um repouso que desejasse eterno;” (Ibid.: 84). “E, se ainda cedia a um passeio de mail-coach, ou a um convite para algum castelo amigo dos arredores de Paris, era tão arrastadamente, com um esforço tão saturado ao enfiar o paletó leve, que me lembrava sempre um homem, depois de um gordo jantar de província, a estalar, que, por polidez ou em obediência a um dogma, devesse ainda comer uma lampreia de ovos!” (Ibid.: 86). “Desde essa manhã, Jacinto começou a mostrar claramente, escancaradamente, ao seu Zé Fernandes, o tédio de que a existência o saturava” (Ibid.: 109).

imensa: – Sua Excelência sofre de fartura. Era fartura! O meu Príncipe sentia abafadamente a fartura de Paris: – (...). Pobre Jacinto! Um jornal velho, setenta vezes relido desde a Crónica até aos Anúncios, com a tinta delida, as dobras roídas, não enfasiaria mais o Solitário, que só possuísse na sua Solidão esse alimento intelectual, do que o Parisianismo *enfastiava* o meu doce camarada! (CS: 85).

– E Jacinto? O digno negro murmurou, de entre os altos, reluzentes colarinhos: – Sua Excelência circula... Pesadote, fartote” (CS: 108).

Similarmente, na segunda parte da novela, após a intuição interiorizada do narrador⁶², de uma mudança radical – verdadeira “ressurreição” (CS:161) – operada nos hábitos e vivências do amigo Jacinto, será de novo Grilo a enunciar sentenciosamente a Zé Fernandes, com a metáfora da magreza, o reconhecimento da austeridade espartana a que se ajusta em Tormes Jacinto:

Depois, mais baixo, envolvendo num gesto desolado a louça de Barcelos, as facas de cabo de osso, as prateleiras de pinho como num refeitório de franciscanos: – Mas muita magreza, siô Fernandes, muita magreza! (CS: 162).

3. O TEMA ALIMENTAR NA DESCRIÇÃO DOS ESPAÇOS

Dada a natureza sequencial da ação, articulada sobre coordenadas temporais balizadas, no quotidiano humano, por refeições, os referentes prandiais tendem a ocorrer na formulação⁶³ discursiva das duas narrativas queirosianas, e em particular na mais extensa e detalhada da novela, como obsidianes – e incontáveis

⁶² “No lavatório pintado de amarelo, imitando bambu, apenas cabia o jarro, a bacia, um naco gordo de sabão; e uma prateleirinha bastava ao esmerado alinho da escova, da tesoura, do pente, do espelhinho de feira e do frasquinho de água de alfazema que eu mandara de Guiães” (Ibid.: 158); “E só me soube contar, trilhando soberanamente com os sapatos brancos e cobertos de pó o soalho remendado, que, ao acordar em Tormes, depois de se lavar numa dorna, e de enfiar a minha roupa branca, se sentira de repente como desanuviado, desenvencilhado! Almoçara uma pratada de ovos com chouriço, sublime. Passeara por toda aquela magnificência da serra com pensamentos ligeiros de liberdade e de paz. Mandara ao Porto comprar uma cama, uns cabides... E ali estava... – Para todo o Verão? – Não! Mas um mês... Dois meses! Enquanto houver chouriços, e a água da fonte, bebida pela telha ou numa folha de couve, me souber tão divinamente! (Ibid.: 161); “Era a mesma[sala] onde nós tanto exaltáramos o arroz com favas – mas muito esfregada, muito caiada, com um rodapé besuntado de azul estridente, onde logo adivinhei a obra do meu Príncipe. Uma toalha de linho de Guimarães cobria a mesa, com as franjas roçando o soalho. No fundo dos pratos de louça forte reluzia um galo amarelo. Era o mesmo galo e a mesma louça em que na nossa casa, em Guiães, se servem os feijões aos cavadores...” (Ibid.: 162).

⁶³ A sua recorrência obsessiva ecoa, na verdade, à memória dos leitores, o mecanismo das fórmulas homéricas de verso inteiro ou de hemistíquio, como as d’“a aurora de róseos dedos que surge”, ou d’“a noite que cai, cobrindo de sombras as cumeadas”.

– marcadores categoriais de tempo⁶⁴. É também praticamente impossível não encontrar, nas inumeráveis cenas de descrição de espaços interiores, como traço descritivo recorrente, a acompanhar as personagens, a presença de uma alfaia de cozinha, louça ou talher, ou de um acepipe gastronómico, comestível ou bebível.

Chama a atenção o excepcional cuidado com que se detalham os espaços das cozinhas e salas de jantar. Nas acomodações da cidade, surpreendem os requintes hipercivilizados das salas de jantar⁶⁵. No Jasmineiro,

Bem mais aprazível (para mim) do que esse gabinete temerosamente atulhado de civilização – era a sala de jantar, pelo seu arranjo compreensível, fácil e íntimo. À mesa só cabiam seis amigos, que Jacinto escolhia com critério na literatura, na arte e na metafísica e que, (...) renovavam ali repetidamente banquetes que, pela sua intelectualidade, lembravam os de Platão. Cada garfada se cruzava com um pensamento ou com palavras destramente arranjadas em forma de pensamento (C: 228).

Ironicamente, a aparente exiguidade dos recursos, anunciada nos modestos seis lugares da mesa que obrigavam a tão criteriosa seleção, no entanto, multiplica-se refratariamente na surpreendente variedade dos talheres, e na sua sofisticadíssima funcionalidade:

E a cada talher correspondiam seis garfos, todos de feitios dissemelhantes e astuciosos – um para as ostras, outro para o peixe, outro para as carnes, outro para os legumes, outro para a fruta, outro para o queijo. Os copos, pela diversidade dos contornos e das cores, faziam, sobre a toalha mais reluzente que esmalte, como ramalhetes silvestres espalhados por cima de neve. Mas Jacinto e os seus filósofos, lembrando o que o experiente Salomão

⁶⁴ “Amanhã, Zé Fernandes, tu vens antes de almoço, com as tuas malas dentro de um fiacre, para te instalares no 202, no teu quarto. (...) Eu tomo uma ducha antes de jantar, tépida, a dezassete” (CS: 32); “No 202, todas as manhãs, às nove horas, depois do meu chocolate e ainda em chinelas, penetrava no quarto de Jacinto.” (Ibid.: 36) “descobri que o meu Jacinto devia depois do almoço fazer uma visita na Rua da Universidade, outra no Parque Monceau, outra entre os arvoredos remotos da Muette” (Ibid.: 38); “Ao meio-dia, um tantã argentino e melancólico ressoava, chamando ao almoço. Com o ‘Figaro’ ou, as ‘Novidades’ abertas sobre o prato, eu esperava sempre meia hora pelo meu Príncipe, que entrava numa rajada, consultando o relógio, exalando com a face moída o seu queixume eterno” (Ibid.: 39); “(...) quando descí para o almoço, a toalha desaparecia sob uma camada de telegramas, que o meu Príncipe fendia com a faca, enrugado, rosnando contra a ‘maçada’.” (Ibid.: 46); “(...) nessa manhã da minha libertação, ao penetrar antes de almoço no seu quarto, no sofá o encontrei enterrado (...)” (Ibid.: 82); “Ao cabo de uma semana, recolhendo uma manhã para o almoço (...)” (Ibid.: 157).

⁶⁵ “Às vezes, por ironia, usando o disfemismo: “Eis aqui um comedouro muito compreensível e muito repousante, Jacinto!” (Ibid.: 34); “E como eu lamentava que o meu Príncipe, senhor tão rico e de tão fino orgulho, por economia de uma gamela própria chafurdasse com outros numa gamela pública” (Ibid.: 47); “Hóspede do 202, conservava no 202 a minha mala e a minha roupa: e, acostado à bandeira do meu Príncipe, ainda ocasionalmente comia do seu caldeirão sumptuoso” (Ibid.: 78).

ensina sobre as ruínas e amarguras do vinho, bebiam apenas em três gotas de água uma gota de bordéus Chateaubriand, 1860". (C: 228)⁶⁶.

Por sua vez, a alusão simples das águas expande-se espetacularmente no elenco excêntrico, hiperbólico, dos tipos "águas geladas, águas carbonatadas, águas esterilizadas, águas gasosas, águas de sais, águas minerais, outras ainda, em garrafas sérias, com tratados terapêuticos impressos no rótulo..." (C: 228)⁶⁷, que introduz, num requinte descritivo, o prazer superabundante da descrição gastronômica:

O cozinheiro, mestre Sardão, era daqueles que Anaxágoras equiparava dos Retóricos, aos Oradores, a todos os que sabem a arte divina de "temperar e servir a Ideia" (...). A sua sopa de alcachofras e ovas de carpa; os seus filetes de veado macerados em velho madeira com puré de nozes; as suas amoras geladas em éter, outros acepipes ainda, numerosos e profundos (e os únicos que tolerava o meu Jacinto), eram obras de um artista, superior pela abundância das ideias novas – e juntavam sempre a raridade do sabor à magnificência da forma. Tal prato desse mestre incomparável parecia, pela ornamentação, pela graça florida dos labores, pelo arranjo dos coloridos frescos e cantantes, uma joia esmaltada do cinzel de Meurice ou Cellini. Quantas tardes eu desejei fotografar aquelas composições de excelente fantasia, antes que o trinchante as retalhasse! (C: 228).

Paralelamente, requinta-se com exuberância a curiosidade antropológica do ritual e da etiqueta do servir à mesa:

E esta superfinidade do comer condizia deliciosamente com a do servir. Por sobre um tapete, mais fofo e mole que o musgo da floresta da Brocelanda, deslizavam, como sombras fardadas de branco, cinco criados e um pajem preto, à maneira vistosa do século XVIII. As travessas (de prata) subiam da cozinha e da copa por dois ascensores, um para as iguarias quentes, forrado de tubos onde a água fervia; outro, mais lento, para as iguarias frias, forrado de zinco, amónia e sal, e ambos escondidos por flores tão densas e viçosas, que era como se até a sopa saísse fumegando dos românticos jardins de Armida. (C: 228-230).

⁶⁶ Cfr. CS: 34: "Mas já eu me começava a inquietar, reparando que a cada talher correspondiam seis garfos, e todos os feitos astuciosos. E mais me impressionei quando Jacinto me desvendou que era um para as ostras, outro para o peixe, outro para as carnes, outro para os legumes, outro para as frutas, outro para o queijo."

⁶⁷ Cfr. Ibid.: 34: "Simultaneamente, com uma sobriedade que louvaria Salomão, só dois copos, para dois vinhos: – um bordéus rosado em infusas de cristal, e champanhe gelando dentro de baldes de prata. Todo um aparador vergava sob o luxo redundante, quase assustador de águas – águas oxigenadas, águas carbonatadas, águas fosfatadas, águas esterilizadas, águas de sais, outras ainda, em garrafas bojudas, com tratados terapêuticos impressos em rótulos".

Episódio paralelo ocorre na novela, quando, ao fim de sete anos de ausência na serra, Zé Fernandes regressa ao convívio do amigo em Paris (CS: 33-35).

O cenário de salas de jantar, sumptuosamente descrito nos capítulos iniciais de ambas as narrativas (C: 228-230, cap. I; CS: 33-35, cap. II)⁶⁸, justifica a sua centralidade simbólica no desenrolar posterior das magnificentes cenas de jantares⁶⁹, que definem a complexa ética de sociabilidade aristocrática, na metrópole. Enquanto em C se alude de forma breve ao jantar oferecido ao erudito Bispo de Chorazim (C: 230, cap. I), e à regular instituição das tertúlias gastronómicas a que chamavam “Banquetes de Platão” (C: 230-232, cap. II), a extensão da novela permitirá multiplicar, em número e requinte de pormenores, similares episódios, onde se descrevem, pois, com generosos desenvolvimentos de várias páginas, a preparação e a execução do jantar de homenagem ao Grão-Duque (CS: 53-73, cap. IV); a excentricidade boémia dos Festim Cor de Rosa (CS: 111-113, cap. VII) e o Jantar de aniversário de Jacinto (CS: 113-117, cap. VII)⁷⁰. Estas cenas de jantares de hospitalidade, regularmente articuladas sobre um esquema acional repetido, de um desaire técnico⁷¹, insistirão na falência fundamental da tese de que a superabundância de recursos provê aos homens os meios exclusivos para a sua completa realização. Sobretudo no enquadramento diegético mais abrangente da CS, as refeições, e sua moldura civilizacional, convocam preferencialmente os temas da projeção social e popularidade⁷², e do amável ou afetado entretenimento social⁷³:

⁶⁸ Vejam-se as cenas supracitadas.

⁶⁹ Acrescem ainda, fora do contexto privado do 202, as festas de despedida, antes de partir para Portugal: “Depois arrebanhava amigos para jantares de surpresa no Voisin ou no Bignon, onde desdobrava o guardanapo com a impaciência de uma fome alegre, vigiando fervorosamente que os Bordéus estivessem bem aquecidos e os Champagnes bem granitados”. (Ibid.:124).

⁷⁰ A que na secção especular das Serras corresponderá o jantar de aniversário de Zé Fernandes, oferecido pela hospitalidade carinhosa da Tia Vicência, a funcionar como prelúdio do encontro amoroso de Jacinto e Joaninha (CS: 203 *sqq.*; 217-24).

⁷¹ Do elevador, no jantar ao Bispo de Chorazim (C: 230); das torneiras do banho, num dos dias de Banquete de Platão (Ibid.: 232); do Teatofone e do elevador, no jantar de homenagem ao Grão Duque (CS: 53-73); no jantar de aniversário, cumulado por três insucessos, o do chá intragável (uma infusão descorada que sabia a malva e a formiga), o da mesa articulada impraticável, e o do arroz doce irreconhecível (Ibid.: 114-115).

⁷² “Quase sempre então ele recebia presentes, que as filhas dos caseiros, ou os pequenos, lhe vinham trazer muito corados, à varanda, e que eram vasos de manjerição, ou um grosso ramallete de cravos, e mesmo por vezes um gordo pato. Havia então uma distribuição de cavacas e merengues de Guiães às raparigas e às crianças – e, no pátio, para os homens circulavam as infusas de vinho branco. O Silvério já sustentava com espanto, e redobrado respeito, que o Sr. D. Jacinto em breve disporia de mais votos nas eleições que o Dr. Alípio” (Ibid.: 208).

⁷³ “Sempre que chego a Paris, pergunto: ‘Onde é que se janta agora?’ Em casa do Joseph!... Qual! Não se janta! Hoje, por exemplo, galinhas... Uma peste! Não tem, não tem a noção da galinhola! Os seus olhos azulados, de um azul sujo, rebrilhavam, alargados pela indignação: – Paris está perdendo todas as suas superioridades. já se não janta, em Paris! Então, em redor, aqueles senhores concordaram, desolados. O conde de Trèves defendeu o Bignon, onde

O 202, nesse Inverno, refulgiu de magnificência. Foi então que ele iniciou em Paris, repetindo Heliogábalo, os Festins de Cor contados na “História Augusta”: e ofereceu às suas amigas esse sublime jantar cor-de-rosa, em que tudo era róseo, as paredes, os móveis, as luzes, as louças, os cristais, os gelados, os champanhes, e até (por uma invenção da Alta Cozinha) os peixes, e as carnes, e os legumes, que os escudeiros serviam, empoados de pó rosado, com librés da cor da rosa, enquanto do teto, de um velário de seda rosada, caíam pétalas frescas de rosas... A Cidade, deslumbrada, clamou: “Bravo, Jacinto!” E o meu Príncipe, ao rematar a festa fulgurante, plantou diante de mim as mãos nas ilhargas e gritou triunfalmente: “Hem? Que maçada!...” (CS: 111-112).

Excepcionalmente, ocorrem ainda como fonte de regeneração durante ou depois de uma crise existencial⁷⁴.

Na segunda parte de ambas as narrativas, consignada ao espaço rural, as salas de jantar já não preponderam como espaço de sofisticada exibição de recursos; pelo contrário, a par das salas espartanas, e vazias, quase integralmente aplicadas a funcionalidades agrárias, sobressai agora o núcleo profundo das cozinhas, onde as refeições se preparam: com os desconcertantes encantos da sua simplicidade, assumem o estatuto privilegiado de cenário dramático para a peripécia que inaugurarão a alteração dos destinos dos actantes. Na chegada inoportuna à casa de Torges,

(...) o meu pobre Jacinto contemplou, enfim, as salas do seu solar! Eram enormes, com as altas paredes rebocadas a cal que o tempo e o abandono tinham enegrecido, e vazias, desoladamente nuas, oferecendo apenas como vestígio de habitação e de vida, pelos cantos, algum monte de cestos ou algum molho de enxadas. Nos tectos remotos de carvalho negro alvejavam manchas – que era o céu já pálido do fim da tarde, surpreendido através dos buracos do telhado. Não restava uma vidraça. Por vezes, sob os nossos passos, uma tábua podre rangia e cedia. Parámos, enfim, na última, a mais vasta, onde havia duas arcas tulheiras para guardar o grão; e aí depusemos, melancolicamente, o que nos ficara de trinta e sete malas – os paletós alvadios, uma bengala e um *Jornal da Tarde*. Através das janelas desvidraçadas, por onde se avistavam copas de arvoredos e as serras azuis de além-rio, o ar entrava, montesino e largo, circulando plenamente como num eirado, com

se conservavam nobres tradições. E o diretor do ‘Boulevard’, que se empurrava todo para Sua Alteza, atribuía a decadência da cozinha, em França, à República, ao gosto democrático e torpe pelo barato” (Ibid.: 63).

⁷⁴ “Tarde, muito tarde, quando já se cerravam com estrondo as cortinas de ferro das lojas, surdiu, de entre todas estas confusas ruínas do meu ser, a eterna sobrevivente de todas as ruínas – a ideia de jantar. Penetrei no Durand, com os passos entorpecidos de um ressuscitado. (...) vomitei o Borgonha, vomitei o pato, vomitei a lagosta. Depois, num esforço ultra-humano, com um rugido, sentindo que, não somente toda a entranha, mas a alma se esvaziava toda, vomitei Madame Colombe! Recai sobre o leito de ‘D. Galeão’... Recarreguei o chapéu sobre os olhos para não sentir os raios do sol. Era um sol novo, um sol espiritual, que se erguia sobre a minha vida. E adormeci, como uma criancinha docemente embalada num berço de verga pelo Anjo da Guarda” (Ibid.: 81-83).

aromas de pinheiro bravo. E lá de baixo, dos vales, subia, desgarrada e triste, uma voz de pegureira cantando. Jacinto balbuciou: — É horroroso! Eu murmurei: — É campestre!” (C: 237-238).

E eu, a quem aqueles ares serranos e o cantar da pegureira sabiam bem, terminei por descer à cozinha, conduzido pelo cocheiro, através de escadas e becos, onde a escuridão vinha menos do crepúsculo do que de densas teias de aranha. A cozinha era uma espessa massa de tons e formas negras, cor de fuligem, onde refulgia ao fundo, sobre o chão de terra, uma fogueira vermelha que lambia grossas painéis de ferro e se perdia em fumarada pela grade escassa que no alto coava a luz. Aí, um bando alvoraçado e palreiro de mulheres depenava frangos, batia ovos, escarolava arroz, com santo fervor... Do meio delas o bom caseiro, estonteado, investiu para mim jurando que “a ceia das suas *inselências* não demorava um credo”. E, como eu o interrogava a respeito de camas, o digno Brás teve um murmúrio vago e tímido sobre “enxergazinhas no chão”. (C: 238-239)⁷⁵.

Na moldura simples do espaço rural, as refeições ocorrem sobretudo como momentos privilegiados de contacto humano e comunicação afetiva⁷⁶, fonte recorrente de memórias identitárias, direta ou epistolarmente traduzidas⁷⁷.

4. O TEMA ALIMENTAR NO EVOLUIR DA AÇÃO

As duas narrativas articulam a sua estrutura actancial numa estrutura simetricamente dual: enquadrado num cenário urbano, e detentor de uma invejável fortuna, o protagonista, convencido da absoluta supremacia da civilização, acumula à sua volta todos os confortos técnicos e científicos disponíveis, tentando em vão conquistar por esse hiperbólico esforço a felicidade; exasperado com a falência dos recursos técnicos e com a lamentável vacuidade dos laços humanos que cria, ele vê-se confrontado com a necessidade de se deslocar, por imperativos morais, a uma sua propriedade rústica.

⁷⁵ Para equivalente assombro, em Tormes, na complexa mistura de “horror” (CS: 144, 148), “infâmia” (Ibid.: 144, 148), e “enlevo” (Ibid.: 148), vd. Ibid.: 142-156.

⁷⁶ “Mas o que sobretudo a cativou foi o tremendo apetite de Jacinto, a entusiasmada convicção com que ele, amontoando no prato montes de cabidela, depois altas serras de arroz de forno, depois bifes de numerosa cebolada, exaltava a nossa cozinha, jurava nunca ter provado nada tão sublime. Ela resplandecia (...) Mas o enternecimento maior foi quando, ao servir o café, o criado pôs ao lado de Jacinto um pires com um pau de canela, o seu estranho e costumado pau de canela. Não esquecera a tia Vicência! Ali tinha o seu pauzinho de canela! – Queria que ele, em Guiães, continuasse os seus hábitos como em Tormes... E aquele pau de canela foi o símbolo de adoção do meu Príncipe como novo sobrinho da tia Vicência. Ela em breve recolheu à cozinha, aos preparativos do banquete” (Ibid.: 212).

⁷⁷ “De manhã, lavei a pele num banho profundo, perfumado com todos os aromas do 202, (...) e lavei a alma com uma rica carta da tia Vicência, em letra farta, contando da nossa casa, e da linda promessa das vinhas, e da compota de ginja que nunca lhe saíra tão fina” (...) (Ibid.: 83).

Sublinhando a centralidade civilizacional do tema gastronómico, não só os preparativos, como a própria viagem não dispensam o cuidado de um aconchego ao estômago⁷⁸. A paisagem entrevista, com surpresa e enlevo, trai também sempre na sua ubérrima generosidade criadora o traço projetivo da alimentação⁷⁹.

Mas contrariamente ao arquitetado, por uma nova sucessão de falências técnicas, o protagonista acaba por ter de se instalar nos seus domínios rurais, onde ninguém o espera, desprovido dos múltiplos confortos civilizacionais com que contava. Na dramática prova imposta ao protagonista como um ritual de passagem heroica⁸⁰, assume centralidade simbó-

⁷⁸ “Eu acompanhava Jacinto, no meu caminho para Goães, onde vive minha tia, a uma légua farta de Torges: e íamos num vagão reservado, entre vastas almofadas, com perdizes e champanhe num cesto” (C: 234); “Debalde a Companhia do Norte de Espanha e de Salamanca, por cartas, por telegramas, sossegaram o meu camarada, afirmando que, quando ele chegasse no comboio de Irun dentro do seu salão, já outro salão ligado ao comboio de Portugal esperaria, bem aquecido, bem iluminado, com uma ceia que lhe ofertava um dos diretores, D. Esteban Castillo, ruidoso e rubicundo conviva do 202! Jacinto corria os dedos ansiosos pela face” (CS: 126-127); “De resto a solicitude da Companhia, deusa omnipresente, velava sobre o nosso conforto – pois que à porta do lavatório branquejava o cesto da nossa ceia, (...) Farejei um aroma de perdiz. É alguma tranquilidade nos penetrou no coração” (Ibid.: 134); “Destapámos o cesto de D. Esteban donde surdiu um bodo grandioso, de presunto, anho, perdizes, outras viandas frias que o ouro de duas nobres garrafas de Amontillado, além de duas garrafas de Rioja, aqueciam com um calor de sol andaluz. Durante o presunto, Jacinto lamentou contritamente o seu erro. Ter deixado Tormes, um solar histórico, assim abandonado e vazio! Que delícia, por aquela manhã tão lustrosa e tépida, subir à serra, encontrar a sua casa bem apetrechada, bem civilizada... (...) E assim discorrendo, atacámos as perdizes. Eu desarrolhava uma garrafa de Amontillado – quando o comboio, muito sorrateiramente, penetrou numa estação. (...) E corri mesmo a cortina, porque de fora um padre muito alto, com uma ponta de cigarro colada ao beíço, parara a espreitar indiscretamente o nosso festim. Mas quando acabámos as perdizes, e Jacinto confiadamente desembulhava um queijo manchego, (...), eu, inquieto, corri à portinhola para apressar esses servos tardios (...) Ambos nos consolámos com copinhos de uma divina aguardente Chinchon. Depois, estendidos nos sofás, saboreando os dois charutos que nos restavam, com as vidraças abertas ao ar adorável, conversámos de Tormes. Na estação certamente estaria o Silvério, com os cavalos...” (Ibid.: 136).

⁷⁹ “Mas, passada uma trémula ponte de pau que galga um ribeiro todo quebrado por fragas (e onde abunda a truta adorável) os nossos males esqueceram, perante a inesperada, incomparável beleza daquela serra bendita. (...)” (C: 236); “Dizer os vales fofos de verdura, os bosques quase sacros, os pomares cheirosos e em flor, a frescura das águas cantantes, as ermidinhas branqueando nos altos, as rochas musgosas, o ar de uma doçura de Paraíso, toda a majestade e toda a lindeza – não é para mim, homem de pequena arte” (Ibid.: 236); “Logo depois de atravessarmos uma trémula ponte de pau, sobre um riacho quebrado por pedregulhos, o meu Príncipe, com o olho de dono subitamente aguçado, notou a robustez e a fartura das oliveiras... – E em breve os nossos males esqueceram perante a incomparável beleza daquela serra bendita!” (CS: 141).

⁸⁰ Veja-se a nota irónica da oposição entre o luxo citadino e a agrestia da serra, quando, a opor às “suas engenhosas chinelas de pelica e seda” (C: 231), o Zé Brás providenciou “ao pobre Jacinto, para ele desafogar os pés, uns tremendos tamancos de pau, e para ele embrulhar o corpo, docemente educado em Síbaris, uma camisa da caseira, enorme, de estopa mais

lica⁸¹ a peripécia da primeira refeição oferecida ao senhor pelos serventes (C: 239-241; CS: 146-150).

Quando, três semanas depois, se reencontram na propriedade de Torges, o narrador aprecia como o reestruturar do espaço doméstico, prescindindo do luxo ridiculamente hipercivilizado, continua a centrar-se nas valências da mesa: a da cozinha e a de estudo, como duas faces complementares das dinâmicas da satisfação – orgânica e espiritual –

Na sala nobre, onde o soalho fora composto e esfregado, encontrei uma mesa recoberta de oleado, prateleiras de pinho com louça branca de Barcelos e cadeiras de palhinha, orlando as paredes muito caiadas que davam uma frescura de capela nova. Ao lado, noutra sala, também de faiscante alvura, havia o conforto inesperado de três cadeiras de verga da Madeira, com braços largos e almofadas de chita; sobre a mesa de pinho, o papel almaço, o candeeiro de azeite, as penas de pato espetadas num tinteiro de frade, pareciam preparadas para um estudo calmo e ditoso das humanidades; e na parede, suspensa de dois pregos, uma estantezinha continha quatro ou cinco livros, folheados e usados, o D. Quixote, um Virgílio, uma História de Roma, as Crónicas de Froissart (C: 244).

Também a confirmação da metamorfose ocorre, de resto, mediada pelo ritual da mesa⁸².

E a síntese teórica de Jacinto – que opera a revisão da primeira tese proposta na narrativa (da superioridade da Civilização sobre a Natureza) – sustenta-se também da certeza da nuclearidade do repasto:

A sapiência, portanto, está em recuar até esse honesto mínimo de civilização, que consiste em ter um tecto de colmo, uma leira de terra e o grão para nela semear. Em resumo, para reaver a felicidade, é necessário regressar ao Paraíso – e ficar lá, quieto, na sua folha de vinha, inteiramente desguarnecido de civilização, contemplando o anho aos saltos entre o tomilho, e sem procurar, nem com o desejo, a árvore funesta da Ciência! Dixi! (C: 247).

áspera que estamemha de penitente, e com folhos crespos e duros como lavores em madeira...” (Ibid.: 242).

⁸¹ Também na distorção simbólica da metamorfose que começa, veiculada pela projeção onírica do narrador homodiegético, o enquadramento preferencial é ainda o banquete simposial do rústico Zé Brás, com o narrador e Platão (Ibid.: 243).

⁸² “E agora, homem das cidades, vem almoçar umas trutas que eu pesquei, e compreende enfim o que é o Céu. As trutas eram, com efeito, celestes. E apareceu também uma salada fria de couve-flor e vagens, e um vinho branco de Azães... Mas quem condignamente vos cantará comeres e beberes daquelas serras?” (C: 245).

5. O REPASTO DO ESPÍRITO

Tema fulcral do enquadramento semântico das duas narrativas é o da paridade entre o alimento orgânico, profusamente referenciado (de forma consciente ou inconsciente) nos discursos e nuclearmente oferecido à sensibilidade nas vivências quotidianas das personagens, e o alimento espiritual, reconhecido como o superior conhecimento das coisas, antigas e novas, que parece corporizar-se na realidade material omnipresente dos livros.

Oh, a invasão dos livros no 202! Solitários, aos pares, em pacotes, dentro de caixas, franzinos, gordos e repletos de autoridade, envoltos em plebeia capa amarela ou revestidos de marroquim e ouro, perpetuamente, torrencialmente, invadiam por todas as largas portas a Biblioteca, onde se estiravam sobre o tapete, se repimpavam nas cadeiras macias, se entronizavam em cima das mesas robustas, e sobretudo trepavam contra as janelas, em sôfregas pilhas, como se, sufocados pela sua própria multidão, procurassem com ânsia espaço e ar! Na erudita nave, onde apenas alguns vidros mais altos restavam descobertos, sem tapume de livros, perenemente se adensava um pensativo crepúsculo de Outono enquanto fora junho refulgia. A Biblioteca transbordara através de todo o 202! – Não se abria um armário sem que de dentro se despenhasse, desamparada, uma pilha de livros! Não se franzia uma cortina sem que de trás surgisse, hirta, uma ruma de livros! E imensa foi a minha indignação quando uma manhã, correndo urgentemente, de Mãos nas alças, encontrei, vedada por uma tremenda coleção de Estudos Sociais, a porta do Water-Closet! Mais amargamente porém me lembro da noite histórica em que, no meu quarto, moído e mole de um passeio a Versalhes, com as pálpebras poeirentas e meio adormecidas, tive de desalojar do meu leito, praguejando, um pavoroso Dicionário de Indústria em trinta e sete volumes! Senti então a suprema fartura do livro. Ajeitando, com murros, os travesseiros, maldisse a Imprensa, a facúndia humana... (CS: 76-78)

Pelo menos não consentia o meu Jacinto que essas semanas da silvestre Tormes interrompessem a ilimitada acumulação das noções – porque uma manhã rompeu pelo meu quarto, desolado, gritando que entre tantos confortos e formas de Civilização esquecêramos os livros! Assim era – e que vexame para a nossa Intelectualidade! Mas que livros escolher entre os facundos milhares sob que vergava o 202? O meu Príncipe decidiu logo dedicar os seus dias serranos ao estudo da História Natural – e nós mesmos, imediatamente, deitámos para o fundo de um vasto caixote novo, como lastro, os vinte e cinco tomos de Plínio. Despejámos depois para dentro, às braçadas, Geologia, Mineralogia, Botânica. Espalhámos por cima uma camada aérea de Astronomia. E, para fixar bem no caixote estas Ciências oscilantes, entalámos em redor cunhas de Metafísica. (CS: 125)

Essa realidade material dos livros, fonte primeira dos repastos espirituais do protagonista, traz também, naturalmente, à colação a dualidade simbólica que reside na notação do enfartamento e da fome: a experiência sufocante

de mergulho na erudição culminará na hiperbólica Fatura do Livro⁸³. A par, também a materialidade do corpo, sustentada por todos os confortos inventados desde “Teramenes, criador da roda” (CS: 10, 93), redundará na fragilidade psicossomática com que o protagonista, acabrunhado pela servidão material, encanece e corcova prematuramente.

Valeria ainda recordar que a experiência cultural de Jacinto, propiciada na novela pela figura adjuvante da avó e do seu círculo (o padre, os amigos), se inicia pela gradual familiaridade com o mundo Antigo, desde a aprendizagem inicial do Latim⁸⁴, até ao robustecer da força pensante, articulado por todas as noções adquiridas e formuladas desde Aristóteles (CS: 10, 93) e Platão (CS: 129, 132). Tecidas no fio da narrativa recorrem, fruto dessa educação, muitíssimas referências clássicas⁸⁵. Quando se decide surpreendentemente a honrar o seu passado familiar, partindo para Tormes (que conserva claros os rigores espartanos⁸⁶) a trasladar os ossos dos avós, Jacinto exclama: “Acabou!... *Alea jacta est!*” (CS: 99), e põe no seu afã de mudança o hiperbólico tom de uma marcha épica. A presença da natureza, de início interpretada como poder ameaçador, e gradualmente assumida como potência regeneradora da identidade originária do homem, palco divino de criação (CS: 148), justifica a recorrente referência de Hesíodo (CS: 93, 204), das *Geórgicas* (CS: 20, 163) e *Éclogas*⁸⁷ de Virgílio (CS: 150, 160 sqq.), de Horácio (CS: 168, 203), de Platão (CS: 150, 155), de Plínio (CS: 125), de Epicuro

⁸³ A tradução simbólica da “suprema fatura do livro” (CS: 62) ocorre expressivamente na fantasia onírica do narrador, que “vê” transfigurada toda a realidade circundante por livros e erudição encadernada, com o Altíssimo, o Eterno, a ler uma edição barata de Voltaire; um dia, no meio de uma profunda crise de tédio, sem saber a que leitura se dedicar no meio dos seus setenta mil volumes, Jacinto “palpou com mão indeliberada toda a vasta Grécia desde a criação de Atenas até à aniquilação de Corinto” (Ibid.: 96).

⁸⁴ “As Letras, a Tabuada, e Latim entraram por ele tão facilmente como o sol por uma vidraça” (Ibid.: 8); já adulto, o Latim conserva para ele a suavidade apetecida (Ibid.: 149), e está sempre nos recursos da conversação de José Fernandes e Jacinto (Ibid.: 153, 181).

⁸⁵ Como as que emolduram a tranquilidade feliz da vida de Jacinto (em Ibid.: 15: alusão ao amor como o mel que as abelhas recolhem com ligeireza; e o símile do rio pacífico, cortado por um barco de cedro, que lembra a figura histórica de Marco António no Nilo). Também o tema da descida infernal se surpreende quer, em tom paródico, no episódio caricato do poço do elevador (Ibid.: 67-71), quer ainda, num registo de distinto alcance simbólico, no cataclismo que em Tormes precipita os ossos dos antepassados de Jacinto (Ibid.: 72-73). Este simbólico precipitar-se nos infernos (sublinhado, aliás, pela impressão de agouro que se abate sobre Jacinto, Ibid.S: 72 sqq.), permitirá posteriormente reerguer o herói à sua nova vida.

⁸⁶ “Recolhido à minha alcova espartana (...)” (Ibid.: 132); no mesmo passo se nota, com um eco proverbial antigo, que o Sono “é um primo da Morte”.

⁸⁷ Desde o uso em ecos ténues, como aquele em que Zé Fernandes leva de Paris para o exílio um livro de Direito, “para aprender enfim, nos vagares da aldeia, *estendido sob a faia*, as leis que regem os homens” (Ibid.: 23); ou outros de referência mais lata: “(...) uma larga Bucólica (Ibid.: 137); “(...) deliciosa, para uma *Écloga* (...)” (Ibid.: 196).

(CS: 135), Epicteto (CS: 160) e Diógenes (CS: 148), de Plutarco (CS: 160), e até de Eurípedes ou Sófocles (CS: 228), e de profusos ecos de Homero⁸⁸.

Empenhada na refutação da tese da supremacia da Civilização e do acumular de saberes para a definitiva felicidade humana, a novela parece alicerçar a sua estrutura simbólica sobretudo no tema clássico da viagem: à volta do mitema homérico do herói que vagueia errante, em busca de si mesmo e da sua nostálgica paisagem interior, se construirá, pois, a história de Jacinto, nascido já em exílio, muito longe do torrão natal, num palácio luxuoso – que, exprimindo as cruas realidades do progresso científico e do materialismo, nem nome tem: é apenas o 202. Quando, perdido dentro do seu próprio périplo de tédio, “[d]esventurado Príncipe (...) errava então pelas salas, lenta e murchamente, como quem vaga em terra alheia sem afeições e sem ocupações”, espalhando “em torno um olhar farto”, e, “[a]nulado, bocejava com descoroçoada moleza (CS: 87)”, Jacinto evoca simbolicamente Ulisses⁸⁹ errando sobre as águas. Também na renascença espiritual do protagonista, nos rigores espartanos da casa de Tormes, a *Odisseia* protagonizará – com o D. Quixote – entre as referências literárias imprescindíveis de Jacinto⁹⁰.

Porque o dono de trinta mil volumes era agora, na sua casa de Tormes, depois de ressuscitado, o homem que só tem um livro. (...) E libertado enfim do invólucro sufocante da sua Biblioteca imensa, o meu ditoso amigo compreendia enfim a incomparável delícia de ler um livro. Quando eu corraera a Tormes (...), ele findava o *D. Quixote*, e ainda eu lhe escutara as derradeiras risadas com as coisas deliciosas, e decerto profundas, que o gordo Sancho lhe murmurava, escarranchado no seu burro. Mas agora o meu Príncipe mergulhara na *Odisseia* – e todo ele vivia no espanto e no deslumbramento de assim ter encontrado no meio do caminho da sua vida o velho errante, o velho Homero! (CS: 184) E meio adormecido, encantado, incessantemente avistava, longe, na divina Hélade, entre o mar muito azul e o céu muito azul, a branca vela, hesitante, procurando Ítaca... (CS: 186).

⁸⁸ O tema da Guerra de Troia, e do protagonismo de Ulisses, frente a Heitor e Príamo, ilustra as tapeçarias que deslumbram os visitantes do 202 (Ibid.: 55). Recorre ainda a presença de Ulisses noutras alusões dissimuladas “Eu comi com o apetite de um herói de Homero. Sobre o meu copo e o de Dornan o champanhe cintilou e jorrou ininterrompidamente como uma fonte de Inverno” (Ibid.: 70); notar ainda como na cena do desespero de Zé Fernandes, abandonado por Madame Colombe (Ibid.: 80-83), prepondera, como em Homero, a ideia de que o vil estômago se sobre põe com as suas exigências animais a qualquer dor espiritual.

⁸⁹ “E o meu Príncipe abrindo a mala, sóbria maleta de filósofo, ofereceu os “nobres presentes, que são devidos”, como diz sempre o astuto Ulisses na *Odisseia*” (CS: 211).

⁹⁰ “(...) esperavam, espalhados, como os primeiros doutores nas bancadas de um concílio, alguns nobres livros, um Plutarco, um Virgílio, a *Odisseia*, o *Manual* de Epicteto, as *Crónicas* de Froissart” (Ibid.: 160). Particularmente relevante é o episódio (Ibid.: 184-86) em que Zé Fernandes e Jacinto confessam a relevância das leituras homéricas — comparando o paradigma poético da *Iliada* e da *Odisseia* — nas suas vidas, e estabelecem oportunamente o paralelo com um episódio histórico (citado por Plutarco) de Alcibíades.

Muito revelador nos parece, neste reelaborar transfigurador, a presença obsidiante de ecos da cultura clássica greco-latina, apresentados como a moldura ideal da vivência do homem superior, que é capaz de se reencontrar, reconciliando-se com a própria vida.

Reconciliar-se com a vida parece, aqui, o resultado de uma nova dieta que se impõe ao homem saturado dos excessos cometidos: comer comida genuína – simples, saudável, saborosa – e regressar aos melhores modelos literários.

BIBLIOGRAFIA

- Cal, Ernesto Guerra da (1978), “Queirós, José Maria Eça de”, in Coelho, J. P., *Dicionário de Literatura (Literatura Portuguesa, Literatura Brasileira, Literatura Galega, Estilística Literária)*, Figueirinhas, Porto, 886-890.
- Castilho, Guilherme de (1983), *Eça de Queirós, Correspondência*, INCM, Lisboa.
- Matos, A. Campos (1988), *Dicionário de Eça de Queiroz*, Caminho, Lisboa.
- Queirós, Eça de (2009), *Contos I* (C. Reis, M.–H. Piwnik, eds.), INCM, Lisboa.
- Queirós, Eça de (2014), *A Cidade e as Serras*. (Fixação do texto e notas H.C. Moura), Ed. Livros do Brasil, Lisboa.

(Página deixada propositadamente em branco)

**8. DOS GRANDES JANTARES ATÉ À CRIAÇÃO DO CHÁ
DA ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS:
UMA HISTÓRIA EM TORNO DA COMENSALIDADE**

**FROM THE GREAT DINNERS TO THE CREATION OF TEA
AT THE BRAZILIAN ACADEMY OF LETTERS:
A HISTORY AROUND COMMENSALITY**

Maria Matilde de Magalhães Gomes Martins

Universidade Veiga de Almeida
0000-0002-8241-7525
mmgmartins80@gmail.com

Lucia Kurdian Maranhã

Universidade Veiga de Almeida
0000-0002-4561-5477
lucia.maranhã@uva.br

† Luiz Antônio de Souza

Academia Brasileira de Letras

Glauçia Figueiredo Justo

Universidade Veiga de Almeida
0000-0002-0227-0405
justo.glauçia@gmail.com

RESUMO

Nas últimas décadas, a alimentação tem sido estudada como um fato histórico, indo além do olhar sobre os aspectos biológicos e culinários. Esta pesquisa procurou fazer um estudo das práticas, hábitos e concepções alimentares, diante do convívio social à mesa e práticas da comensalidade, entre os imortais da Academia Brasileira de Letras, a partir da visão sócio antropológica. Trata-se de uma pesquisa original, documental, de caráter qualitativo e descritivo, com abordagem histórica de coleta de dados primários. Na pesquisa documental predomina o caráter pertinente, permitindo que o estudo de pessoas falecidas ou épocas distantes seja realizado, uma vez que não foi possível concretizar entrevistas. Dos livros da ABL, foram feitos recortes dos materiais utilizados, através da seleção de um inventário exaustivo e seleção rigorosa. Desde os encontros informais do Club Rabelais, a Panelinha e a Revista Brasileira até o atual ritual do chá da ABL a comensalidade permeou história da instituição. Numa visão antropológica da comensalidade, pode-se fazer uma discussão de como o alimento é englobado nas

relações interpessoais. A pesquisa foi baseada nos registros das reuniões sociais, durante os jantares antes e depois da criação da ABL, por meio de comparação na visão dos antropólogos e sociólogos com a comida.

PALAVRAS-CHAVE

Alimentação; Cultura; Relações interpessoais; Comportamento social; Organização social.

ABSTRACT

In the last decades, food has been studied as an historical fact, going beyond the academy's view on its biological and culinary aspects. This research, on dinners and tea at the ABL, sought to study food practices, habits and conceptions, in view of the social interaction at the table and commensality practices among the ABL Immortals, from the anthropological, cultural and social perspectives. This is an original, documentary, qualitative and descriptive study, with an historical approach on collecting primary data. Within the documentary research, the pertinent character predominates, allowing the study of deceased people or distant times to be carried out, since it was not possible to carry out interviews. From ABL books, we made clippings of the materials used, through the selection of an exhaustive inventory and rigorous selection. From the informal meetings of Club Rabelais, Panelinha and Revista Brasileira to the current ABL tea ritual, commensality permeated the institution's history. In an anthropological view of commensality, a discussion can be made of how food is included in interpersonal relationships. The research was based on social gatherings, during dinners before and after the creation of the ABL, by comparing the anthropologists and sociologists' view on food.

KEYWORDS

Food; Culture; Interpersonal relationships; Social behaviour; Social organization.

INTRODUÇÃO

A alimentação tem sido uma das áreas mais estudadas nas últimas décadas, sendo associada à qualidade de vida, condição de saúde, as relações sociais, culturais e pessoais, além de ser um instrumento de comunicação. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação das pessoas na sociedade, além de ser uma maneira de se fazer história. A trajetória da culinária tem despertado o interesse acadêmico em analisá-la para além dos seus aspectos biológicos^{1,2}.

¹ Leonardo 2009: 1-6.

² Nascimento 2007: 53-55.

Alguns dos fundadores da antropologia e sociologia, Robertson Smith, Emile Durkheim e, é claro, Marcel Mauss, abordaram a alimentação como questões sociais fundamentais³.

Contudo, pensar a alimentação, este fenômeno complexo no qual estão englobados todos esses aspectos biológicos, psicológicos e sociais, a partir das Ciências Sociais, não é uma tarefa simples⁴. A contribuição das ciências sociais na nutrição vem, desde a década de 70, intensificando suas pesquisas que buscam, através das lentes da sociologia a antropologia, compreender a alimentação⁵.

Nessa mesma época, multiplicaram-se os estudos que se dedicavam às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diversos, revelando que as grandes fontes da história da sensibilidade gastronômica são a literatura e a arte. Desta forma, o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social. Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, sejam distantes ou recentes, podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazendo, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa⁶.

De acordo com Carneiro⁷, a comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida. Esta promove a organização das regras, da identidade e da hierarquia social, assim como tece redes de relações e impõem limites e fronteiras, sociais, políticas e religiosas. O autor afirma que é na comensalidade que se distingue também as identidades como, por exemplo, o que acontece em algumas sociedades onde as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum, o que demonstra distinção social relacionada ao ato de alimentar-se. Ou seja, a alimentação é ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido busca-se atualmente identificar e classificar. Pessoas que de modo algum compartilham qualquer interesse especial podem se reunir na refeição comum. Aí reside o imensurável significado sociológico da refeição⁸. De acordo com Nascimento⁹, comer junto significa lealdade e amizade, é instrumento de comunicação e, conseqüentemente, de agregação, sendo essa a justificativa para investigar a comensalidade na gênese da Academia Brasileira de Letras (ABL).

O nascimento desta, que foi a primeira instituição brasileira de letras, esteve permeado da comensalidade, contudo, não descrita nos discursos “oficiais”.

³ Fischler 2011: 528-548.

⁴ Poulain 2003: 245-246.

⁵ Canesqui 1988: 216-217.

⁶ Santos 2005: 71-80.

⁷ Carneiro 2003: 71-80

⁸ Simmel 1997: 130-136.

⁹ Nascimento 2007: 45-48.

Porém, ao pesquisar outras fontes ou olhar com outras lentes, nota-se que a mesa, os chás, jantares e cafés foram os espaços de socialização que fecundaram a ABL.

Diante disso, justifica-se o interesse em investigar a comensalidade e o ritual alimentar como parte de um processo importante que mescla cultura, história e letras com a comensalidade, alimentação e nutrição.

O objetivo da presente pesquisa foi conhecer os aspectos relacionados à comensalidade durante a criação da ABL a partir do olhar socioantropológico.

PERCURSO METODOLÓGICO

O presente estudo refere-se a uma pesquisa original, documental, de caráter qualitativo e descritivo com abordagem histórica através de coleta de dados primários.

A pesquisa documental é aquela que se utiliza de um documento como objeto de investigação, podendo ser filmes, vídeos, slides, fotografias ou pôsteres. Os dados contidos nesses documentos são utilizados como fontes de informações, indicações e esclarecimentos que trazem seu conteúdo para elucidar determinadas questões e servir de prova para outras¹⁰.

Segundo Cellard¹¹, a análise documental é insubstituível para a reconstrução de um passado distante, como a presente pesquisa, que referencia dados desde o século XIX, uma vez que apenas os documentos são os testemunhos das atividades em questão e possibilita estender o tempo à compreensão social. É um método de “coleta de dados que elimina, ao menos em parte, a eventualidade de qualquer influência a ser exercida pela presença ou intervenção do pesquisador interações, acontecimentos ou comportamentos”.

Na análise documental, há algumas características que dão possibilidades de investigar documento com vantagem de certos níveis, fazendo aparecer algumas questões. Nesta análise a influência dificilmente é medida do pesquisador ao sujeito. “A informação, aqui, circula em sentido único; pois, embora tagarela, o documento permanece surdo, e o pesquisador não pode dele exigir precisões suplementares”¹².

Godoy afirma que a vantagem da pesquisa documental é que em várias situações de investigação predomina o caráter pertinente, permitindo que o estudo de pessoas que já falecidas ou épocas distantes, seja realizado uma vez que não será possível concretizar entrevistas. Também entra a questão de uma fonte não-reativa, pois as informações não se modificam ao longo do tempo. De acordo com o autor, na pesquisa documental, a grande dificuldade consiste em encontrar

¹⁰ Sá-Silva et al. 2009: 1-15.

¹¹ Cellard 2012: 295-316.

¹² Ibid.

vários tipos de vieses, uma vez que “muitos dos documentos por ela utilizados não foram produzidos com o propósito de fornecer informações com vistas à investigação social”¹³.

A elaboração de uma pesquisa histórica com visão antropológica, cultural e social, deve ser realizada seguindo os critérios de uma pré-análise. O pesquisador manifesta a preferência e analisa os documentos a serem utilizados, reformulando o material coletado e elaborando os indicadores que orientem a interpretação final. Na fase pré-analítica, as tarefas de hipóteses e objetivos são determinantes para “a unidade de registro (palavra-chave ou frase), a unidade de contexto (delimitação do contexto de compreensão da unidade de registro), os recortes, a forma de caracterização, a modalidade de codificação e os conceitos gerais que orientarão a análise”¹⁴.

Para analisar os dados desta pesquisa foi aplicada a técnica de análise de conteúdo ancorada nas propostas de Bardin¹⁵, onde a análise documental propõe-se a produzir ou reelaborar conhecimentos e criar novas formas de compreender os fenômenos, o investigador deve interpretá-los, sintetizar as informações. De acordo com Sá-Silva et al.¹⁶, a técnica de análise de conteúdo é uma dentre as diferentes formas de interpretar o conteúdo de um texto, adotando normas sistemáticas de extrair significados temáticos ou os significantes lexicais, por meio dos elementos mais simples do texto.

O material analisado para a presente pesquisa, foram livros, de autoria diversa, que fazem parte do acervo da ABL. Além de artigos publicados em periódicos referentes a comensalidade e a sociabilidade em torno da alimentação, foram selecionadas três obras para compor o corpus empírico, pelo bibliotecário responsável pela instituição no ano de 2018, por meio de uma apuração de volumes que apresentavam, em seu sumário, conteúdo pertinente as práticas, hábitos e concepções alimentares, diante do convívio social à mesa e práticas da comensalidade, entre os imortais da Academia Brasileira de Letras:

Título: Biógrafos e críticos de Machado de Assis, Autor: Modesto de Abreu, Capítulo VI

Título: Minhas memórias dos outros, Autor: Rodrigo Octavio, Capítulo II

Título: Academia Brasileira de Letras: histórias e revelações, Autor: Daniel Piza, Capítulo III

¹³ Godoy 1995: 57-63.

¹⁴ Minayo 2004: 34-51.

¹⁵ Bardin 2009: 38-45.

¹⁶ Sá-Silva et al. 2009: 1-15.

Conforme orientado ainda pelo bibliotecário responsável pelo acervo, foi feito um recorte do material por meio da seleção de um inventário exaustivo e uma seleção rigorosa do material disponível¹⁷.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A origem formal da Academia Brasileira de Letras

Segundo o site oficial da ABL, o embrião da instituição aconteceu no final do século XIX com Afonso Celso Júnior (professor, escritor e jornalista) e no início na República Velha por Medeiros e Albuquerque (professor, jornalista, poeta), que manifestaram a favor da criação de uma academia literária nacional, nos moldes da Academia Francesa. Com a divulgação da 3ª Revista Brasileira, situada a rua Nova do Ouvidor, tendo José Veríssimo como diretor, em 1895, obteve efeito para união de um grupo de escritores que firmaram então a possível ideia de sua criação¹⁸.

As tardes deste período, numa fase de atividade ligada aos fatos literários, reuniam um grupo seletivo de colaboradores com presença assídua de Machado, Nabuco e Taunay. Sendo esses dois últimos, pertencentes ao período do Império, marcados pela falência da situação política e, em seus saudosismos, partiram para as letras, convivendo com escritores que buscavam uma compreensão para decepção. No entanto, Nabuco adequava ao novo momento, enquanto Taunay estava preso ao “fogo lento de um manifesto desconsolo sem remédio”. Assim, novos e outros participantes, juntaram ao grupo, ao qual era presidido por Machado, no convívio diário de conversas literárias, de frequentes conversas, criando uma organização ao qual originou-se a Academia. Todas as tardes, esses encontros eram servidos uma “generosa xícara de chá com bolachas água e sal”¹⁹.

Foi Lúcio de Mendonça (advogado, jornalista e poeta) quem teve a iniciativa de propor uma Academia de Letras, sob o amparo do Estado, que, à última hora, se escusaria a tal aventura de letrados. Constituiu-se então, como instituição privada independente, a ABL²⁰.

Em 10 de novembro de 1896, as primeiras notícias relativas à fundação da ABL foram divulgadas, pela Gazeta de Notícias, e, no dia seguinte, pelo “Jornal do Commercio”. Dia 15 de dezembro, após algumas sessões preparatórias, na sala de redação da Revista Brasileira, na Travessa do Ouvidor, nº 31, Machado de Assis (jornalista, contista, cronista, romancista, poeta e teatrólogo), foi desde logo aclamado presidente.

¹⁷ Cellard 2012: 295-316.

¹⁸ ABL 2017a: 1.

¹⁹ Octavio 1936: 45.

²⁰ ABL 2017a: 1.

Dia 28 de janeiro do ano seguinte, houve a sétima e última sessão preparatória, a qual vários escritores aceitaram o convite e a honra de comparecerem, junto com os presentes das sessões anteriores, instituindo assim a academia com 30 membros. No entanto, era fundamental completar 40 membros equiparando com a Academia Francesa e assim os presentes elegeram mais dez escritores. Os Estatutos foram assinados por Machado de Assis, presidente; Joaquim Nabuco, secretário-geral; Rodrigo Otávio, 1º secretário; Silva Ramos, 2º secretário; e Inglês de Sousa, tesoureiro²⁰.

A sessão inaugural aconteceu em 20 de julho de 1897, numa sala do museu Pedagogium, à Rua do Passeio, Rio de Janeiro (RJ), contando com a presença de 16 acadêmicos. Foi feita uma alocução preliminar pelo presidente Machado de Assis. Rodrigo Otávio, 1º secretário, leu a memória histórica dos atos preparatórios, e o secretário-geral, Joaquim Nabuco, pronunciou o discurso inaugural²⁰. Cabe aqui ressaltar a inclusão por Lúcio de Mendonça do nome de Júlia Lopes de Almeida (1862-1934), escritora, prosadora carioca, na lista extra-oficial de membros fundadores da Academia, apesar da mesma não ser agraciada como acadêmica pelas tradições à imagem da Académie Française de Lettres, que admitia somente homme de lettres conforme seu regimento Interno. No entanto, seu marido Filinto de Almeida ocuparia como um ato compensatório a cadeira 3²¹.

A partir da data acima mencionada, surgiu a ABL, uma instituição cultural sediada no Rio de Janeiro, cujo objetivo é o cultivo da língua e da literatura nacionais. É composta por de 40 membros efetivos e perpétuos, e 20 sócios correspondentes estrangeiros²².

As características sociais e culturais dos membros da ABL são de alto nível intelectual, como escritores que elevam e propagam a cultura da língua brasileira em suas publicações regidas pelos Estatutos da Academia, como demonstrado nos art. 1 §1 e § 2 e art. 2.

Art. 1º – A Academia Brasileira de Letras, com sede no Rio de Janeiro, tem por fim a cultura da língua e da literatura nacional, e funcionará de acordo com as normas estabelecidas em seu Regimento Interno.

§ 1º – A Academia compõe-se de 40 membros efetivos e perpétuos, dos quais 25, pelo menos, residentes no Rio de Janeiro, e de 20 membros correspondentes estrangeiros, constituindo-se desde já com os membros que assinarem os presentes Estatutos.

§ 2º – Constituída a Academia, será o número de seus membros completado mediante eleição por escrutínio secreto; do mesmo modo serão preenchidas as vagas que de futuro ocorrerem no quadro dos seus membros efetivos ou correspondentes.

²¹ Fanini, 2018: 95.

²² ABL, 2017b: 1.

Art. 2º – Só podem ser membros efetivos da Academia os brasileiros que tenham, em qualquer dos gêneros de literatura, publicado obras de reconhecido mérito ou, fora desses gêneros, livro de valor literário. As mesmas condições, menos a de nacionalidade, exigem-se para os membros correspondentes²³.

Em 1923, a Academia recebe sua primeira sede própria como doação do governo francês, um prédio com característica da réplica do Petit Trianon, o qual foi construído no ano anterior para abrigar o pavilhão da França na Exposição Internacional comemorativa do Centenário da Independência do Brasil, no Rio de Janeiro²⁴.

O prédio chamado como do Petit Trianon situado no centro da cidade do Rio de Janeiro, à Av. Presidente Wilson, 203 - Castelo, funciona até os dias de hoje como local para as reuniões regulares dos Acadêmicos e para as Sessões Solenes comemorativas e de posse de novos membros da ABL. A escultura em bronze de Machado de Assis, de autoria de Humberto Cozzo, tem lugar de destaque no jardim junto à entrada do prédio²³.

O saguão conduz ao Salão Nobre, ao Salão Francês e à Sala Francisco Alves. O andar térreo compreende a Sala dos Poetas Românticos, a Sala Machado de Assis e a Sala dos Fundadores²³.

No Salão Francês, o Acadêmico eleito cumpre a tradição de permanecer sozinho, em momentos de reflexão, antes da cerimônia de posse. A seguir, Acadêmicos especialmente designados buscam o novo confrade e o introduzem no Salão Nobre, onde será empossado na Cadeira para a qual foi eleito²³.

Nas solenidades, à semelhança da Academia Francesa, os imortais brasileiros envergam o fardão, vestimenta verde escuro com folhas bordadas a ouro, que tem como complemento um chapéu de veludo negro com plumas brancas e uma espada. As Acadêmicas que passaram a integrar a Casa de Machado de Assis em 1977, usam um longo e reto vestido de crepe, na mesma tonalidade do fardão, também com folhas bordadas a ouro²⁵.

No segundo andar do Petit Trianon estão a valiosa Biblioteca Acadêmica Lúcio de Mendonça, a Sala de Sessões e o Salão de Chá, onde se reúnem os Acadêmicos, às quintas-feiras²⁴.

Uma grande reprodução dos Estatutos da Academia, de 1897, assinados por Machado de Assis, Joaquim Nabuco e membros da primeira Diretoria, está afixada na Sala de Sessões, que também possui dois painéis com retratos dos fundadores e dos patronos das 40 Cadeiras da ABL²⁴.

Todo o relato acima foi retirado do site oficial da ABL e visa identificar o elevado nível cultural e tradições em rituais dos imortais desde a o surgimento da

²³ Ibid.: 1

²⁴ ABL, 2017c: 1.

²⁵ Ibid.

Academia até os dias de hoje. O perfil característico do “chá”, encontros realizados às quintas-feiras, será investigado no decorrer da pesquisa²⁴.

Contudo, por trás da história contada formalmente, há outra que ilustra as relações de amizade e interesse comum entre os primeiros “imortais”. Nela, os personagens parecem ser pessoas “mortais”, que aspiravam sonhos e interesses literários comuns e que em encontros informais nutriam esse desejo.

Em 1936 Octavio Rodrigo editou o livro, “Minhas memórias dos outros”, o qual orgulhou em dizer “finalmente está feito (o livro)”. Tal obra foi de grande importância à ABL, em relatar no segundo capítulo toda a história dos encontros de escritores e artistas que precederam o surgimento da instituição, assim como discriminado:

II O CLUB RABELAIS E A PANELINHA

I – ONDE NASCEU A ACADEMIA	45
II – O CLUB RABELAIS	48
III – UMA EXPLOÇÃO DE POMPEIA	52
IV – E A VIDA CONTINUOU	56
V – O DELEGADO.....	63
VI – O CASO DOS SOLUÇOS.....	65
VII – MOT D’ESPRIT	67
VIII – A PANELINHA	68
IX – OS JANTARES DA REVISTA BRASILEIRA.....	70

O livro descreve a formação do Club Rabelais, a Panelinha e os jantares da Revista Brasileira. Tais agremiações e eventos tornaram-se formas cruciais para “fermentar” o nascimento da ABL.

Club Rabelais

Segundo Octavio²⁶, a ideia da fundação do Club Rabelais surgiu a partir de Araripe Junior. Foi uma organização sem estatuto, sem sede própria e nem diretores, apenas com a finalidade de uma reunião mensal com jantar entre os homens de letras e artistas de convívio social, em torno de uma “mesa de modestas iguarias”. Para que os jantares acontecessem, houve um combinado entre os membros participantes, que a cada mês uma pessoa seria responsável pela organização do evento e definição do local a ser realizado. Esta escolha era feita por votação entre o grupo e o associado eleito, que recebia o nome de comissário para a realização do evento aguardado mensalmente.

²⁶ Octavio 1936: 50.

O Club Rabelais perdurou entre agosto de 1892 a junho de 1893, inaugurado por Raul Pompeia, tendo o primeiro jantar organizado por ele mesmo, com excelente serviço e entusiasmo a ponto de fazer sob esse aspecto, as horas da festa, mas não há registro do cardápio. No final do banquete, houve a eleição do futuro comissário, Pedro Rabello. Contou com a participação de sete sócios, entre eles: Lucio de Mendonça, Urbano Duarte, Pedro Rabello, Arthur Azevedo, Rodrigo Octavio, Raul Pompeia e Valentim Magalhães. Assim, no mesmo ano tiveram mais quatro jantares, aumentando o número de sócios, chegando a 12 no total, acrescentando: João Ribeiro, Araripe Junior, Xavier da Silveira, Alfredo Gonçalves e Coelho Neto.

O segundo jantar aconteceu em 16 de setembro, o qual Octavio²⁵, apenas relatou que foi um jantar “pouco elegante” na forma em que foi impresso o convite, tendo um aviso do encontro com a letra do comissário Pedro Rabello. Havia um folheto com o índice: “A deglutir”, sob a legenda, “beuvant et se rigollant avec les aultres” que em tradução livre significa “bebendo e aparando com os outros”.

Octavio²⁵ relata que no terceiro jantar ele próprio foi eleito à comissário e organizou um jantar fora do usual, em estilo chinês no quesito de ornamentação e acessórios. Porém, o cardápio foi de cozinha brasileira, com a colaboração de Raul Pompeia.

Octavio²⁷ denominou o jantar como um banquete, sendo realizado no salão do segundo andar de O Globo, restaurante famoso da época situado à Rua 1º de março, entre o beco do Carmo e a Rua do Ouvidor, no Rio de Janeiro. A decoração da sala foi toda iluminada por lanternas de cores, com tapeçarias improvisadas, com fundo amarelo e desenhos de linhas enroscadas com figuras de dragões que transmitiam medo e ferozes e a taça de vinho oferecida para cada convidado, havia um “pequeno mandarim, bojudó e careca, de maçã e colorido e os guardanapos transparentes papel de arroz e pequenos leques de bambus”. Supreendentemente foi oferecido prato delicado para abrir o apetite, como ninhos de andorinha feitos de fio de ovos e amêndoas francesas.

Octavio²⁶, o próprio organizador do jantar, definiu-o como uma festa magnífica e com registro documento escrito a lápis com um soneto de sentido incompreensível, mas um documento literário de 14 versos de autoria e letra de homens enumerados de acordo com a ordem dos versos: Pedro Rabello, Urbano Duarte, Lucio de Mendonça, Xavier da Silveira, Capistrano de Abreu, Araripe Junior, Arthur Azevedo e Raymundo Correa.

Octavio²⁶ ressalta que a presença de Raymundo Correa partiu de seu convite, uma vez que não vivia no Rio de Janeiro, era Juiz em Vassouras e não pertencia ao club. “E agora revista-se o leitor de coragem e passe a famosa peça”:

²⁷ Ibid.: 51.

8. Dos grandes jantares até à criação do chá da Academia Brasileira de Letras: uma história em torno da comensalidade

Beba-se ao comissário! O comissário
Nunca bebe, mas faz-nos bem beber,
Peitado quanto ao chim, concussionário,

E quando a concessão vier a ter,
Há de ter desdém do milionário,
Há de ter orgulhosamente arremeter
Solene em proa contra salafatório.

Oh! Salafatório vi! Mas eu não falo,
Sinão do bom Bocacio, o bom rapaz,
O verso não percebo, e, pois me calo.

Calo-me e para terminar, agora,
Deixo os amigos meus em santa paz
E vou me embora

Outro documento guardado a respeito do jantar, foi escrito pelo “Maitre do Hotel”, com uma nota da despesa: “210\$000, a dividir por 10. Os companheiros ficaram abismados com os 21\$000”. Capistrano entrevistou para que os companheiros participantes não reclamassem com tanto fervor sobre o pagamento proposto pelo organizador Octavio²⁸.

Segundo Octavio²⁷, o quarto jantar foi organizado por Valentim, na Companhia de Panificação, a qual existiu no curto período de tempo. Situado à Rua Gonçalves Dias, Rio de Janeiro, em um luxuoso edifício, onde no segundo andar foi preparado um magnífico salão para banquetes. Octavio, antes de chegar ao encontro dos companheiros, passou na Livraria Fauchon e comprou alguns pequenos volumes de livros, os quais durante o jantar, de forma desprezível, foram passando de mãos em mãos, iniciando por Capistrano, aos companheiros para folhearem. No entanto, Raul Pompeia ao receber um dos folhetos, de pé, teve uma estranha atitude de raiva, dizendo:

“— Eu vou embora; — não posso continuar aqui; — estamos na companhia de um insolente; — mais velho, devia ter mais pudor do que nós...”. Essa atitude foi direcionada à Capistrano, por julgar ter recebido dele o folheto, o qual tinha assunto que o irritava, perdendo o domínio de si, onde o assunto o do livrinho o atingia, uma vez que Raul Pompeia era radicalmente casto e deve ter levado para sepultura totalmente virgem aos 32 anos de idade²⁷.

Octavio²⁷ relatou que compreendeu os erros de interpretação de Raul e o fez enxergar o equívoco cometido, dizendo ter efetuado a compra dos livrinhos a caminho do jantar, os quais cada um possuía um determinado assunto. Assim,

²⁸ Ibid.: 52.

Raul compreendeu seu enorme engano dando continuidade ao jantar, mas sem com a mesma espontaneidade como fora até aquele momento.

Terminando o jantar, Capistrano e Octavio foram embora juntos, pegando o bonde em Botafogo. Capistrano apenas comentou achar o Raul Pompeia um louco. Assim, o episódio não teve consequências e o Club Rabelais seguiu seu curso com os jantares tendo participação de seus membros, inclusive Capistrano e Raul Pompeia ²⁷.

Arthur Azevedo foi quem organizou o quinto banquete, em sua própria residência em Santa Tereza, em 9 de dezembro de 1892. Com este jantar foi findado o ano rabelaisiano. Valentim Magalhães, diretor da Companhia de Seguros, a Educadora e secretários, enviaram a cada um dos participantes o relatório de todos os jantares realizados pelo Club Rabelais. Octavio²⁷ justificou sua ausência no último jantar do ano, anunciando a chegada de seu filho Rodrigo, enviando ao Comissário o soneto:

No rabelaiseano convescote
Não me é possível hoje tomar parte,
Que eu, que já tinha em casa um mascote,
Hoje sou pai de um pequenino Marte.

Não é preciso mais comunicar-te,
Fico em casa a brincar com o pequenote,
Enquanto a loura irmã, com graça e arte,
Num cabo de vassoura corre a a trote.

Transmite a nova aos nossos companheiros,
E se algum se lembrar disso ao Champagne,
Sejam homens de espírito os primeiros

A desejar a nova criatura
Que uma fada sadia, altiva e pura
Neste mundo de prantos o acompanhe.

Octavio²⁹, ainda relata que, em 1893, houve mais seis jantares. No entanto, houve menos documentação devido a não mais anotações de Valentim. Pelos relatos citados todos os jantares aconteciam em lugares diferentes, uma vez que o Club Rebelais, não tinha sede própria.

Octavio²⁸ acreditava que apenas ele teria documentação referente algumas reuniões mensais do Club Rabelais, no entanto, não havia nenhuma fotografia. O almoço realizado no Hotel Rio Branco em Laranjeiras foi um documento

²⁹ Ibid.: 59-61.

precioso, pois figuras ilustres de letras e artes daquele tempo, como Machado de Assis, Lucio de Mendonça, João Ribeiro, José Veríssimo, entre outros²⁸.

Segundo Abreu Modesto³⁰, em 3 de março de 1901, Lucio de Mendonça publicou um livro “Horas do bom tempo” e foi agraciado com um almoço oferecido pelos amigos, no palacete da Educadora, na Laranjeiras. Durante o jantar, Lucio de Mendonça foi fotografado diante à mesa, ficando com o rosto pela metade na cópia fotográfica e escreveu este dístico: “Vê-se, duma maneira muito clara, que neste almoço entrei de meia cara” Lucio de Mendonça.

Em 1893, ainda ocorreu mais seis jantares no Club Rabelais, porém, ainda devido a ausência de Valentim, não houve relatos precisos e sim apenas fragmentos de documentos, como os convites que foram guardados e descritos por Octavio²⁸. O primeiro jantar, foi organizado pelo comissário Araripe, em dia 13 de janeiro na Companhia de Panificação, tinha o menu escrito, porém sem as características reveladas. O segundo jantar, Lucio quem tomou a frente, em 10 de fevereiro, no Hotel Villa Moreau, uma casa situada no morro Tijuca, Rua Conde de Bonfim. Tratava-se de um sítio, que mais tarde tornou-se um internato religioso de meninas. No terceiro jantar, feito por Xavier da Silveira, em 10 de março, não houve indicação do local, com apenas o menu também sem especificação do cardápio. Quanto ao quarto jantar, Octavio (1936) apenas relata que João Ribeiro o coordenou, qualificou o cardápio como brilhante, mas não possuía data e nem local nos registros. O quinto encontro foi organizado por Valentim e seu irmão mais novo Henrique de Magalhães, também poeta. Desta vez o hábito do evento até então tratar-se de um jantar, foi alterado para um piquenique na chácara em Jacarepaguá onde eles viviam.

Octavio³¹ ainda revela que o exemplar do convite para o piquenique estava direcionado a ele desta forma:

Rodrigo Octavio de Langgaard Menezes,
29 d’Abril
Preclaro amigo.
O que tu vais ouvir, bem poucas vezes
Terás ocasião de ouvir, Rodrigo:
Maio, 3, convescote em Jacarepaguá.
Que os 15 jacarés não faltem à festança.
Trem das 8 e 50. Em Cascadura está
Um bondeco esperando os heróis da pitança.
Calhorda, rei da galhofa,
Leva o Perú... com farofa.
Ribeiro, que surpresa nos reserva?

³⁰ Modesto 1939: 35

³¹ Octavio 1936: 61.

Em atendant... explica-te... em conserva.
Olha, tú, Xavier da Silveirinha,
Leva-nos uma dita... de galinha.
Susta, ó Raul! A guerra aos lusitões
E traga-nos pasteis e camarões.
Não nos deixes, Tristão, morrer à mingua;
Leva-nos, pois, rosbife e bôa língua.
Ai de ti, se tu não fosses
Ao convescote, Capistra!
Na direita leva doces,
Leva o queijo na sinistra!
Que nos deixem molhados como pintos,
O! Lucio, os teus famosos vinhos tintos;
Que do Olimpo os humbrais nos abram francos,
O! Arthur, os teus belos vinhos brancos.
O Henrique e o Valentim pagam o bonde
E os advérbios mais de lugar onde.
Agora, para acabar
Com chic este pic-nic
Que não é festa de brutos,
Certamente há de levaar
Ao pic-nic, como chic,
O P. Rabello os charutos.
(E só nos falta presunto)
Enfim... sem mais assunto,
Assinam-se os de vós (manducadores
De bons pitéos e não de peixe frito)
Amos. e Obrgos. Servidores (Valentim Magalhães e Henrique dito)³².

Octavio³³ narra que possuía o último fragmento documental do Club Rabelais, que foi o convite do Delegado de Carvalho, organizador de um almoço no mês de junho e não um jantar como era de costume. O local escolhido foi em Santa Teresa no sítio, sob as mangueiras do Parque Internacional, a caminho do Silvestre, um local muito agradável. No entanto, durante o evento, o Delegado sentiu-se muito mal, com intermináveis soluços e tornando cada vez mais forte. Os companheiros tentaram ajuda-lo da melhor forma:

“— Tome um gole d’água”; “— Coma um pouco de pão seco”; “— Ponha na boca uma colherada de farinha”, e assim por diante. Mesmo seguindo todas

³² A formatação do fragmento e ortografia estão de acordo com a escrita do autor no ano de 1936.

³³ Octavio 1936: 62-66.

as recomendações, os soluços não passavam, o deixando cada vez mais abatido, tendo como consequência enxaqueca com fisionomia muito pálida.

Octavio³² relata ainda que todos ficaram muito aflitos, reduziram o tempo da festa, deixaram o local do evento e pegaram o bonde em Santa Tereza, rumo suas residências. No caminho, Capistrano lembrou que se o Delegado tomasse um grande susto poderia cessar o soluço. Assim, entre os amigos, “foi combinado em segredo, passando a combinação de ouvido a ouvido, que a um certo sinal, cada qual daria um pulo, agarrando-se aos balaústres do carro, e gritando, do modo mais violento que pudesse”. Em consequência o bonde descarrilhou devido ao tranco, os burros dispararam e o carro seguiu em solavancos. Com todo alvoroço, o plano foi desastroso, pois, além de não ter passado o soluço do Delegado, ainda tiveram que ajudar a colocar o carro nos trilhos para viagem prosseguir.

Assim, Octavio³², comentou que com esse almoço terminou o Club Rabelais. Várias foram as causas que influenciaram na dissolução. O certo, é que ninguém mais falou em novas reuniões, como as anteriores que se apresentaram de formas cordiais e alegres.

A Panelinha

Os encontros entre artistas e escritores que aconteciam no Club Rabelais, continuaram com a mesma disposição de organização, com a denominação de “Panelinha”. As reuniões passaram acontecer no primeiro domingo, com eleição de comissários para cada almoço e contribuições fixas: foi abolido luxo de cardápios para minimizar o orçamento³⁴.

Octavio³³ relatou que o nome “Panelinha” originou-se de uma caçarola de prata, presente do pintor Amoedo, o qual tornou-se símbolo da instituição. Ao terminar o almoço, o novo comissário eleito para a organização do próximo evento, recebia a caçarola, solenemente. Apesar de bem organizado e ter sobrevivido regularmente durante muitos meses, lamentavelmente não houve registros e sem documentos de cardápios, eliminou-se componente para sua reconstrução.

Octavio³³ fez um comparativo entre a Panelinha e o Club Rabelais, afirmando que este era mais rico em documentação referente aos eventos realizados. No entanto, considerou a Panelinha mais afortunada por ter tido um dia sido fotografado “todo o bando”. Foi um documento precioso, pois figuras ilustres de letras e artes daquele tempo, como Machado de Assis, Lucio de Mendonça, João Ribeiro, José Veríssimo, entre outros.

Abreu³⁵ documentou um almoço oferecido a Lucio de Mendonça por um grupo de amigos no Hotel Rio Branco em Laranjeiras, pela publicação do livro “Horas do Tempo”. Durante o jantar, Lucio de Mendonça foi fotografado diante

³⁴ Ibid.: 68-69.

³⁵ Modesto 1939: 13-14.

à mesa, ficando com o rosto pela metade na cópia fotográfica (Figura 1) e escreveu este dístico: “Vê-se, duma maneira muito clara, que neste almoço entrei de meia cara” Lucio de Mendonça.

Octavio³³ afirmou que mesmo sendo membro da “Panelinha”, possuía apenas três documentos durante sua vigência, avisando quem eram os comissários a organizarem os banquetes: Machado de Assis, Urbano Duarte e Valentim Magalhães. As reuniões desses papéis se realizaram em 5 de outubro de 1900 e 6 de janeiro de 1901, foram realizados no O Globo, enquanto o do dia 7 de julho de 1901, no Palacete das Laranjeiras, 192. Observou-se que no convite de Valentim para o almoço do dia 7 de julho, dizia ser realizado no mesmo local do anterior, à Rua das Laranjeiras, 92, referindo ao almoço produzido pelo comissário Inglês de Souza. Assim sendo, faltaram elementos para Octavio completar a história da “Panelinha”.

Figura 1



Almoço oferecido a Lucio de Mendonça, com amigos reunidos à mesa³⁶: de pé, da esquerda para a direita: Rodolfo Amoêdo, Artur Azevedo, Inglês de Souza, Olavo Bilac, José Veríssimo, Sousa Bandeira, Filinto de Almeida, Guimarães

³⁶ Ibid.: 14.

Passos, Valentim Magalhães, Henrique Bernardelli, Rodrigo Otávio e Heitor Peixoto. Sentados da mesma ordem: João Ribeiro, Machado de Assis, Lúcio de Mendonça.

Figura 2



Segunda fotografia do grupo, que se juntou após a refeição para documentar a reunião do almoço³⁵: de pé, da esquerda para a direita: Rodolfo Amoêdo, Artur Azevedo, Inglês de Souza, Olavo Bilac, José Veríssimo, Sousa Bandeira, Filinto de Almeida, Guimarães Passos, Valentim Magalhães, Henrique Bernardelli, Rodrigo Otávio e Heitor Peixoto. Sentados à mesma ordem: João Ribeiro, Machado de Assis, Lúcio de Mendonça.

Finalmente, Octavio³⁶ comentou que a Panelinha foi sobrevivendo até que um dia durante a eleição a comissário, Jaceguay, considerado como velho marinho, neurastênico e impertinente, se auto avaliou autoridade no final de uma longa vida gloriosa, dando exemplo em seu discurso de inauguração na Academia Brasileira de Letras, enfatizando inclusive solenemente não reconhecer a obra de seu antecessor e nada tinha lido a respeito e “não esteve para a massada: deu sumiço à Panelinha e acabou a história...”.

Os jantares da Revista Brasileira

Além dos encontros na Revista Brasileira, jantares informais aconteciam com frequência como descrito também por Octávio³⁶.

Em 12 de maio 1896, aconteceu o primeiro jantar da Revista Brasileira, tendo o cardápio impresso em papel de boa qualidade onde “era enriquecido das seguintes epígrafes... eruditas”³⁶:

Celebrando a Paschoa, disse o encantador profeta da Galiléa – Tolerai-vos aos outros: é o melhor caminho para chegardes a amai-vos...

E. Renan – Obras não escritas.

Não sei se não será nas viandas de um jantar que se achará o micróbio da união. Talvez não seja, mas, em todo caso, é bom experimentar.

Machado de Assis – Vida e feitos de Braz Cubas

Cap. dos Jantares

Octavio³⁶ descreve os cardápios das outras reuniões, apresentaram de forma mais simples e foram reproduzidos na capa da “Revista” no seu papel verde com o sumário do número, substituído pela lista das iguarias. Segue um dos exemplos dos documentos:

II Jantar 9 de junho de 1896

Revista

BRAZILEIRA

Sumário

I – Sopa Jardineira: Ferreira de Araujo.

II – Peixe à brasileira: Araipe Junior.

III – Franguinho de cabilella: Machado de Assis.

IV – Churrasco do Rio Grande com farofa: Joaquim Nabuco

V – Peru recheado do Rio Grande com farofa: Joaquim Nabuco

VI – Salada de couve flor: Affonso Celso

VII – Bibliografia - Pudim de laranja: Pedro Tavares. Frutas: José Veríssimo. Sovertes:

Rodrigo Octavio

VIII – Notas e observações – Clarete, Bordeaux e Porto: Silva Ramos, Taunay, Tarquinio de Sousa.

Rio de Janeiro

Sociedade – Revista Brasileira

31, Trav. Do Ouvidor

1896

Segundo Octavio³⁷, os jantares foram realizados de forma modesta e simples, em uma das salas pequenas no hotel dos Estrangeiros com vista para o largo.

³⁷ Octavio 1936: 72.

Dentre os membros que participavam José Veríssimo, com característica discreta e moderado no modo de viver, dava a “nota da gravidade” e Arthur Azevedo quebrava a cada momento de forma rebelde e com espírito alegre. Havia membros participantes, como Machado, Nabuco e Taunay que não tinham participado do Club Rabelais, mas não faltavam aos jantares.

Em um dos últimos jantares, Taunay que era comunicativo e se manifestava sempre animado e alegre, mostrou-se um comportamento estranho com poucas palavras e triste, tendo demarcado de forma expressiva a noite do evento. Além de tudo, nada lhe apetecia, se alimentou apenas de laranjas. Terminado o jantar, Taunay naturalmente sentou-se ao piano e começou a tocar suas obras e de com improvisos de Chopin. Octavio³⁷ relatou que no dia seguinte os participantes souberam de sua doença e na semana após, deram “à terra seus despojos”.

Esses jantares alimentavam não apenas as necessidades biológicas, mas também ideias, unia propósitos em comum e promovia sinergia de ideologias literárias, e foi justamente na redação da Revista, durante o chá das cinco, em novembro de 1896 que o escritor Lúcio de Mendonça lançou a proposta da fundação no Brasil de uma Academia de Letras seguindo o modelo da mesma existente da França, uma instituição onde uma minoria de participantes com o dom das letras, tendo uma visão de preservação das instabilidades da “política e economia modernas”³⁸.

Diante do descrito, observa-se que comer é, muito além de um ato biológico, um ato social. No caso da origem da ABL o “comer” envolvia diálogo, união, interesses e propósitos semelhantes em torno da literatura. Receber amigos afins, sentar-se à “mesa de modestas iguarias”, como relatado por Octavio³⁹, e promover jantares eram as justificativas para os encontros entre os amantes da literatura. Alimentar-se coletivamente torna-se uma atitude mais importante do que apenas ingerir alimentos, é acima de tudo uma ação prazerosa que permite a conexão com os semelhantes e sociabilidade. Além disso, atribui significados simbólicos aos alimentos conferindo troca de experiências e valores.

Durante o quarto jantar realizado no Club Rabelais em 11 de novembro de 1892, de acordo com a exposição escrita de Octavio³⁹, houve um grande estranhamento no convívio social entre Raul Pompeia e Capistrano, conforme já foi mencionado detalhadamente. Na visão antropológica de Romanelli⁴⁰, este episódio pode ser exemplificado de como o alimento pode ser englobado nas relações interpessoais nos momentos dos encontros, nas conversas e trocas de ideias, numa forma da socialização prazerosa. No entanto estas características nem sempre acontece com positividade nas convivências harmônicas e sim pode

³⁸ Piza 2003: 60.

³⁹ Octavio 1936: 54-56.

⁴⁰ Romanelli 2006: 333-339.

ocorrer no contexto uma confrontação verbal de maneira intensa entre os comensais, o que significa que a harmonia não exclui o conflito e vice-versa.

Outro exemplo, que talvez possa expressar o convívio entre os membros participantes dos jantares que eram realizados uma vez ao mês no Club Rabelais, é explanado por Pasini⁴¹, em sua perspectiva social da alimentação, onde evidenciou que a mesa possui um funcionamento na sociedade moderna como um ponto de encontro onde são manifestados “os sentimentos, a amizade, os negócios, o poder, as solicitações, o protecionismo, as ambições, a intriga”. A gustação torna-se um sentido social e é nesta mesa em que discutem várias questões, como por exemplo, o amor e negócios⁴¹⁻⁴².

Outro ponto de vista explorado nos jantares do Club Rabelais, narrado por Octavio⁴³, era o tratamento entre os membros como “companheiros”. Lima⁴⁴ descreve como a comida está presente no dia a dia do indivíduo, influenciando na linguagem habitual, tendo um dos exemplos a palavra “companheiro está: o pão compartilhado”⁴⁴⁻⁴⁵.

A comensalidade é inclusiva e exclusiva: cria e / ou sanciona a inclusão (mesmo inclusão transitória) em um grupo ou comunidade, bem como a exclusão daqueles que não participam. Pode manifestar igualdade (ao redor do fogo ou de uma mesa redonda) ou hierarquia (quem é servido primeiro ou se senta na ‘mesa alta’). Nos encontros do Club Rabelais, entre os membros da Panelinha ou nos jantares da Revista Brasileira essa união inclusiva, mas ao mesmo tempo exclusiva de uma elite literária, exemplifica a importância simbólica do ato de alimentar-se.

Fischler⁴⁶ afirma que a comensalidade é uma das características mais significativas no que se refere à sociabilidade humana, relacionando-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também aos modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, além do compartilhamento de experiências e valores. Nos jantares e encontros há um script ou um modelo para as ocorrências alimentares, isso é comum nos encontros sociais, na sociabilidade em torno da mesa, ou seja, na comensalidade.

Além disso, a comensalidade produz vínculo. Aparentemente, em todas as culturas, comer a mesma comida é equiparado a produzir a mesma carne e sangue, tornando os comensais mais parecidos e aproximando-os um do outro. A comensalidade preserva, revitaliza, constrói parentesco ou cria parentesco artificial, como em uma “ágape fraterna”⁴⁶. Nos jantares a união do grupo, em prol da literatura, é a maneira de torna-los iguais, mesmo diante de diferenças políticas

⁴¹ Pasini 1997:102.

⁴² Nascimento 2007: 72-77.

⁴³ Octavio 1936: 32.

⁴⁴ Lima 1999: 507-522.

⁴⁵ Nascimento 2007: 77.

⁴⁶ Fischler 2011: 528-548.

ou sociais. A aproximação é simbolizada pelo ato de sentar-se a mesa e partilhar o alimento, receber confrades, cuidar e preparar o alimento que será servido e por fim consumi-lo em coletividade.

As tardes de Chá na ABL

Atualmente os jantares e banquetes não são mais frequentes entre os membros da ABL, contudo há outro evento semanal que ocorre dentro do Petit Trianon que acontece às tardes de quinta-feira, o famoso Chá da ABL, no qual somente os “imortais” da Academia podem participar. Piza⁴⁷ descreveu alguns desses momentos e seus frequentadores. Na época estavam sempre presentes: Josué Montello, ocupando sempre o mesmo lugar na ponta da mesa e Nélida Piñon, além deles, o então presidente da casa Costa e Silva; não deixando de mencionar alguns membros que se orgulhavam de pertencer à instituição: Arnaldo Neskier, Alberto Venâncio Filho, Afonso Arinos Filho, Ledo Ivo, Eduardo Portela, Zélia Gattai entre outros. José Ubaldo Ribeiro escritor baiano, mesmo sendo residente na cidade do Rio de Janeiro, frequentava apenas em ocasiões de solenidades. Além disso, a recém nomeada “imortal” na época, Maria Machado participava das tardes de Chá com o objetivo de familiariza-se com os “colegas e códigos”. Havia também os membros que frequentam de forma espaçada, por morarem em outras cidades como Sábato Magaldi, Lygia Fagundes Telles (São Paulo), Marcos Vilaça e José Sarney (Brasília); Celso Furtado e Paulo Coelho que residiam no exterior, e frequentavam o Chá quando estavam no Brasil.

Nessa ótica, retoma-se o conceito da comensalidade, pois o alimento torna-se capaz de estabelecer relações, ou seja, enquanto come, o grupo tem também a oportunidade de dialogar e trocar experiências do cotidiano. A comida exerce um fator facilitador de relações e do diálogo nos eventos, além do poder de agregar as pessoas presentes. Nesses momentos come-se, não necessariamente por fome, mas pelo prazer do convívio, ainda que temporário⁴⁸. Comensalidade muitas vezes transmite uma noção mais restritiva do que simplesmente comer com outras pessoas. Pode envolver um senso de compartilhar alimentos habitualmente, com a suposição de algum grau de dependência de uma ou várias das partes comensais em relação a outra, ou algum grau de comprometimento / envolvimento recíproco.

O chá aparentemente é de origem inglesa, porém é genuinamente nacional desde a bebida, porcelanas e as iguarias, como: “pasteizinhos, empadinhas, sanduichinhos, além das frutas”. Inclusive Nélida Piñon, presidente em 1997, introduziu o bolo inglês somente em nomenclatura. O chá tem hora para iniciar,

⁴⁷ Piza 2003: 108-133.

⁴⁸ Lima et al, 2015: 507-522.

as 15 horas. No entanto, Piza⁴⁹ descreve que a sala só ficava completa por volta das 16 horas, quando todos que chegam são cumprimentados pelos já sentados à mesa, principalmente as mulheres, como Nélida e Zélia, que eram afetuosamente saudadas pelos que já estão sentados.

Piza⁴⁹ destaca que durante a gestão do presidente Josué Montello no período de 1994 e 1995, o chá foi reforçado como refeição e como rito. O autor ressalta ainda que desde a fundação da instituição em 1897, o chá, o fardão e a “imortalidade” são associações costumeiras da ABL.

Após o chá todos são encaminhados para à sala no mesmo andar, com bancadas dispostas em U para uma sessão ordinária que se assemelha a de um tribunal.

CONCLUSÃO

Entre os amantes das letras a comensalidade se dava não pelo ato próprio do comer, mas de compartilhar também o apreço pelos livros e escrita. A comensalidade permitia a comunicação entre os pares, união de ideias e pontos de vista, promovia relacionamentos e associação de ideais comuns. A comensalidade entre os imortais promovia a convivialidade, congregando momentos de aproximação de prazeres que com o passar do tempo fertilizou o nascimento da Academia Brasileira de Letras. A partilha em todo da mesa fecundou o propósito criar uma academia nos moldes da Academia Francesa de Letras.

Conclui-se que desde a formação do Club Rabelais até o encontro semanal do Chá da ABL que o alimento e os rituais de alimentação foram permeados de sentidos e significados que mostram ir muito além do ato de comer. Os alimentos englobam relações interpessoais nos momentos de encontro e conversas numa forma de socialização prazerosa. Além disso, o Chá da ABL representa um patrimônio alimentar e cultural compreendido como um conjunto de elementos materiais e imateriais.

BIBLIOGRAFIA

ABL, (2017a), *Academia: Fundação*. Acedido a 8 de março de 2017, em: <http://www.academia.org.br/academia/fundacao>

ABL, (2017b), *Academia: Estatuto*. Acedido a 10 março de 2017, em: <http://www.academia.org.br/academia/estatuto>

⁴⁹ Piza 2003: 122.

8. Dos grandes jantares até à criação do chá da Academia Brasileira de Letras: uma história em torno da comensalidade

- ABL, (2017c), *Academia: Petit-Trianon*. Acedido a 10 março de 2017, em: <http://www.academia.org.br/academia/petit-trianon>
- Bardin, Laurence (2009), *Análise de conteúdo*, Edições 70, Lisboa.
- Canesqui, Ana Maria (1988), “Antropologia e alimentação”, *Rev. Saúde Pública* 3.22: 207-216.
- Carneiro, Henrique (2003), *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*, Editora Campus, Rio de Janeiro.
- Cellard, André (2012), “A análise documental”, in Poupart, Jean, et al., *A pesquisa qualitativa: enfoques epistemológicos e metodológicos*, Vozes, Petrópolis, 295-316.
- Fanini, Michele Asmar (2018), “Júlia Lopes de Almeida em cena: notas sobre seu arquivo pessoal e seu teatro inédito”, *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros* 71: 95-114.
- Fischler, Claude (2011), “Commensality, Society and Culture” *Social Science Information, Sage Publications* 50. 3-4: 528-548.
- Giddens, Anthony (2001), *Em defesa da sociologia*, Editora UNESP, São Paulo.
- Godoy, Arilda Schmidt (1995), “Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades”, *Revista de Administração de Empresas* 2: 35-57.
- Leonardo, Maria (2009), “Antropologia da alimentação”, *Revista Antropos* 3: 1-6.
- Lima, Claudia (1999), *Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira*, Editora Aurora, Recife.
- Lima, Romilda de Souza; Neto, José Ambrósio Ferreira; Farias, Rita de Cássia Pereira (2015), “Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade”, *Demetra* 3.10: 507-522.
- Minayo, Maria Cecília de Souza (2004), *O desafio do conhecimento*, Editora Hucitec, São Paulo.
- Modesto, Abreu (1939), *Biógrafos e críticos de Machado de Assis*, Academia Brasileira de Letras, Rio de Janeiro.
- Nascimento, Angelina Bulcão (2007), *Comida, prazeres, gozos e transgressões*, Ed. Universidade Federal Bahia, Salvador.
- Octavio, Rodrigo (1936), *Minhas memórias dos outros*, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro.
- Pasini, Willy (1997), *A alimentação e o amor*, Editora Difusão Cultural, Lisboa.
- Piza, Daniel (2003), *Academia Brasileira de Letras: histórias e revelações*, Dezembro Editorial, São Paulo.
- Poulain, Jean-Pierre (2003), “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”, *Revista de Nutrição* 3.16: 245-256.
- Romanelli, Geraldo (2006), “O significado da alimentação na família: uma visão antropológica”, *Medicina Ribeirão Preto* 3.39: 333-339.

Maria Matilde de Magalhães Gomes Martins / Lucia Kurdian Maranhã / Luiz Antônio de Souza / Gláucia Figueiredo Justo

Santos, Carlos Roberto Antunes (2005), “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”, *Revista História: Questões & Debates* 42: 71-80.

Sá-Silva, José Ribamar; Almeida, Cristóvão Domingos de; Guindani, Joel Felipe (2009), “Pesquisa documental- pistas teóricas e metodológicas”, *Revista Brasileira de História & Ciências Sociais*, 1: 1-15.

Simmel, Georg (1997), “The sociology of the meal?”, in Frisby, David Patrick; Featherstone, Mike (eds.), *Simmel on Culture: Selected Writings*, Sage, London, 130-136.

9. PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DA QUARTA COLÔNIA DE IMIGRAÇÃO ITALIANA: DOS SABERES AOS SABORES

GASTRONOMIC HERITAGE OF THE FOURTH ITALIAN IMMIGRATION COLONY: FROM KNOWLEDGE TO FLAVOURS

Raquel Lunardi

Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
0000-0003-1762-0727
raquel.lunardi@iffarroupilha.edu.br

Marina Saciloto Frigo

Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
0000-0002-8102-9942
marinafrigo@outlook.com

Ana Maria Costa Beber

Universidade de Caxias do Sul
0000-0001-7013-810X
galaxia_ana@hotmail.com

RESUMO

Este artigo tem como objetivo principal identificar as práticas e saberes alimentares na produção do patrimônio gastronômico da região da Quarta Colônia de Imigração Italiana com vistas a sua preservação e ao desenvolvimento do turismo gastronômico. A principal inquietação foi descobrir como a alimentação ítalo-brasileira pode alavancar o turismo gastronômico na Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana, partindo de uma abordagem e referencial teórico da antropologia da alimentação, dirigiu-se o olhar às comunidades dos municípios que compõem a região da Quarta Colônia de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul (RS). Utilizou-se a abordagem metodológica qualitativa a partir de entrevistas semiestruturadas e de análise de documentos. A pesquisa foi realizada com doze (12) famílias de descendentes de imigrantes italianos, em que foram entrevistadas três gerações a partir de 1900, dois (2) restaurantes de comida típica italiana localizados na região em análise e cinco (5) festas de padroeiros. A região da Quarta Colônia de Imigração Italiana é composta por nove municípios. Sua principal atividade econômica é a agricultura, sendo o turismo, em especial o de aventura e o gastronômico, outra possibilidade em desenvolvimento, porém ainda incipiente.

PALAVRAS-CHAVE

Patrimônio alimentar; Desenvolvimento; Turismo.

ABSTRACT

This article aims to identify the practices and knowledge of food in the production of the gastronomic heritage of the region of the Fourth Italian Immigration Colony envisaging its preservation and the development of gastronomic tourism. Our main concern was to find out how Italian-Brazilian food can encourage gastronomic tourism in the Region of the Fourth Italian Immigration Colony based on an approach and theoretical framework of food anthropology directed to the communities of the municipalities that constitute the region of the Fourth Italian Immigration Colony in Rio Grande do Sul (RS). We used the qualitative methodological approach based on semi-structured interviews and document analysis. The survey was conducted with twelve (12) families of descendants of Italian immigrants, where three generations going back to the 1900s were interviewed, as well as with two (2) typical Italian food restaurants located in the region under analysis and five (5) patron saints' festivities. The region of the Fourth Italian Immigration Colony is composed of nine municipalities. Its main economic activity is agriculture, having tourism, especially related to adventure and gastronomy, as another, yet incipient, possibility for development.

KEYWORDS

Food heritage; Development; Tourism.

I – INTRODUÇÃO

Este artigo resulta de uma pesquisa realizada com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ) ainda não conclusa. Apresentaremos aqui a análise dos dados iniciais, da primeira fase da pesquisa, pois o projeto tem um escopo maior de coleta e análise. O artigo reúne resultados de pesquisa que teve como objetivo o estudo das práticas e saberes alimentares de famílias de imigrantes italianos e como isto promove o desenvolvimento deste território a partir do turismo gastronômico. Para atingir ao objetivo, buscaremos responder a seguinte pergunta: como a preservação do conhecimento alimentar ítalo-brasileiro, de descendentes de imigrantes italianos, pode incentivar o turismo gastronômico e o desenvolvimento socioeconômico de uma região? para responder ao problema de pesquisa partimos da abordagem e referencial teórico da antropologia da alimentação e desenvolvimento territorial, a partir de onde se dirigiu, especialmente, o olhar às comunidades dos municípios que compõem a região da Quarta Colônia de Imigração Italiana no Rio Grande do Sul (RS).

A compreensão, pela visão antropológica da alimentação, parte da argumentação de que a antropologia e a história da alimentação correspondem à análise da comida como cultura e os aspectos que envolvem as transformações

da sociedade em torno da alimentação¹. Há uma forte ligação entre a comida e os valores, as crenças e o estilo de vida dos sujeitos envolvidos no seu preparo e consumo, a comida materializa modos pessoais e coletivos de ser, fazer, estar, viver e estabelecer relações, que vão além do alimentar-se². O trabalho cotidiano nas cozinhas é uma forma de unir matéria e memória, vida e ternura, presente e passado, invenção e necessidade, imaginação e tradição, tudo isso imerso nos gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos³. São essas relações, definidas como uma sintaxe⁴, que une povos e os identifica, reivindicando saberes, modos de fazer e relacionando-os a um determinado espaço geográfico ou à matéria-prima disponível para a formação da gastronomia e seus gostos⁵. Essas constatações, dos autores supracitados, são visíveis na região sob estudo.

A Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana do RS⁶ foi povoada, especialmente, por italianos e alemães. Com eles vieram hábitos, costumes e tradições que foram transmitidos às futuras gerações. Ao longo dos anos, muitas famílias de imigrantes e descendentes procuraram manter viva uma ordem moral e cultural herdada da Itália, juntamente com o modo de vida camponês e a própria fragilidade psicológica decorrente dos conflitos políticos, perdas humanas e dificuldades de sobrevivência na nova Pátria⁷. A comida tem um papel central nessa representação da identidade “italiana”, pois a alimentação é um dos elementos do capital coletivo⁸.

Contudo, as interfaces entre a italianidade herdada como tradição de origem e a produção possível no novo território, associada à policultura colonial “com seu *ethos* camponês”⁹, resultaram em adaptações culinárias praticadas por diferentes grupos de imigrantes, em processos que ultrapassaram o século XIX. Pesquisas recentes evidenciam modificações significativas nas práticas culinárias locais, se consideradas a partir dos alimentos consumidos quando da chegada dos imigrantes, até alcançar as práticas contemporâneas¹⁰. A falta de alguns tipos de alimentos aliada à modernização da agricultura fez com que os imigrantes produzissem novos sistemas alimentares, modificando saberes e sabores. Nas

¹ Montanari 2013.

² DaMatta 1986.

³ Certeau 2013.

⁴ Segundo Montanari (2013), a sintaxe corresponde à refeição, ao ordenamento dos pratos de acordo com critérios de sequência, de associação e de relação recíproca.

⁵ Montanari 2013; Maciel 2004.

⁶ A Região da Quarta Colônia de Imigração Italiana é composta por nove municípios: Agudo, Dona Francisca, Ivorá, Faxinal do Soturno, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins.

⁷ Zanini 2006.

⁸ Fischler 1995.

⁹ Seyferth 2015: 146.

¹⁰ Costa Beber & Gastal 2017.

novas terras, utilizando elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas¹¹. Entende-se aqui como sistemas alimentares “o conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação”¹². A cozinha nova surge da recriação das cozinhas tradicionais, sendo estas recriações originárias ou resultado das ‘viagens alimentares’, dos deslocamentos populacionais, da incorporação de novos produtos e processos daí decorrentes.

Estudos realizados em comunidades no Vale do Taquari, RS, evidenciam essas mudanças. “A expansão do mercado mundial de óleos vegetais traria à região o cultivo da soja e a desvalorização comercial da banha... [...] e, consequentemente, a substituir antigas raças de suínos por outras que priorizem a carne”¹³. O contato dos imigrantes com as populações autóctones e suas respectivas culturas provocou resultados culinários, através do intercâmbio alimentar, contribuindo para uma mestiçagem alimentar¹⁴. Destaca-se, por exemplo, que:

[...] os italianos influenciaram os hábitos alimentares brasileiros... A maior herança deixada pelos italianos foi no campo das massas, as quais foram adaptadas ao gosto brasileiro, tornando-se muito populares no país. Ainda podem ser citados molhos, sopas, polenta, carnes à milanesa, berinjela e pizzas como contribuições marcantes desse grupo¹⁵.

Apesar de todas as mudanças e adaptações ocorridas, pelos motivos já elencados, para manter essa herança cultural são desencadeadas estratégias de sobrevivência que tem como regra comum a busca pela permanência, o máximo possível, das práticas alimentares cotidianas, ou seja, o mais próximo da cultura original dos grupos sociais¹⁶. Uma dessas estratégias, que se visualiza na região em estudo, é o desenvolvimento do turismo gastronômico através da “cozinha histórica”¹⁷. Modos de produção, alimentos, saberes fazeres, comidas, rituais de comensalidade e festas, entre outros, são atualmente percebidos e incorporados pela sociedade como produtos de consumo turístico, em que suas representações simbólicas, que conformam identidades, são transformadas em patrimônios locais. Neste sentido, a alimentação se torna um produto de consumo turístico na medida em que exerce atração pela capacidade de narrativa de um contexto cultural, dos modos de vida locais numa perspectiva histórica, marcando as

¹¹ Maciel 2004: 03.

¹² Ibid.: 26.

¹³ Menasche & Schmitz 2006: 07.

¹⁴ Contreras & Gracia 2004.

¹⁵ Fagliari 2002: 116.

¹⁶ Montanari 2013.

¹⁷ A cozinha histórica é tratada aqui por Montanari (2013) como a cozinha medieval. Dela são ressuscitadas as estruturas do gosto, porém ressignificadas a partir do momento histórico, social e econômico.

similaridades do grupo em evidência. Entretanto, não é possível reconstituir o gosto dos pratos, mas a reconstituição histórica das regras de preparo¹⁸. Ainda, a comida, a partir do século XIX, tem servido de referência para a vinculação com um espaço, conhecida como comidas ‘típicas’¹⁹, reivindicadas nas estratégias de desenvolvimento territorial. O uso dessa representação da *comida ítalo-brasileira colonial*²⁰ como produto turístico além de gerar benefícios econômicos, reflete também na cultura e nas representações sociais de uma comunidade, já que através da comida é possível entender a história de um lugar. Nesse sentido, a cozinha é capaz de fortalecer os territórios: “as combinações de ingredientes dentro de uma cozinha traduzem diversos elementos de uma sociedade. Por trás de um prato, pode existir um grupo étnico, uma tradição milenar, um debate de gênero, uma estratégia industrial, um ato político, um produto turístico e uma série de significados [...]”²¹.

Contudo, estas práticas foram ressignificadas a partir do desenvolvimento do turismo nesta região, em especial do turismo gastronômico. Esse desenvolvimento parte da aprovação do Programa de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (PRODESUS) no ano de 1996 e da criação do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS), pelos quais identificaram-se novas possibilidades baseadas na sustentabilidade social, cultural e ambiental dos municípios, sendo o turismo uma das principais estratégias para a comercialização do território²². Segundo Ceretta,

entre as estratégias articuladas para dar visibilidade e reconhecimento ao território, são os projetos de desenvolvimento no território que valorizam recursos locais existentes; a capacitação dos sujeitos locais nos projetos de Formação em Educação Ambiental e Patrimonial; o resgate da memória cultural dos imigrantes; a inovação de técnicas e práticas de diversificação produtiva para a agricultura ecológica e sustentável, bem como a implantação de atividades ligadas ao turismo rural, cultural e ecológico²³.

O turismo gastronômico surge nesta região como uma nova estratégia de reprodução econômica e social das famílias envolvidas que se utilizam da comida, um de seus bens patrimoniais e de identificação da região como ítalo-brasileira.

¹⁸ Montanari 2013.

¹⁹ A denominação de prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, torna-se, muitas vezes, uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico.

²⁰ Conceito elaborado por Costa Beber & Gastal, 2017.

²¹ Alencar de Sena 2017: 31.

²² Ceretta 2017.

²³ Ibid.: 99

Os restaurantes étnicos nascem sob a perspectiva econômica, de ganhar a vida oferecendo para os conterrâneos comidas (pratos típicos) da terra natal. Logo, os restaurantes passaram a receber outras pessoas, tornando-se restaurantes típicos.

Além dos restaurantes étnicos, outra forma de representação da identidade ítalo-brasileira como produto turístico são as festas de comunidades, que ocorrem no meio rural dos municípios pesquisados. Nas festas, os elementos étnico-culturais servem de motivação para atrair os visitantes e dar visibilidade ao território, geralmente aparecendo como parte das expressões culturais em torno da culinária típica local, tornando-se, assim, atrativos culturais identitários da Quarta Colônia, atraindo visitantes e mobilizando as comunidades em torno da realização dos eventos para a organização das festas²⁴. Além disso, algumas festividades também servem de geradoras dos momentos de reafirmação e difusão espetacularizada dos mitos vinculados ao local, geralmente surgindo como forma representativa do passado colonial, revelando espaços privilegiados para a elaboração e reafirmação de sinais diacríticos na projeção da identidade territorial. Desde que os eventos festivos vêm sendo acionados para compor as narrativas de construção social do território, alguns estudos realizados apontaram diferentes aspectos identitários, motivacionais e midiáticos como constituintes do mapa festivo da Quarta Colônia²⁵. Parte deste mapa festivo constitui-se de festividades que expressam significativa estetização e espetacularização da cultura local, principalmente quando os elementos culturais ecléticos são vistos como dinamizadores de atratividades, mediante recriações da aura de autenticidades para envolver 103 objetos, encenações e desfiles durante o Festival de Inverno de Vale Vêneto, no município de São João do Polêsine, considerado um dos eventos de maior fluxo turístico no território. Com motivação apoiada na trajetória histórica e tradição festiva religiosa do lugar, o festival mostrou que os elementos culturais do território são resgatados ou mesmo reinventados conforme os interesses do presente, apresentando práticas de proselitismo quanto à italianidade, tendo em Vale Vêneto um lugar precursor e despertador de sentimento de emulação²⁶.

A abordagem territorial do desenvolvimento parte da potencialização dos recursos físicos, culturais e sociais, aproveitando as mudanças nos hábitos de consumo contemporâneos. Ou seja, muitas regiões rurais que ficaram à margem do processo de desenvolvimento agropecuário convencional e que possuem vínculos históricos e culturais com o local apostam no resgate da memória e no fortalecimento da identidade como estratégia de desenvolvimento²⁷. A territorialidade é construída a partir das relações sociais, políticas e culturais, bem como, por meio do enraizamento que compreende um processo de identificação com o espaço,

²⁴ Ceretta 2017.

²⁵ Froehlich 2002; Vendruscolo 2016.

²⁶ Froehlich 2002.

²⁷ Ibid.

sua história e sua relação com o ambiente, reivindicada por meio da valorização dos saberes e das tradições²⁸.

Aspectos que vão ao encontro da mudança de hábitos da sociedade contemporânea se voltam para a valorização da cultura, da história e de aspectos ligados ao rural como, por exemplo, a tranquilidade e a relação com a natureza²⁹. Esse processo de valorização dos aspectos culturais e naturais e de busca ou vinculação a um pertencimento, oportunizam a construção de estratégias de desenvolvimento baseadas na preservação e valorização do patrimônio cultural e natural, tangível e intangível, de locais, etnias e comunidades tradicionais, principalmente ligadas ao contexto rural³⁰. Essa vinculação, por vezes, pressupõe a reivindicação de uma tipicidade ancestral que “encoraja uma evolução diferenciadora que possa conduzir ao reforço da inovação local”³¹. É nesse sentido que o patrimônio gastronômico é resgatado e ressignificado, por meio da reinvenção e da espetacularização da vida cotidiana, com vistas à promoção do turismo e ao consumo dos visitantes³². Nesse sentido, muitos territórios se formam a partir da ancoragem e diferenciação dos produtos do local, por meio da reivindicação da qualidade dos produtos ligadas às características biofísicas, à histórica e ao saber-fazer³³. A vinculação da singularidade de um território por meio de um produto vem ocorrendo por registros territoriais no Brasil como, por exemplo, as Indicações Geográficas, estratégias que são amplamente utilizadas em países europeus em torno de produtos como queijos, vinhos ou embutidos³⁴.

Outra estratégia de desenvolvimento territorial por meio da diferenciação de produto consiste na reivindicação de uma cesta de produtos ligadas ao território e não apenas um produto como singular e vinculado ao local³⁵. “Esse modelo reflete a constituição de uma oferta de bens e serviços que é co-construída pela interação entre fornecedores e consumidores, na qual estes últimos exercem uma função muito ativa”³⁶. No território Quarta Colônia, existe a estratégia de reivindicação de uma cesta de produtos ligada a italianidade, ao histórico da colonização italiana, que compreende produtos como a polenta, o queijo, dentre outros. Entretanto, essa reivindicação se dá por meio da tipicidade difusa ‘colonial’, ligada apenas ao histórico de colonização, sem uma busca por vinculação específica e singular às características biofísicas, culturais ou históricas do local³⁷. É nesse sentido que

²⁸ Vendruscolo, Froehlich & Dullius 2010.

²⁹ Ibid.; Vendruscolo 2016.

³⁰ Froehlich 2002; Vendruscolo 2016.

³¹ Albino 1997: 113.

³² Froehlich 2002.

³³ Pecqueur 2006.

³⁴ Anjos, Criado & Caldas 2013.

³⁵ Pecqueur 2006; Vendruscolo 2016.

³⁶ Pecqueur 2009: 86.

³⁷ Vendruscolo 2016.

o projeto, por meio dos objetivos da pesquisa, busca demonstrar a importância social, cultural e econômica da herança ítalo-brasileira para o desenvolvimento do turismo gastronômico da Quarta Colônia, por meio da vinculação de um produto ou uma cesta de produtos que tenha conexão territorial nas suas reivindicações.

Diante do exposto, interessa-nos saber, entre outros tópicos, como se deu o intercâmbio de saberes e sabores nacionais ou internacionais, as perpetuações, descontinuidades e inovações na cozinha da comunidade italiana da região central. As características cotidianas dos hábitos alimentares têm por fontes registros não só escritos, mas também orais. Aliás, essas palavras passadas de geração em geração muitas vezes são a única expressão de um patrimônio imaterial. Esta frágil transmissão eleva o risco da perda destas tradições, reforçando a importância dos processos de valorização e registro a fim de evitar o seu desaparecimento e possibilitando sua perpetuação ao longo do tempo. A valorização destes bens é vital e urgente para evitar que se perca por desinteresse dos mais jovens e/ou pela perda de identidade devido à produção em escala, que visa ao lucro de forma desinteressada da importância cultural do produto em questão³⁸.

Como resultados da pesquisa, observou-se que as famílias de descendentes de imigrantes italianos buscam preservar as práticas culinárias dos seus antepassados. No entanto, o desenvolvimento e o acesso às novas tecnologias, as transformações sociais e econômicas, especialmente no mundo do trabalho com inserção da mulher em atividades produtivas fora de casa, têm incentivado, especialmente a terceira geração, a abandonar esse saber fazer. Cabe destacar também, que houve mudanças não só na forma do preparo, mas também na substituição ou inserção de novos produtos aos pratos, especialmente temperos. Aliado a isto, encontra-se o abandono de preparações que possuem um valor altamente simbólico para a primeira geração, como o “bigole” e a polenta.

II – DE ONDE ESTAMOS FALANDO

A imigração italiana para o Brasil iniciou-se em 1875, sendo sua primeira localização a Serra Gaúcha. Aos poucos foram chegando ‘um continente’ de imigrantes e, por volta do ano de 1877/78, chegaram as primeiras famílias na região central do Rio Grande do Sul. Eram, na sua maioria, formadas por camponeses, católicos, pobres e provenientes do norte de Itália. Vinham em busca de melhores condições de vida já que havia um quadro de incertezas provocadas por mudanças econômicas, políticas e culturais em virtude do início do processo de unificação da Itália³⁹.

³⁸ Abrahão 2014.

³⁹ Zanini 2008.

Na região central do Rio Grande do Sul, os imigrantes foram localizados na antiga Colônia de Silveira Martins, desmembrada em 1886 tendo seu território dividido entre os municípios de Santa Maria, Cachoeira do Sul e Júlio de Castilhos. A colonização deu-se em meio a dificuldades, pois precisavam desbravar matas, abrir estradas e enfrentar doenças em um ambiente desconhecido e hostil⁴⁰. A partir de 1950, iniciou-se a emancipação dos municípios, que hoje são componentes da Quarta Colônia de Imigração Italiana, sendo formada pelos municípios de Agudo, Dona Francisca, Faxinal do Soturno, Ivorá, Nova Palma, Pinhal Grande, Restinga Seca, São João do Polêsine e Silveira Martins, que somados possuem uma população de aproximadamente 60 mil habitantes. Hoje, a Quarta Colônia é constituída por um conjunto de nove municípios, articulados administrativa e politicamente e que formam o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável da Quarta Colônia (CONDESUS) e pensam numa nova construção social e territorial⁴¹.

Esta região constitui um espaço rural caracterizado por um processo recente de crise econômica e consequente êxodo rural decorrente do processo de modernização da agricultura. Contudo, esse processo oportunizou que novas estratégias de desenvolvimento do território fossem lançadas, principalmente a partir da valorização de uma nova construção social do território, juntamente com os incentivos políticos e econômicos de valorização dos recursos locais, identificados na produção agroalimentar, na atividade de turismo e atividades comerciais de alcance local e regional⁴². Essa nova construção do território resulta da formação histórica da região da Quarta Colônia, constituída por diferentes grupos étnicos, entre eles os nativos da região, os africanos e os europeus, como os portugueses, alemães e os italianos. A colonização italiana no estado do Rio Grande do Sul resultou de uma multiplicidade de fatores que além de reunir forças políticas e econômicas, tiveram nas questões culturais, um significativo valor para a construção social do território em torno das comunidades dos imigrantes⁴³. A valorização do patrimônio histórico e cultural, especialmente aqueles relacionados com cultura local e sua origem étnica, utilizando-se da rememoração do saber-fazer, dos laços familiares, das práticas produtivas artesanais e da religiosidade⁴⁴, são dispositivos para o desenvolvimento do turismo na região, especialmente o turismo gastronômico que se apresenta na forma de restaurantes, festas tradicionais e produção de alimentos por meio das agroindústrias. O local do estudo foi selecionado pelas suas perspectivas histórico-cultural e estas como potencial de desenvolvimento do turismo na região.

⁴⁰ Bolzan 2011.

⁴¹ Froehlich & Vendruscolo 2012.

⁴² Guimarães 2011; Silveira et al. 2012.

⁴³ Zanini 2010.

⁴⁴ Silveira et al. 2012.

III – DO QUE ESTAMOS FALANDO

Nesta sessão, iremos abordar os resultados apresentados pela pesquisa até o presente momento. A coleta dos dados ancorou-se na abordagem qualitativa, sendo realizadas doze (12) entrevistas semiestruturadas com famílias de descendentes de imigrantes italianos, em que foram entrevistadas três gerações a partir de 1900, dois (2) restaurantes de comida típica italiana localizados na região em análise e cinco (5) festas de padroeiros, associadas metodologicamente à história oral e à análise de documentos.

A partir dos relatos apresentados, considerando as três gerações de mulheres entrevistadas em cada família, buscou-se situar a alimentação dos descendentes de imigrantes italianos em três momentos temporais distintos. O primeiro é representado pela herança dos hábitos alimentares e culinários legada às avós, a primeira geração analisada; o segundo momento refere-se ao universo alimentar das filhas, a segunda geração analisada; e o terceiro momento temporal analisa o comportamento alimentar da terceira geração, as netas, já na contemporaneidade.

O primeiro momento foi marcado por sérias dificuldades, especialmente no tempo em que essas avós eram crianças. A comida no novo mundo era escassa. Não existiam muitas variedades e tampouco quantidade. A produção do alimento estava diretamente relacionada a sua extração do ambiente natural, sempre trabalhosa. A partir do que se conseguia produzir e conservar, os imigrantes foram adaptando a comida de suas origens. Adquiriam poucos itens alimentares, ficando limitados aos recursos disponíveis e cultivados na propriedade, a partir do trabalho braçal familiar, segundo os relatos de memórias, garantindo a subsistência da família. O feijão e o milho foram os primeiros cultivos, juntamente com a mandioca e a batata. Havia também uma boa horta para garantir o fornecimento de verduras e a salada de radicha que, “quando faltava, se buscava radicha louca, essa do mato”. A carne era de caça, pesca, criação de galinhas e porcos, sempre oferecida com parcimônia. A divisão dos alimentos era realizada considerando-se, sempre, a necessidade de força de trabalho, sendo que “as crianças não eram prioridade”. A natureza, as condições de temperatura e formas de preservação do alimento, além do ciclo sazonal de produção, também influenciaram nas escolhas dos produtos e na forma de beneficiá-los, ou seja, só se tinha produção de temporada e não se produzia o que não era possível de estocar. Neste período, chama atenção a forma de preservação e estocagem dos alimentos. A carne de porco, por exemplo, era frita e depois imersa na banha do próprio porco, permanecendo ali até ser consumida. O que restava da carne se elaborava o salame. O salame era produzido com carne moída e ensacada na própria “tripa” do porco. Depois ficava por cerca de 40 dias aguardando em local fresco sua maturação para ser ingerida. Outro fato de destaque desse período era o consumo de doces. Como o açúcar era escasso, os doces eram elaborados a partir do açúcar mascavo, produzido na propriedade, sendo os doces em calda os mais comuns, como o doce de abóbora

e de figo. O pudim de laranja ou de leite também eram comuns, pois seus ingredientes eram todos produzidos ali mesmo.

O segundo momento analisado refere-se às lembranças, relatos e memórias das filhas, a segunda geração dentro da mesma família, para efeito da pesquisa. Nota-se, nesta geração, uma alteração importante entre o que se consumia quando criança e o que se consome atualmente. A maioria das filhas entrevistadas referenciam que a herança culinária e alimentar dos imigrantes italianos lhes foi repassada pela mãe, a cozinheira de todos os dias, e através dos hábitos de consumo, construindo e desenvolvendo o gosto pelas preparações de matriz italiana, ainda em crianças. A época da escassez vai se distanciando graças ao trabalho árduo dos imigrantes, de sol a sol, e às modificações na conjuntura econômica do país, reflexo da industrialização. As filhas vivem outra realidade, agora moças ou casadas e, principalmente, emancipadas e buscando seu espaço no mercado de trabalho. Estas transformações trouxeram grandes implicações na estrutura familiar e enormes mudanças nos hábitos alimentares. Alguns ingredientes foram sendo gradativamente substituídos ou incorporados, na cozinha de origem tradicional, em prol da praticidade e agilidade alegada pelas indústrias alimentícias: os óleos vegetais ocuparam o lugar da banha primitiva, o bacon o lugar do toucinho e o fermento químico no lugar do orgânico, para exemplificar, dentre as tantas mudanças.

O terceiro momento temporal analisado pela pesquisa refere-se ao comportamento alimentar das netas, com base em suas reminiscências e relatos, já na contemporaneidade. Nesse momento, o acesso a todo tipo de informação, em um mundo globalizado, aproxima culturas diversas e tende a provocar mudanças comportamentais e alimentares, que são percebidas através de seus relatos.

A maioria das netas entrevistadas relatam que sabem cozinhar, embora nem sempre o façam. Quando cozinham, buscam na internet a orientação ou a receita da preparação que lhes interessa. Algumas comem, de vez em quando, comidas de herança italiana, na casa da mãe ou da avó, porém nem todos os pratos são apreciados. Não costumam fazer essas preparações, ditas típicas da culinária italiana, por não terem aprendido, por não gostarem ou porque acham melhor o preparo da avó ou da mãe. No mercado, algumas compram polenta já em palitos, pronta para fritar. Apenas uma das entrevistadas relatou que costuma fazer minestra. Os lanches fazem parte da rotina alimentar da maioria das netas, estando presentes pelo menos uma vez por semana na sua mesa, especialmente no jantar: são hambúrgueres, pizzas, pastéis e cachorros-quentes.

Quando questionadas sobre as principais mudanças alimentares, desde o tempo de criança até hoje, a maioria das avós referenciou a fartura, a abundância que atualmente se tem, com muitas variedades de comida, além da facilidade que a geladeira e o freezer proporcionam na conservação dos alimentos. Na fala de uma imigrante de 96 anos, “quando eu era criança não tinha carne de gado, hoje compramos 100, 200 quilos e colocamos no freezer”. Muitas avós mantêm

os hábitos herdados, cozinhando no fogão a lenha e usando o forno de barro, mas referenciam a comodidade do fogão a gás, “onde se cozinha num instante”. O mercado, “onde se compra de tudo”, foi também citado como facilitador, embora algumas prefiram fazer em casa “a moda antiga”, as preparações alimentares. “Ainda faço polenta, devagarzinho mas faço. Como polenta a noite, mole com queijo e salame”, relata uma entrevistada de 96 anos. Já outra entrevistada, de 80 anos, quando perguntada sobre a permanência das comidas de antigamente, argumenta: “ainda faço de tudo, mas não comem!”, referindo-se a filha e netos.

As netas têm consciência de que a herança alimentar e culinária dos imigrantes italianos é um patrimônio de saberes e fazeres que corre sério risco, porém elas não estão inseridas no processo de resgate dessa comida. Os tempos são outros, a modernidade não permite mais que muitas atividades realizadas pelas avós sejam mantidas.

Os relatos feitos pelos empresários de restaurantes retratam essa dicotomia “o velho e no novo”. O resgate de receitas tradicionais da culinária dos descendentes italianos como o risoto e o bife à milanesa traz para a região centenas de turistas durante o ano. Os restaurantes reproduzem as comidas das festas, com a inclusão e incorporação de outros pratos. O cardápio, no geral dos restaurantes ditos típicos italianos é composto pela tábua de frios (queijo, copa, salame, murcilha, polenta e fortaia) de entrada, sopa de agnoline, risoto, galetto ou bife à milanesa, salada de maionese, massas (variam conforme o restaurante), salada de radicha com bacon, suco de uva e vinho. Esse cardápio foi mantido desde o início da abertura dos restaurantes. Contudo, conforme os relatos do entrevistado A, a matéria prima para a elaboração mudou. Como exemplo, o molho das massas que antes era preparado com tomate agora é com molho de tomate industrializado. O queijo servido na tábua de frios que era o colonial, produzido no local, agora é o industrializado. Essas mudanças ocorreram por dois motivos: a falta da produção dessa matéria prima e as legislações sanitárias de produção e consumo de derivados de leite e carne, como observamos no relato do entrevistado A:

hoje a tábua de frios é mantida... no início eu pegava tudo daqui do interior... mas agora não dá mais... as questões sanitárias nos impedem de comprar os produtos coloniais daqui... aí agora eu pego da Santa Clara... todos os embutidos vem de fora... a ideia era usar tudo colonial... aqui não se evolui... e isso complica bastante... aqui o pensamento é multar, é punir, fechar os locais... eu vi muita empresa fechar por detalhes... A ideia inicial de ter a coisa artesanal hoje não tem mais como. A gente mantém a receita mas o produtos e as tecnologias são outras. (entrevistado A).

Essa substituição modificou o aroma e sabor da comida da “nona”. Mesmo com os relatos das dificuldades enfrentadas, os restaurantes têm um papel importante para o resgate e a permanência da cultura italiana na região, constituindo hoje como uma Rota Turística de Turismo Gastronômico. Os restaurantes,

segundo a visão dos entrevistados, movimentam a economia do local, sobretudo nos finais de semana e a cada ano tem aumentado mais, porque as pessoas procuram algo diferente para comer, que não é só o alimento para satisfazer a fome, mas o alimento com a cultura, a comida regional.

O terceiro grupo de entrevistados foram os chamados festeiros, representados pelos responsáveis pela organização das festas de padroeiro, evento que acontece nas comunidades de origem italiana desde a imigração, diretamente relacionadas com a sua religiosidade. Conforme os relatos dos festeiros, as comemorações aconteciam como forma de homenagear os santos padroeiros, pedir bênçãos e agradecer por graças alcançadas, além de serem uma rara oportunidade de socialização, sendo que muitos namoros e casamentos aconteceram a partir desses encontros.

Além dos festeiros, grande parte da comunidade se envolvia na preparação das comidas a serem servidas. As carnes de porco e de galinha eram assadas previamente, em fornos de barro, além dos pães e bolachas. Como não havia uma estrutura apropriada, as famílias faziam essas preparações em suas casas, deixando apenas o risoto e a salada para fazer no salão, no dia da festa. O churrasco era assado ao ar livre, com os espetos enfileirados sobre as brasas de um fogo de chão. A comida não era servida no interior do salão, reservado para o padre e as pessoas mais importantes da comunidade. Os demais costumavam comprar o churrasco, servido exclusivamente nas festas pois não havia como armazenar a carne, sendo consumido fora do salão, na sombra das árvores, acompanhado de pão. Após a missa, algumas famílias de menos posse não ficavam para almoçar na festa, pois custava caro. Iam almoçar em casa e voltavam à tarde, para a continuação das festividades. Outras, que moravam distante, levavam um cesto com comida feita em casa no dia anterior, normalmente uma galinha ou pato assados, acompanhado de pão. Também pensando nas pessoas que caminhavam longas distâncias para ir até as festas, era vendida, antes da missa, uma sopa nutritiva feita com caldo de galinha, ensopado de mondongo, queijo ralado e pão. Essa iguaria improvável era muito requisitada, especialmente pelos homens mais velhos, como revigorante, segundo os relatos de festeiros mais antigos.

Com a passar do tempo, a forma de servir e a variedade dos alimentos servidos foram se modificando, modernizando-se e incluindo outros alimentos. O risoto, presente desde as primeiras festas, passou de um mero acompanhamento quase sem tempero e sem carne para a estrela da mesa. A sopa de agnolini e o bife à milanesa, antes consumidos apenas no reduto das famílias, passaram a ser oferecidos nas festas. A sopa de mondongo deixa de ser oferecida. Hoje, as festas nas comunidades não são somente para homenagear o padroeiro local, mas também se comemoram as colheitas fartas, como no caso da festa do arroz. Os salões são enormes e abrigam muitos comensais. Possuem grandes estruturas para a organização da festa, com churrasqueiras, cozinhas industriais e câmaras de refrigeração. São servidos a sopa de agnoline, o risoto, o churrasco ou o bife

à milanesa, o galetto, a salada de maionese, a salada verde, o pão e a cuca. Ainda hoje, contam com o apoio voluntário da população para auxiliar nos preparos. O cardápio das festas é o mesmo servido nas famílias, durante o final de semana, comida emblemática que carrega os traços alimentares mais fortes da culinária italiana na região. Estas preparações passaram por ressignificação conforme os momentos temporais já expostos, mas continuam sendo representativas da identidade e cultura dos imigrantes.

Importante destacar que as festas são um componente social que contribuem para o resgate da comida tida como italiana, além de atuar como salvaguarda deste patrimônio imaterial gastronômico e promover o desenvolvimento local, movimentando milhares de pessoas todos os anos nas regiões pesquisadas.

IV – PARA NÃO CONCLUIR

Percorridos os objetivos gerais do nosso projeto, este artigo retrata o percurso histórico do alimento a se transformar em patrimônio gastronômico e como objeto turístico. Foi possível, com a coleta de dados, observarmos como esse processo se deu em sua temporalidade e evidenciarmos como ele se dá como produto turístico através da “cesta de produtos”.

Observamos, a partir das entrevistas, que as famílias de descendentes de imigrantes italianos buscam preservar as práticas culinárias dos seus antepassados. O desenvolvimento e o acesso a novas tecnologias têm incentivado a inserção de novos produtos e receitas, resultando na ressignificação da comida “típica italiana”. Aliado a isto, encontra-se o abandono no preparo de pratos que possuem um valor altamente simbólico para a primeira geração, como o preparo do “bigole” e da polenta e o apelo da identidade italiana para uso turístico ao mesmo tempo em que preserva a cultura dos descendentes de italianos. O mundo novo é muito diferente do mundo velho e as adaptações foram e serão necessárias.

Quanto às festas e aos restaurantes, eles representam o alimento como cultura a serviço dos turistas. Nas festas, são servidos os pratos que as famílias comem no final de semana, ou seja, o melhor que se tinha e que pode ter. Estas comidas são as mesmas apresentadas nos restaurantes “típicos italianos” e que constituem o roteiro turístico gastronômico da região, trazendo milhares de pessoas por ano, movimentando a economia local.

Os resultados apresentados aqui traduzem uma das partes de uma pesquisa maior e que está em andamento. Contudo, podemos concluir que há um esforço de algumas famílias em manter as práticas alimentares dos seus descendentes, sobretudo na primeira geração, como uma forma de manter as lembranças, em especial da infância. Esse esforço também é demonstrado nas festas e nos restaurantes que buscam, além do rendimento econômico, manter a salvaguarda da cultura e identidade italiana, apesar das mudanças incorporadas com a modernização.

BIBLIOGRAFIA

- Abraão, Cintia (2014), “Turismo cultural e desenvolvimento incluyente: o caso de Paranaguá, Paraná, Brasil”, *Turismo em Análise* 22. 1: 96-118.
- Anjos, Flávio Sacco dos; Criado, Encarnación; Caldas, Nádia Velleda (2013), “Indicações geográficas e desenvolvimento territorial: um diálogo entre a realidade europeia e brasileira”, *Dados* 56. 1: 207-236.
- Albino, José Carlos (1997), *Desenvolver desenvolvendo: práticas e pistas para o desenvolvimento local no Alentejo*, ESDIME CrI, Messejana.
- Alencar de Sena, Caio Cesar (2017), *Alimentação, território e turismo em Pirenópolis (GO): implicações da mundialização nas identidades locais*. (Dissertação de Mestrado, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Brasil).
- Bolzan, Moacir (2011), *Quarta Colônia: da fragmentação à integração*. (Dissertação de Doutorado, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, Brasil).
- Ceretta, Caroline Ciliane (2017), *As representações sociais nas festas de padroeiros da Quarta Colônia/RS*. (Dissertação de doutorado, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil).
- Certeau, Michael de (2013), *A invenção do cotidiano*, Editora Vozes, São Paulo.
- Contreras, Jesús Hernández; Gracia, Mabel (2004), “Alimentación, ‘cocina’ e identidad cultural”, in *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona, 201-258.
- Costa Beber, Ana Maria; Gastal, Suzana, (2017), “Turismo gastronômico, cultura e comida de festa”, *Dos Algarves* 30: 58-71.
- DaMatta, Roberto (1986), *O que faz o brasil, Brasil?*, Rocco, Rio de Janeiro.
- Fagliari, Gabriela Scuta (2002), *Turismo e Alimentação. Análises introdutórias*, Editora Roca, São Paulo.
- Fischler, Claude (1995), “Las funciones de lo culinario”, in *El (h)omnívoros: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona, 88-113.
- Froehlich, José Marcos (2002), *Rural e natureza: a construção social do rural contemporâneo na região central do Rio Grande do Sul*, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- Froehlich, José Marcos; Vendruscolo, Rafaela (2012), “A construção social da identidade territorial Quarta Colônia – tramas e sentidos da narrativa”, in Froehlich, José Marcos (org.), *Desenvolvimento Territorial – Produção, Identidade e Consumo*, Editora Unijuí, Ijuí, RS.
- Guimarães, Gisele (2011), *Racionalidades identitárias na produção e comercialização de alimentos coloniais na Quarta Colônia-RS*. (Dissertação de Doutorado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil).

- Maciel, Maria Eunice (2004), “Uma cozinha à brasileira”, *Estudos Históricos*, 33. 01: 1-16.
- Menasche, Renata.; Schmitz, Leila Claudete (2006), “Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha”, in *VII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural*, Quito, 2006. Acedido em julho de 2018, em: <http://www.alasru.org/cdaldasru2006/18%20GT%20Renata%20Menasche,%20Leila%20Claudete%20Schmitz.pdf>.
- Montanari, Massimo (2013), *Comida como cultura*, Senac, São Paulo.
- Pecquer, Bernard (2006), “Qualidade e Desenvolvimento Territorial: a hipótese da cesta de bens e de serviços territorializados”, *Eisforia*, 1.1: 135-154.
- Pecquer, Bernard (2009), “A guinada territorial da economia global”, *Política & Sociedad*, 8. 14: 79-106.
- Seyferth, Giralda (2015), “A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade”, in Menasche, Renata, *Saberes e Sabores da Colônia: a alimentação como abordagem para o estudo rural*, UFRGS, Porto Alegre, 133-160.
- Silveira, Paulo Roberto et al. (2012), “Identidades socioculturais e sistemas agro-alimentares localizados: o percurso da Quarta Colônia, RS – Brasil”, in Froehlich, José Marcos (org.). *Desenvolvimento territorial: produção, identidade e consumo*, Editora Unijuí, Ijuí, RS, 353-383.
- Vendruscolo, Rafaela; Froehlich, José Marcos; Dullius, Paulo Roberto (2010), “Território Quarta Colônia/RS: patrimônio cultural e gastronomia em foco”, in Firkoowski, Olga Lucia C. de Freitas (org), *Transformações Territoriais: Experiências e Desafios*, Letra Capital, Rio de Janeiro, 169-192.
- Vendruscolo, Rafaela (2016), *Somos da Quarta Colônia: Os sentidos de uma identidade territorial em construção*, Novas Edições Acadêmicas, Santa Maria, RS.
- Zanini, Maria Catarina Chitolina (2006), *Italianidade no Brasil Meridional: a construção da identidade étnica na região de Santa Maria –RS*, UFSM, Santa Maria.
- Zanini, Maria Catarina Chitolina (2008), “Pertencimento étnico e territorialidade: italianos na região central do Rio Grande do Sul (Brasil)”, *Redes (Online)* 13. 3: 140-163.
- Zanini, Maria Catarina Chitolina (2010) “Escrever e resistir: a literatura de descendentes de imigrantes italianos na região central do Rio Grande do Sul”, in Tedesco, João Carlos; Zanini, Maria Catarina Chitolina (orgs.), *Migrantes ao sul do Brasil*, UFSM, Santa Maria.

IO. GASTRONOMIA ÉTNICA:
DIÁLOGOS COM O URBANO, O RURAL E O TURISMO

ETHNIC GASTRONOMY:
DIALOGUES WITH THE URBAN, THE RURAL AND TOURISM

Susana Gastal¹

Universidade de Caxias do Sul
0000-0001-5706-9672
susanagastal@gmail.com

Ana Maria Costa Beber²

Universidade de Caxias do Sul
0000-0001-7013-810X
galaxia_ana@hotmail.com

RESUMO

O presente artigo busca discutir a interrelação urbano - rural a partir de questões que envolvem as práticas alimentares no município de Antônio Prado, localizado no sul do Brasil, apoiando-se em narrativas de sujeitos urbanos com origem rural. Consideram-se as interrelações decorrentes de processos históricos associados aos modos de produção agrícola e à alimentação cotidiana, assim como contingências ambientais e a presença do turismo no local. Metodologicamente, atenta-se à Poulain e Proença, para quem as práticas alimentares podem ser, além de observadas, declaradas e reconstruídas, ouvidos os sujeitos, o que foi realizado, no presente caso, seguindo ditames da História Oral. Foram entrevistadas oito mulheres na cidade de Antônio Prado, com mais de 60 anos, considerando como critério que tivessem origem rural seguida de vivência urbana. Os dados coletados indicam que, além das três fases históricas consagradas pelos especialistas que se ativeram a estudar Antônio Prado, é possível acrescentar uma quarta, marcada por um turismo mais fortemente presente no cotidiano da cidade. A análise encaminha que as práticas alimentares locais, associadas a um imaginário de italianidade, são resultado de hibridizações construídas historicamente, que levam a uma *comida possível*, ítalo-brasileira, praticada no local de estudo.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia; Turismo; Urbano; Rural; Antônio Prado, Rio Grande do Sul, Brasil.

¹ Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade.

² Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade.

ABSTRACT:

This article aims to discuss the urban-rural interrelations based on issues involving food practices in the municipality of Antônio Prado (Brazil). For this purpose, narratives of urban subjects born in rural areas, interviewed by the research, were considered. The methodology follows Poulain and Proença, who state that food practices can be observed, declared, and reconstructed after hearing the subjects who experience the processes. For data collection purposes, we added the dictates of Oral History. Eight women were interviewed in Antônio Prado, over 60 years old, and considering their rural origin followed by an urban experience. The analysis was based on periodization present in the literature and those that emerged from the research. The data periodization indicated that it is possible to add to the three historical phases related by specialists a fourth one, marked by a stronger presence of tourism. It is indicated that local food practices, associated with an imaginary of Italianity, are the result of historical and current hybridizations, which indicate Italian-Brazilian food as possible to be produced locally.

KEYWORDS: Gastronomy; Tourism; Urban; Rural; Antônio Prado, RS, Brazil.

I – CENÁRIOS DO ESTUDO

A relação rural-urbano apresenta-se como questão complexa, que ganhará visibilidade especialmente a partir do Renascimento, quando a cidade se expande para além dos muros medievais, ganhando peso econômico e político. Nesse momento fica estabelecido que a cidade estará associada à civilidade, enquanto o campo marcar-se-á pela “rudeza e rusticidade. Tirar os homens das florestas e encerrá-los numa cidade era o mesmo que civilizá-los”.³ Estudos como aqueles realizados por Thomas (2010), mostram que, a partir de então, a relação com a Natureza permeará um imaginário expresso na paisagem.

O enaltecimento da cidade, em detrimento do campo, se consagra no século XIX, quando a Revolução Industrial coloca suas fábricas movidas a carvão – e, portanto, muito poluentes – no coração urbano. Tal situação irá alimentar o ideário romântico, consagrando os moradores do campo como “não apenas mais saudáveis, porém moralmente mais admiráveis que os habitantes da cidade”. Essa visão de mundo estará na literatura inglesa já nos séculos XVII e XVIII, exaltando-se “tanto pelo inocente guardador de rebanhos da pastoral arcádica quanto pelo vigoroso lavrador do segundo apodo de Horácio, vivendo existência irrepreensível e independente em satisfeita obscuridade”.⁴ Desconhecia-se, ainda segundo o mesmo autor, que a Revolução Industrial abarcaria também o rural,

³ Thomas 2010: 345.

⁴ Thomas 2010: 348.

levando à expansão das fronteiras agrícolas e aos impactos decorrente sobre o meio ambiente e as pessoas que nele vivessem.

Conforme Read⁵, o Romantismo significou uma profunda “revolução no espírito humano que ganhou ímpeto no séc. XVIII e estava em pleno florescimento no séc. XIX”, tendo como elementos demarcadores a exaltação à natureza (prefigurada pelo pitoresco); à subjetividade, à emoção e à imaginação em oposição à racionalidade; ao passado, ao misterioso e ao exótico. O historiador da arte e da literatura Arnold Hauser (1969), por sua vez, registra que o Romantismo se tornou um movimento generalizado por toda Europa, sendo responsável por criar uma linguagem literária e uma estética que se universalizaria. Nessa condição, orientaria a construção da sensibilidade a ele contemporânea, que, nesses termos, pode ser tratada como moderna, marcada pela idealização do passado, da natureza e da vida bucólica.⁶

Tal maniqueísmo rural - urbano manteve-se até pelo menos a década de 1970, tanto no senso comum como em trabalhos especializados, consagrando imaginários associados às vivências espaço-temporais e aos cotidianos, em cada um dos dois espaços, como diferenciados entre si, a ruralidade mantendo-se marcada pelo bucólico e a urbanidade pela aceleração, poluição e stress. Por questões que não cabem no espaço físico do presente artigo e, que como colocado, mas que temos discutido em outros escritos, atualmente, as interrelações entre ruralidade e urbanidade se colocam de modo muito mais complexo do que aquelas consagradas pelo Romantismo, ao envolver aspectos culturais e ambientais-ecológicos, e suas repercussões sobre a vida pessoal e coletiva.⁷ Significa dizer que, cada vez mais, os antagonismos entre ambos são sobrepostos por interações socioculturais e ecológicas, considerando-se especialmente o *continuum* urbano contemporâneo, pois, como proposto por Argan, “para lá da cidade ainda é cidade”.⁸

No pós anos 1970, romperam-se as barreiras espaciais e tecnológicas que separavam os dois modos de vida, assim como como as fronteiras simbólicas – por exemplo, o já citado imaginário idílico e bucólico associado ao campo – foram esgarçadas. Fetiches em torno do rural como pureza, honestidade e tradição associados à sua produção agrícola e preparos gastronômicos, têm sido apropriados como diferencial de consumo, muito atrativo para um consumidor urbano asserbado pelos seus fazeres cotidianos. Esse urbanista, quando em deslocamentos para além da cidade, em geral será nominado como ‘turista’. Consequência, como apontado por alguns autores⁹, os processos de turistificação, na sua apropriação

⁵ Read 1989: 399.

⁶ Gastal 2013.

⁷ Gastal 2003, 2006, 2010; Gastal, Beber & Rocha 2017

⁸ Argan 1922: 222.

⁹ Figueiredo 2011 e Carneiro & Maluf 2003.

do rural, o transformam de espaço produtor em espaço produzido para ser consumido por nichos específico de mercado turístico.

Neste sentido, a presença de práticas não-agrícolas – lazer, segundas moradias, atividades relacionadas à preservação ambiental e ao turismo, entre outros – levam ao que vem sendo consagrado no conceito “multifuncionalidade”, como fenômeno contemporâneo que implica em novos padrões de desenho econômico das pequenas e médias propriedades rurais, o que envolve, ainda, interação socioculturais diferenciadas. Considera-se, portanto, que os espaços rurais são híbridos e plurais nas suas especificidades, decorrentes de particularidades de cada contexto, a exemplo do historicamente associado à cidade.

Neste(s) cenário(s), o presente artigo busca compreender as interrelações rural – urbano a partir de questões que envolvem as práticas alimentares, apoiando-se em narrativas de sujeitos urbanos com origem rural. Compreende-se por práticas alimentares os processos associados à produção de pratos, em termos de ingredientes disponíveis, técnicas e possíveis rituais que acompanhem seu preparo, consumo e comensalidade. A comida, neste sentido, demarca os modos de produção local, os saberes tradicionais, as receitas, o gosto, as interações familiares e as rupturas no transcurso do tempo.

O que segue dá prosseguimento a pesquisa tematizada na comida rural e urbana, em presença do turismo, por nós realizada desde 2015 e já com resultados sistematizados em outras publicações, ideias que serão retomadas em alguns momentos desta discussão. No presente recorte, o foco do estudo empírico foi delimitado pela presença da gastronomia como um produto de consumo importante no desenho da oferta turística no município de Antônio Prado, (a) em termos de transposição da comida do espaço rural para o espaço urbano; (b) em festas turisticamente motivadas pela gastronomia étnica.

O município de Antônio Prado (28°51'41,49” Sul e 51°15'57,74” Oeste) localiza-se no extremo sul do Brasil. A localidade tem uma população de pouco mais de 12 mil habitantes, apresentando um Índice de Desenvolvimento Humano [IDH] de 0,841, considerado alto se comparada ao País como um todo, que apresenta 0,761 para o mesmo indicador.

Quanto à localidade sede, também denominada como Antônio Prado, trata-se de uma *pequena cidade* (9,70 km²) inserida no espaço rural (348 km²) e nesses termos, ruralizada. Além do núcleo urbano sede, Antônio Prado inclui 34 comunidades rurais. A área urbana “possui topografia acidentada e áreas de preservação ambiental, as quais agem como barreiras naturais à expansão urbana”. Mesmo assim, há leve crescimento populacional no centro urbano, ao mesmo tempo em que a população decresce na área rural. Os dados dos últimos recenseamentos indicam que a população “tem sofrido um êxodo rural e até mesmo uma emigração para outros municípios. Segundo relato dos próprios munícipes, alguns jovens vão estudar em Universidades localizadas fora do município, conquistam

empregos e acabam transferindo-se para outras cidades”. Na atualidade, a cidade abriga 74,81% dos domicílios, restando 25,19% na área rural.

Em termos econômicos, há 223 indústrias, 430 instituições comerciais, 441 prestadoras de serviço, além de 7 cooperativas de crédito e significativa produção de artesanato em palha e fios. Há forte presença industrial, artesanal ou semiartesanal, de diferentes tipos de massas alimentícias e de equipamentos para tal produção. Apesar de não mais produzir trigo, a cidade conta com um Moinho que se destaca no cenário brasileiro, com portfólio diversificado de produtos.

Embora fortemente ruralizado, a atividade agropecuária no município representa apenas 16% da economia local, destacando-se a produção de uva, maçã, milho e cebola. Há também propriedades dedicadas à produção orgânica de morango, uva e mirtilo, além de legumes e verduras. A pecuária inclui rebanhos suíno e bovino, mas é a avicultura o maior destaque. Estes rebanhos levam a produção ano de cerca de 6,5 milhões de litros de leite e 4 milhões de dúzias de ovos, produção que resulta principalmente da importante presença da agricultura familiar. A agricultura familiar se caracteriza como uma organização social, cultural, econômica e ambiental gerenciada pela família e envolvendo mão de obra essencialmente familiar, para desenvolvimento de atividades agropecuárias, o que cria vínculos mais profundos com a terra e o território.

Em termos históricos – resgate importante para o entendimento das práticas culinárias locais – Antônio Prado se constitui no âmbito das políticas públicas governamentais de incentivo à ocupação do território por imigrantes vindos da Itália, no caso, a partir de 1886. Os grupos iniciais chegados ao local eram, em sua maioria, compostos por camponeses do Vêneto (províncias de Belluno e Vicenza), Lombardia (províncias de Mântua e Cremona) e Trentino-Alto Ádige, aos quais se seguiu a presença de outros grupos itálicos, por migração interna, vindos de outras colônias do sul do Brasil.

Os primeiros deixaram a terra natal devido à crise econômica que marcou o final do século XIX na hoje Itália. Os segundos, porque a divisão da terra em minifúndios não permitia o sustento de todo clã familiar, conforme os descendentes iam formando suas próprias famílias. Em ambos os casos, o território ocupado no Brasil seria semelhante “ao deixado na terra de origem, marcado pela presença de morros e por terrenos com pedras, onde os recém-chegados realizavam uma agricultura de subsistência, já que a situação geográfica não era propícia à agricultura extensiva ou à criação de gado”.

Os imigrantes e seus descendentes cultivarão sua herança cultural com apreço, o que indica que, mesmo frente às diversas adequações necessárias na nova pátria, o desenho dos modos de vida e, em especial, das práticas alimentares, serão cultuadas como ‘italianos’. Significativo dessa concepção, Antônio Prado se autointitula em seu marketing como a “Cidade mais italiana do Brasil”. A esse imaginário sobre a herança cultural, no âmbito do presente artigo propomos tratar

como ‘italianidade’, significante que expressa a generalização de um sentimento e de uma idealização identitária, e não vínculos concretos, mais propriamente.

Legado do processo histórico associada a imigração, o centro urbano de Antônio Prado apresenta um conjunto de casas com uma arquitetura singular, cuja técnica construtiva e ornamentação com lambrequins, baseia-se na madeira. Por sua importância, esse conjunto arquitetônico foi tombado em 1987 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, transformando-se em importante componente para atração de visitantes à cidade. Legado não menos importante se expressa nas práticas alimentares, valorizadas em eventos gastronômicos, hoje de viés turístico, como a Noite Italiana, cujo cardápio inclui pratos emblemáticos da italianidade ali construída.

Metodologicamente, a presente pesquisa atenta-se à Poulain e Proença, para quem as práticas alimentares podem ser *observadas* (“comportamentos alimentares realmente utilizados por um indivíduo ou um dado grupo de indivíduos”); *objetivadas* (“comportamentos reais, não observados diretamente, mas objetivados de maneira indireta, através dos traços que deixam” na forma de consumo ou de dejetos produzidos); *declaradas* (o que “os sujeitos pretendem fazer ou já fizeram quando respondem de maneira espontânea a um questionamento”); *reconstruídas* (solicitando-se a “uma determinada pessoa, de reviver, através da memória, as suas próprias práticas”). Para presente pesquisa, a investigação apoia-se em práticas declaradas e práticas reconstruídas, como será descrito.

Para registro das práticas declaradas e das práticas reconstruídas, seguiram-se os ditames da História Oral, em diálogo abertos e entrevistas semiestruturadas, os sujeitos sendo tratados como pessoas fontes, respeitando-se as diretrizes do Código de Ética da Associação Brasileira de Antropologia. Questionou-se sobre os modos tradicionais de preparado, vivenciados ou repassados por antepassados, e as alterações e ou adequações presenciadas ao longo do tempo em termos de ingredientes, receitas, cardápios. A coleta de dados ocorreu entre 2015 a 2019 em Antônio Prado, ouvidas oito mulheres, com mais de 60 anos, a nós indicadas pelo serviço local de Turismo, como merecedoras de reconhecimento da comunidade, por seus dotes culinários e por terem vivido no campo durante a infância e juventude. As entrevistas foram gravadas e, posteriormente, degravadas na sua íntegra.

Para fins de análise, segue-se a periodização proposta por Pozenatto e Piazza para formação da culinária em Antônio Prado, que consideram os processos históricos locais. Os pesquisadores destacam três períodos, que denominam como Fase da Construção [1886 a 1930], Fase de Consolidação / Afirmação [1930 a 1960/1970] e Fase da Expansão [1970 até 2010]. A estes acrescentamos uma quarta fase, associada à consolidação do turismo no local, uma vez que este recorte, como os demais, pode ser inferido nas narrativas das depoentes ouvidas nesta pesquisa.

II – LUGARES DE ENCONTRO: O RURAL, A CIDADE E O TURISMO

O rural e o urbano são manifestações espaciais complexos e heterogêneos, especialmente em países de grande extensão territorial, caso do Brasil. A heterogeneidade tem se acentuado em anos recentes, tanto sobre o rural como sobre urbano, em função dos avanços tecnológicos e dos processos econômicos da globalização, e os fortes impactos socioculturais decorrentes. A identificação de padrões subjacentes é um desafio à pesquisa.

Em relação ao rural destacam-se, entre outros que poderiam ser citados, o crescimento das pluriatividades nas propriedades rurais, com intervenções não agrícolas; a valorização da biodiversidade; a tecnologização se sobrepondo à mecanização; política agrícola voltada ao agronegócio, cujo sistemas agroalimentares estão ligados especialmente às cadeias longas de produção e à exportação de *commodities*, ocasionando uma reorganização populacional. O êxodo rural acentua a urbanização e ocupações periurbanas, tanto por camadas excluídas (neste caso tratadas como ‘periferia’) como por grupos sociais de classe média (situação em que são tratadas como ‘subúrbios’). A relação urbano-rural, portanto, deve considerar os fluxos que os interconectam, pois junto com as pessoas circulam valores, crenças, modos de ser e de fazer, tanto nas materialidades do presencial como no permeado pela tecnologia. Tais conexões são complementares e sinérgicas e impactam na configuração espacial, no caso do Brasil.

Pensar a ruralidade significa, portanto, considerá-la na dinamicidade da cultura local, em permanente atualização pela incorporação de valores, comportamentos e técnicas, externas à comunidade ou emergindo dos próprios contextos que alteram os sistemas locais. O processo apresenta dupla direção, pois também se verifica a apropriação, pela cultura urbana, de valores e fazeres do mundo rural, especialmente em relação às práticas culinárias. A dualidade intrínseca nas noções de rural/ruralidade e urbano/urbanidade são representações sociais, visões de mundo e valores, distintos conforme o universo simbólico ao qual estejam referenciados.

A noção de cidade, por sua vez, implica considerar sobreposição e articulação de territórios. “Os grupos que fazem parte de uma territorialidade resistem, estabelecem pactos e influenciam a formação de outros territórios. A estrutura que eles revelam, as relações que se estabelecem entre eles são dinâmicas numa sociedade complexa.” A ‘cidade pequena’ terá menor incidência de territórios internos, mas, poderá situar-se em territorialidades rurais que a impactam, levando a que suas dinâmicas sejam semantizadas pela ruralidade. Nesse caso, alterações de hábitos, comportamentos e de percepções de mundo terão grau e conteúdo diversificados, não levando, necessariamente, a rupturas ou descaracterização, no urbano, da ruralidade circundante.

A trama com o urbano encaminha as neoruralidades, associadas a práticas sociais que operacionalizam a interação campo e na cidade. O *country* contem-

porâneo abarcaria não só domínios midiáticos, como os rodeios americanizados, mas envolveria vestimentas, música e festas, assim como a gastronomia. “Mas, para além destes cenários, o *country* comporta prescrição de gosto, etiqueta, temas de conversação, movimentos corporais e gestuais, de modo a configurar um determinado recorte de sociabilidade pautada pela temática rural”.

A *cultura country* não pode ser desvinculada, no âmbito brasileiro, da pluriatividade, quando se define o espaço rural para além da atividade agrícola, decorrência da significativa redução de pessoas ocupadas na agricultura, ao mesmo tempo em que há o aumento, ali, de segundas residências. Tal inversão leva a novas formas de organização da produção no campo, demandando que práticas tradicionais assumam novos significados. Este seria o caso da agroecologia, das tecnologias limpas e ecossistêmicas; dos *revivals* da arquitetura tradicional; do consumo responsável; dos produtos com denominação de origem, entre outros.

Associadas, a multifuncionalidade e a neoruralidade, produzem amenidades recreativas e turísticas, além de se colocarem como alternativas ao êxodo rural, desemprego urbano e ao padrão de desenvolvimento agrícola dominante no país, altamente condicionado pelas políticas das cadeias longas de produção, e abrindo espaço para incentivo às cadeias curtas de produção, praticadas pela agricultura familiar. Ou seja, “os habitantes [da aldeia] realizam inovações agrárias, turísticas, culturais, lhes permitindo se adaptar às necessidades econômicas, domesticando as técnicas a sua disposição sem colocar em causa a profundidade de sua lógica de existência e o sistema de valores”.

Nesta perspectiva, o turismo se coloca como um dos atores ou agentes de interação entre o rural e urbano. Uma das vias de consumo ocorre diretamente no âmbito rural, em modalidades como turismo rural, agroturismo, turismo cultural, turismo gastronômico, turismo ecológico, ecoturismo, turismo de aventura, entre outras. A presença de uma crescente demanda urbana, alimentada pelos imaginários sobre o rural, passa a se conectar com os aspectos culturais da ruralidade nas pequenas cidades, via patrimônio material e imaterial, representados nas práticas alimentares, paisagem e festas.

Ao refletir sobre a alimentação, consideram-se os sistemas alimentares como um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que envolvem da colheita à cozinha, passando pela produção, transformação e distribuição, até chegar ao consumidor. Em áreas rurais ou em pequenas cidades ruralizadas, as práticas alimentares podem manter-se como expressões locais de modos de vida, de produção de alimentos, das interrelações entre os atores culturais, das sociabilidades e suas invenções. A comida, neste sentido, expressa as ocupações, os gostos, os modos de produção local, os produtos da terra, as receitas, as interações familiares, os saberes tradicionais, os rituais e as alterações vivenciadas no decorrer do tempo, seja no cotidiano interno ao grupo ou aqueles originados em processos que lhes escapam.

Considerando a relação entre imigração e alimentação, há interfaces entre a tradição de origem e a produção possível no novo território dos (i)migrantes. Ressalte-se que, na região em estudo, “o consumo reportado à tradição colonial da policultura, com seu *ethos* camponês, resultou de diferentes adaptações culinárias que cada grupo de imigrantes pôs em prática”. Em Antônio Prado, a produção agrícola local concilia-se, nas cozinhas, com a herança italiana e a invenção de uma italianidade. A constituição dessa italianidade refere-se menos à origem geográfica e mais ao imaginário em torno do contexto rural como elemento estratégico na elaboração de alimentos com origem familiar e valorização do lugar de morada.

Na atualidade, as festas étnicas permitem uma compreensão da relação entre rural e urbano, através da cultura e da etnia como nelas expressa. As festas

buscam apresentar e negociar objetos artesanais, utensílios para sua função ornamental, gastronomias das ‘nonas’ ou as que a ‘mãe fazia antigamente’. As mesmas presentificam cenários e rituais através de desfiles, de feiras, de momentos de comilanças (como os jantares italianos, em geral, realizados em comunidades rurais para adaptar as fontes de matéria prima gastronômicas para o cenário comum de seu desenvolvimento e vivências), bem como de formatos linguísticos (dialetos, ou melhor dialeto vênето projetado e projetivo através do *talian*) que rastreados e simbolizados, ganham corpo, respaldo e exigências nesses momentos festivos.

Será este percurso que o capítulo a seguir busca descrever, ouvindo mulheres da comunidade de Antônio Prado. Como as falas das entrevistadas foram recorrentes quanto aos aspectos questionados, optou-se por não incluir qualquer identificação nos trechos trazidos à análise, genericamente seguindo o proposto como discurso do sujeito coletivo.

III – ANTONIO PRADO

Os processos históricos ligados à formação da culinária em Antônio Prado, segundo pesquisadores que têm se dedicado à temática, demarcar-se-iam por três momentos: a fase da construção [1886 a 1930]; a fase de consolidação / afirmação [1930 a 1960/1970]; a fase da expansão [1970 até 1990]. A eles, este momento da pesquisa permite acrescentar a fase turística [1990 até a atualidade pré-pandêmica]. Tais recortes temporais, de certa maneira, também podem ser inferidos nas narrativas das depoentes, cujas memórias contextualizam as práticas alimentares e os modos de vida no âmbito rural e na transposição urbana, dos fazeres familiares à reapropriação na festa turística.

Fase da construção – A primeira fase seria pautada pela chegada, em 1886, de imigrantes vindos da península itálica, e encontrando um território coberto

por matas nativas. Era habitado por indígenas dos grupos Tape e Coroado (ou Caingangue), não apresentando estradas ou outras estruturas construídas. Como resultado, tem-se o isolamento na *Colônia* – denominação dada à terra concedida aos imigrantes – o que incentivou a formação de núcleos coloniais, a partir da criação da capela, e o afloramento de uma cultura extremamente peculiar e rica.

Os desafios primeiros foram a construção de casas e o desmatamento para abrir espaço aos plantios de milho [semente doada pelo governo], hortas e pomares, e a criação de animais, especialmente a vaca, o porco e a galinha. Aspecto importante é interação com grupos indígenas, em que pese os conflitos, cujo troca de saberes em relação aos cultivares locais foi fundamental na adaptação ao novo território. Este cenário leva a mudanças importantes nos modos de vida cotidianos das famílias imigradas, sendo a alimentação apenas um dos campos afetados. A comida cotidiana passava pela descoberta, identificação e teste de produtos, o que permitiu a incorporação do pinhão, da mandioca, da batata doce, do milho, do amendoim, da cana-de-açúcar, das ervas aromáticas e medicinais, e das frutas silvestres. Outras contribuições importantes resultaram das trocas entre as famílias de imigrantes, vindas de diferentes pontos da Itália e, portanto, com tradições alimentares diversificadas.

Em que pese as práticas alimentares passarem por processo de profunda alteração, as marcas da tradição culinária herdada mantiveram-se presentes na estruturação da sintaxe alimentar. A busca por reproduzir sabores, gostos, aromas, texturas da terra de origem marcam os pratos identitários e emblemáticos, a comida evidenciando a necessidade de identificação com o lar natal, mesmo na ausência desse território. É na capacidade concreta de produzir alimentos e na hibridização dos processos que surge a culinária local. Origina-se uma *comida possível*, ítalo-brasileira, cujos processos mesclavam conhecimentos trazidos da Itália e a produção local (possível), resultando em um novo modelo alimentar marcado pela diversidade cultural e natural, mas inovador.

Como um dos pratos emblemáticos desse período tem-se a Polenta, comida cotidiana que em algumas refeições se constituía como prato principal, quando não, único. A fala de uma depoente, de 85 anos, registra que, pela manhã, “a gente tomava um café cedo, clareando o dia, [e] a gente ia para a roça, e [era] ali que depois vinha a ‘colacion’ [trazida pela mãe], com polenta. Com salame, nem sempre, dependia se a gente matava muito porco. Vinha Polenta e alguma coisa para acompanhar... Então, eram umas oito, nove horas da manhã”. Como se observa, há diálogo entre o prato – a Polenta – e a cadeia produtiva local, incluindo que, “antigamente, plantavam trigo, milho, aveia e todo mundo tinha uma horta”.

Pela sua importância na subsistência da família, a produção de milho era reservada à família. Nos termos de uma depoente, “o milho a gente não vendia. Então, a Polenta era mais que pão...”. Outra entrevistada destaca que, no preparo das refeições, “tinha sempre fogão à lenha. Então, batia a Polenta no fogão a lenha, tirava os ferros [que tampavam as bocas] dele, colocava a calheira [panela

de ferro] lá dentro e ia mexendo. Ficava uma Polenta muito saborosa. E depois jogava dentro do tabuleiro de madeira e cortava com fio”.

À medida em que se estabelecem as condições de moradia e plantio, no início do século XX a localidade já apresenta condições mais prósperas, o que se reflete na produção e consumo de alimentos. Trata-se de um período em que da horta de “*todo mundo*” vinham radicci, moranga, couve, rabanete, beterraba, repolho, cenoura, alho, cebola, feijão de vagem, batata doce. A produção da horta, além dos preparos diferentes dos legumes, fornecia ingredientes para sopas de legumes e feijão, servidas diariamente no jantar. Temperos (salsa, louro, alecrim, manjerona, poejo, aipo) e chás se misturavam em termos culinários e terapêuticos. Chá de malva “*se fazia bastante com sálvia, mas era pro estômago [que] eles usavam [...] toma pro fígado. Tinha hortelã [...], cidreira. Funcho usavam bastante pra criança, então não podia falta*”.

O porco e a galinha, alimentados com milho e restos de comida, permitiam diferentes preparos, seguindo a tradição alimentar itálica. Nos depoimentos ouve-se que “frango e porco era o que mais se comia, porque [para] carne de vaca a gente não tinha geladeira, não dava par ti matar uma vaca e conservar a carne. Então era porco e galinha”. Do porco, parte da carne era conservada na banha e, do restante, faziam-se embutidos (salame, linguiça, copa, morcilha, a pancetta ou toucinho, codeguim e queijo de porco). A banha era utilizada nas cozinhas tanto no preparo como para conservação. Como reporta uma entrevistada, “sempre tinha porco gordo [...]. Era difícil de conservar porque não tinha luz. Se guardava as carnes de porco em banha.”

A galinha também permitia uma série de elaborações alimentares. A carne poderia ser assada no forno a lenha, frita na banha ou, na safra do tomate, feita com molho, ou ainda, usada para produzir o *brodo* [caldo de galinha, sal e temperos], base para Sopa de Agnoline, servida aos domingos e dias de festas. O *brodo* era considerado uma comida de “*sustância*”, ou seja, capaz de fortalecer especialmente as crianças e os idosos. A carne que restasse do preparo do brodo seria consumida ‘lessa’, um prato importante na alimentação cotidiana. O ovo era consumido frito na banha, cozido na água ou na forma de omelete (*fortaia*), feita com ovos batidos, salame e queijo, além de constituir-se em ingrediente para preparo de massas, bolachas, bolos e cucas, entre outras.

Quando a safra o permitia, o tomate era processado, para maior durabilidade: “A mãe aprendeu da nona como fazer massa de tomate. Ela cozinhava o tomate e secava a massa do tomate, ficava seca, grossa. Depois, botava no sol em cima de uma tábua, ia mexendo e secando, enrolava e cortava os pedaços daquela massa, só tomate. Aí ela pegava uma cebola, fritava e botava um pedaço ou dois daquela massa, botava água e temperava a massa.”

A presença da vaca é fundamental para fornecimento de leite, a ser consumido *in natura* e/ou para processamento de derivados (queijo, puina [ricota obtida a partir do soro gerado na feitura do queijo], manteiga e nata). Parte desses

produtos lácteos serviriam como ingredientes para pães, bolos, bolacha, pratos doces e salgados. O queijo, na tradição italiana, é um dos alimentos indispensáveis para as práticas alimentares cotidianas. Nas palavras de uma depoente, “queijo, Polenta, salame, não podia faltar [...]. Se comia queijo na colassion, de tarde e de noite. Se tivesse, a gente comia”.

A passagem para o século XX encontrará a cidade de Antônio Prado enriquecida, por inserida em rotas tropeiras que promoviam trocas comerciais entre o sul e o centro do País. Testemunha desse momento, o conjunto de casarões de seu Centro Histórico, hoje patrimônio nacional, começa a ser construído na década de 1910, deixando para trás a precariedade das moradias dos anos iniciais. Em termos de edificação, o

primeiro período é representado pelas construções provisórias; já a fase das construções permanentes inicia-se com o período primitivo, que se caracteriza pelas edificações que sucederam os abrigos provisórios, ainda com caráter modesto. Em seguida, o período do apogeu – cerca de duas décadas após a ocupação da terra – revela as construções de maior porte. Essa escala mostra a arquitetura como monumento à autoafirmação, e os materiais provêm tanto do artesanato familiar quanto de beneficiamento industrial.

Significa dizer que nas décadas iniciais do século XX, a pequena cidade começa a se organizar como núcleo urbano pujante. Observa-se, assim, que nesse período estrutura-se a *comida possível*, avançando à precariedade dos anos iniciais, que tem como fio condutor aspectos da memória e da tradição associados a uma racionalidade rural, em termos de capacidade de produção da ‘*roça*’, de armazenamento, de manutenção e de funcionalidade dos alimentos. Neste sentido, há uma elaboração em termos de identidade culinária baseada nas características dos hábitos alimentares, da produção de alimentos, das relações ambientais, culturais, sociais, econômicas, geográficas e climáticas, que constituem uma sintaxe alimentar italo-colonial, que será legada aos períodos seguintes associada a um imaginário que se apresenta como “gastronomia italiana”.

Fase da consolidação/afirmação – Os anos 1930 marcam o início dessa fase, que perdura até 1960/1970, considerando a estrutura socioeconômico e seus desdobramentos sobre as práticas alimentares familiares e festivas. No recorte da gastronomia, importante destacar a consolidação da organização comunitárias em torno das *capelas*, com a dupla função de centro religioso e centro de vida social. A implantação de estruturas de acesso como estradas e pontes, na região, contribui para extinção do tropeirismo, substituindo a atividade tradicional do transporte com uso de mulas, por transporte motorizado, o que também exclui a localidade das novas rotas comerciais rodoviárias. Explique-se: ao mesmo tempo, a inexistência de ponte que permitisse a ligação de Antônio Prado com a malha rodoviária regional, a deixa isolada dos demais municípios da região. A construção

da Ponte do Suspiro só ocorrerá no final da década de 1960, solucionando o problema.

O isolamento prolongado leva à pelo menos duas consequências importantes: enquanto as demais da cidade da região beneficiam-se com as novas estruturas de estradas e transportes e substituem as casas do centro urbano por prédios “modernos” em alvenaria, as de Antônio Prado, hoje patrimonializadas, são mantidas, devido a exiguidade econômica para investimentos em novas construções nos terrenos. Outra consequência, no momento em que o Brasil passa por uma reformulação nas bases do modelo agropecuário, em certa medida imposto pela Revolução Verde, pela industrialização, pela eletrificação e a era televisiva, essas alterações demoram a chegar na localidade. Em ambos os casos, reforça-se uma ruralidade tradicional, mesmo no espaço urbano.

Em termos de socialização e festa mantem-se viva a prática do Filó, encontros festivos entre os vizinhos da comunidade para conversar, trocar notícias, cantar e comer. Outra prática que induzia a socialização, eram as novenas, que muitas vezes se confundiam com os Filós: “Então, era assim, a gente chegava, vinha a capelinha [com a imagem de Nossa Senhora], passava por todas as famílias. Nós fazíamos a novena enquanto fazia o Filó, um monte de criança a brincar. Era uma festa! Rezava o terço, cantava as ladainhas e depois era pinhão, pipoca e amendoim.”

Outro evento religioso festivo era a Festa de Santo, que ocorria nas capelas das comunidades, reunindo tanto pessoas vindas da área rural como da área urbanas, além de familiares que estivessem residindo em outras cidades. No aspecto alimentação, a Festa de Santo, organizada pela e para a comunidade, marcava-se pelo almoço e pela missa como seus momentos mais importantes. Como eram várias as capelas, cada uma com seu santo padroeiro, sempre haveria uma festa sendo promovida. “Nos domingos tinha festa. E tinha aqueles almoços, que lá em casa ia um ou dois da família, porque não tinha dinheiro para todos. Compravam um espeto de churrasco, um pedaço de churrasco mais ou menos para quem tinha ido e sobrava um pouquinho para casa. Tinha um salãozinho bem pequeno de madeira, que não tinha prato nem panela. Então, as panelas que tinha na vizinhança iam todas lá para capela [nos domingos de festa]. Faziam sopa e churrasco e saladas, salada verde e aquela maionese [batatas com maionese], que sempre existiu.”

Os festejos paroquiais, ao receber pessoas de fora do grupo local e familiar, criam os embriões das futuras práticas turísticas locais associadas à gastronomia. Ao reagrupar famílias e socializar os ritos festivos através da comida, do encontro, das músicas, das conversas, define-se a sintaxe do almoço festivo local, inspirado na herança cultural itálica. A referência à maionese de batata como um prato que “*sempre existiu*”, permite interpretar que a introdução de uma comida externa ao grupo, como o hibridismo das práticas alimentares locais. Nota-se que tal prato é um acompanhamento do Churrasco, que a partir desta fase ganha destaque como uma comida de domingo e de festas. A presença da carne bovina se estrutura no

cardápio graças a eletrificação do rural e do urbano, que permite a introdução de equipamentos de refrigeração.

Em termos de sintaxe, o cardápio dos almoços da[s] Festa[s] de Santo passa a sistematizar a inclusão da Sopa de Agnolini ou Capeleti, de saladas verde [radicci com bacon] e de batata com maionese, massas, carnes [frango assado, churrasco e a carne *lessa*] e *fortaia*. A composição denota uma identificação de etnicidade com a comida caseira ítalo-brasileira. No decorrer desta fase verificação a abertura de restaurantes urbanos, que incorporam em seus cardápios comidas do cotidiano [Polenta e *fortaia*], a comida de domingo e festas [Sopa de Capeleti ou Agnolini] e a introdução das carnes, inclusive bovina, preparadas de diversas maneiras.

As pesquisas que realizamos relatam que os pratos são os mesmos da cozinha tradicional do período anterior, compostos pela adequação da tradição alimentar herdada e tida como “italiana”. Consolidam-se como práticas cotidianas rurais e urbanas em Antônio Prado, mas que, no decorrer das décadas, são também atravessadas pelo processo de industrialização dos alimentos, introdução de eletrodomésticos e de refrigeração. A presença da televisão e dos programas de culinária nela veiculados, enfatiza, entre outros, inovações no estilo de vida e de práticas alimentares. Verificam-se mudanças nos tipos de ingredientes, não mais cultivados no âmbito doméstico, e a simplificação dos modos de fazer, que levam a alterações no sabor, tanto no rural como no urbano. São tais práticas, traduzidas e reelaboradas em pratos emblemáticos, simbólicos e identitários, que serão incorporados na oferta turística.

Fase da Expansão – O terceiro momento, o de Expansão, inicia na década de 1970 e iria até 2010, período que se marca, na cidade, pelo tombamento pela autoridade federal de 48 imóveis [de madeira] no Centro Histórico, em 1987, com forte reação contrária da comunidade, que considerava ter perdido seu direito de livre uso do imóvel, inclusive para substituí-lo por outro, mais “moderno”. Ainda na década de 1980, a Câmara de Dirigentes Lojistas de Antônio Prado criou o evento Noite Italiana, um jantar com objetivo de promover a gastronomia étnica local; a identificação com a origem étnica; e o turismo. As alterações no mundo agrícola não são menos importantes, e agora alcançam o espaço rural local.

O tombamento coloca a cidade na mídia nacional, o seu patrimônio material destacado pelos aspectos da etnicidade, mas também divulgando-se os cotidianos, a gastronomia e as festas turísticas locais. Há, portanto, a consolidação da cidade, promovendo mudanças nos modos de vida, mas que mantém certa ruralidade a ela associada, que leva a novas adaptações nas práticas alimentares cotidianas, festivas e identitárias, em termos de preparo, rituais e modos de servir pratos tradicionais, em função do aumento do fluxo de turistas.

A consolidação de um modelo de agronegócio pautado em tecnologia, genética, mecanização, uso de agrotóxicos buscando a produtividade baseada em alta escala de produção, produz alterações em Antônio Prado. Fragiliza-se

a policultura, embora o regime de agricultura familiar permaneça, agora concentrada na fruticultura, produção leiteira e de ovos. Na cidade, o vínculo das pessoas com as propriedades rurais do entorno se esgarça, mas não desaparece, a busca por insumos culinários passando a depender com maior ênfase, de redes de abastecimento urbanas, como armazéns, mercados e feiras, entre outras.

Entretanto, as receitas permanecem, segundo as entrevistadas: “Aquele massa com tempero de salame, mas com salame feito em casa, aquele macarrão com bastante molho, aquele molho bem vermelho, que não se faz mais, nós ainda fizemos. Ainda comemos a puína, mas é mais a ricota hoje, do mercado. A puína era mais mole, hoje ela é prensada, e se comia com polenta brustolada ou mole”. A generalização de eletrodomésticos, como o freezer, abre outro leque de impactos sobre as práticas alimentares. Uma das entrevistadas reforça que “eu gosto de guardar acerola, a outra frutinha, tipo palmeira, o butiá, eu congelo e faço suco, amora, framboesa.”

A presença do turismo é questão que se soma. A ativação dos fluxos turísticos reforçando a consolidação de uma comida emblemática, dita como italiana, que “reproduz no cotidiano pratos de uso anticotidiano e vice-versa, ao mesmo tempo em que incorpora novos alimentos ao uso cotidiano”. Como exemplo, tem-se o *agnolini* ou *capeleti*, que a tradição consagrou como uma comida de domingo (em parte devido a certa complexidade de preparo) e que a Festa de Santo adotou como comida festiva, agora é incorporada na festa turística Noite Italiana e pelos restaurantes urbanos, em cardápios que se querem étnicos ou tradicionais. Os cardápios da comida urbana, segundo as entrevistadas, evidenciam a continuidades do consumo de pratos tradicionais (Polenta; sopas de Agnolini, de legumes, de feijão; fortaia; saladas de radicci e batata; carnes de porco e galinha), embora os ingredientes não mais tenham sua origem no familiar, rural e artesanal. Algumas receitas cedem lugar a produtos industriais, adquiridos em supermercado, enquanto que outras são preservadas. Ou seja, a composição híbrida se faz presente, evidenciando os processos de mudança cultural.

Fase turística – Possível indicar que, em termos de práticas alimentares, Antônio Prado estaria vivenciando um quarto momento, agora fortemente semantizado pelo turismo. Emblemático dessa fase seria a consolidação da Noite Italiana, festa mais tradicional da cidade, que a cada ano amplia a frequência de público turístico, mas mantém presente a comunidade local, atraída pela música e dança. A festividade ocorre em três finais de semana do mês de agosto, com um público estimado em três mil pessoas por noite. O cardápio ofertado é composto por frango em diferentes preparos; polenta frita e brustolada; batata doce; embutidos [copa e salame]; queijo; pão caseiro; grostoli, bolos, cucas, biscoitos e merengue; doces de frutas e frutas *in natura*; vinho e suco de uva. O serviço é na forma de buffet, com *self service*. À volta do salão instalam-se ilhas de cozinhas, onde os pratos são produzidos ou finalizados, a vista dos comensais, por senhoras cozinheiras usando trajes tradicionais.

Ao dialogar em torno da percepção de uma entrevistada sobre a comida servida no evento, percebe-se certa estranheza da mesma, em relação a composição do cardápio. Segundo ela, trata-se de “comida inventada para festa”. Ela é ainda mais contundente ao afirmar que, “ainda bem que é uma vez por ano só. Tudo bem, eu acho que dá para aturar, mas elas [as comidas] são muito fortes. Eu acho que são comidas boas, só que aquela coisa para comer uma vez. De vez em quando, tudo bem.” Os relatos permitem interpretar a festa como possibilidade de invenções, de inovações, de reelaborações da tradição alimentar cotidiana, visto que se destina ao outro, ao estrangeiro: o turista.

Em relação a diversidade de pratos, evidencia-se que a variação das comidas cotidianas se dava em conformidade com a sazonalidade da produção e que alguns itens eram escassos, mesmo no período de safra. “Tem gente que come copa, salame, queijo. Na minha casa não tem isto todo o dia. Eu não uso copa, salame, toda hora. De pequena não tinha as conservas. Tinha, conforme a época, cebolinha no vinagre e pimentão, pepino.”

Ao comparar a comida da festa com a comida cotidiana, outra entrevistada faz menção às diferenças entre a “comida de casa” e a “comida dos restaurantes”, enfatizando nestes o excesso no uso de gordura e colocando em questão as problemáticas que envolvem a origem dos alimentos. Cita como exemplo a banha, que era a principal gordura utilizada pelos [i]migrantes na preparação dos alimentos, mas que os processos de certificação sanitária, na atualidade, impossibilitam a sua produção artesanal. Há a substituição da banha pelo óleo ou azeite, demarcando a industrialização alimentar. São alterações vistas com nostalgia: “A comida em casa é outra coisa. Por exemplo, a gente vai fazer um molho, bota um pouco de gordura para fritar a cebola, bem pouquinho. A gente não bota meio quilo de gordura, de banha ou azeite de oliva. No restaurante eles querem que seja saboroso, que isso tenha gosto, a comida.”

A mesma questão das restrições sanitárias, que envolve a produção artesanal e as certificações, se coloca em relação ao queijo: “Mudou bastante coisa, queijo eu compro direto de uma fábrica de Antônio Prado, e às vezes na colônia, mas é difícil, ninguém mais faz, proibiram as pessoas de fazer. Lá em Antônio Prado tinha um monte de gente que fazia queijo, só que agora não tem mais ninguém. Por causa que batia os fiscais, achavam as pessoas com queijo, tiravam os queijos deles. E, meu Deus, dá vontade de matar esses caras. Coitadas, o que sofria para fazer aquele queijo. É que nem tu tirar o pão da boca de uma pessoa. Às vezes eles teriam até razão, porque tem uns lugares que não é fácil...”

Outro relato dialoga entre a Noite Italiana e a Festa da Gruta, desdobramento da Festa de Santo, promovida pela Igreja Católica, a partir da origem dos alimentos e também retomando as questões sanitárias: “Por exemplo, agora dia 3 de outubro tem a Festa da Gruta. Como a eu faço parte da comissão [de organização] eu posso falar. A gente vai fazer tortéi e agnolini na sexta feira. A gente faz a massa e os recheios, faz o brodo, com pescoço de galinha e carne lessa para a Sopa

de Agnolini. Aí à gente pega ovo de colônia, daí a fiscal da Vigilância Sanitária não aparece lá neste dia. Eles vêm antes, no início da semana, olham o local, dão umas explicações, os cuidados, enfim, o que não pode usar para não dar problema e tal. É muita gente [que participa da Festa], é quatrocentas, quinhentas pessoas.

A depoente justifica o uso do ovo da colônia, não industrial, como um traço de identificação com do alimento com origem rural, marcado pela tradição dos almoços de domingo e festas comunitárias. Esta variável se torna a justificativa para que órgãos locais de fiscalização agissem de maneira a possibilitar a continuidade da tradição local, fazendo vistas grossas, especificamente neste caso, para uso de alimentos de origem colonial e familiar, produzidos à margem dos processos de inspeção via Vigilância Sanitária.

Este tema enuncia uma temática importante no debate do desenvolvimento local, do turismo, da tradição e identidade. O relato sobre o Capeleti ou Agnolini traz a temática vivenciada pela comunidade, na busca por manter receitas e pratos identitários: “Continuo fazendo a Sopa de Capeletti. Domingo retrasado eu fiz uma Sopa de Capeletti com uma carne lessa. Tenho uma vizinha que faz bastante mesmo, para vender, compro dela.” Mas, mesmo a produção artesanal e caseira está ameaçada, pois, ela, a vizinha, “queria fazer o registro, mas o marido dela não quis deixar porque diz que para ter registro tem que produzir muito, se gasta para fazer tudo que se exige pelos órgãos e que fazer pouco [artesanal] só dá despesa, não se tem lucro daí.”

Ao refletir sobre os objetivos das festas, a depoente entende que a Noite Italiana se destina a um público externo [turista], enquanto a Festa da Gruta é um evento de cunho comunitário, de socialização entre os locais. A sintaxe alimentar evocada na festa busca significado naquilo que é familiar, local e identitário: “Ontem de noite até eu estava em uma reunião, e disseram que a festa não vai dar lucro, mas ela não visa lucro. É para visar o convívio do bairro, porque nem sempre eles vão na festa, mas para fazer o agnoline eles vão, o pessoal se reuni, depois vai ter o café com o grostoli. É para unir o pessoal.”

E a partir desta lógica, outra entrevistada se reporta a comida da Noite Italiana como uma composição que busca atender aos anseios e imaginários de um consumidor estrangeiro ao grupo local, cujo ritual de preparação e oferta da alimentação ocorre na perspectiva de produto de consumo turístico: “Ao longo dos anos tiveram as mais diversas tentativas de comida, e agora uma comida que não faz mal para ninguém, uma comida que o italiano come de jeito diferente em casa, mas que o turista, quando come na Festa, pensa que é de italiano e é, também. Então foi tirada a massa, o agnolini, mas tem frango, tem queijo, tem salada, tem chimia. A Festa da Gruta é outra coisa, é nossa, para nós. Nós fazemos a festa para nós mesmos, por isso, fazemos a comida do jeito que se faz em casa e se fazia na colônia.”

A escolha do cardápio da Noite Italiana está imbricada, em maior medida, na capacidade de prestação dos serviços de alimentação e entretenimento. Neste processo surge uma comida híbrida e multicultural, correta em termos das exigências sanitárias vigentes, marcada pelas mudanças ao longo das décadas.

A inovação presente pode ser pensada como ponto de intersecção entre a tradição e sua atualização. A Festa da Gruta parece ser um momento resguardado para aqueles que compartilham de determinados aspectos da cultura local, identificados através dos laços simbólicos permitidos pela alimentação, pela religiosidade e pela socialização da vida comunitária. Mas nesta, como na festa turística, registra-se a presença do imaginário italianidade, como parte constitutiva dos laços simbólicos.

IV – ENCAMINHAMENTOS PROVISÓRIOS

O diálogo aqui proposto buscou refletir sobre as tramas culturais no âmbito das práticas alimentares, especialmente em torno da comida cotidiana e a comida de festa, e da presença do turismo, tomando como base as interrelações entre o rural e o urbano. Ao considerar as narrativas em torno dos alimentos como uma forma de expressão cultural e que, portanto, expõe um texto a ser decifrado, evidencia-se que na Fase da Construção [do novo lar] há a presença de uma *comida ítalo brasileira possível*, cujos processos mesclaram conhecimentos trazidos da Itália com a possibilidade de produção do ecossistema local, resultando em um modelo alimentar inovador, marcado pela diversidade cultural e natural. As práticas alimentares são um meio de identificação com a pátria [Itália] e com o território brasileiro, produzindo uma culinária e uma gastronomia híbrida e particular em termos étnicos e históricos, simbolicamente indicando a invenção de uma italianidade. Registre-se, entretanto, que as periodizações consagradas na literatura para a gastronomia local, talvez não deem conta da complexidade dos resultados que emergem no prosseguimento das pesquisas.

Na Fase da Consolidação há variáveis importantes a interferir nas práticas alimentares no rural e no urbano, entre elas, o nascimento de uma segunda geração, já no Brasil, o rápido enriquecimento da comunidade que se deu graças ao tropeirismo, e que se vê desafiada, na mudança de modal para o rodoviário, a buscar forma de fugir ao isolamento econômico e cultural. A transição do rural para o urbano é fruto não só dos novos acessos, que rompem o isolamento local, mas também da eletrificação, da industrialização, e alterações nos processos de produção rural, entre muitos outros citados ao longo deste artigo. São processos que levam à criação e consolidação de uma sintaxe alimentar no âmbito festivo e na restauração, mas que emergem da presença da comunidade local, pautada na memória ligada a etnicidade itálica, na religião e nas práticas alimentares cotidianas, evocando um imaginário de italianidade e de identidade, semantizando tanto o rural como o urbano, ao longo do processo histórico local, que mais recentemente leva ao turismo.

Na Fase da Expansão há de se considerar a construção da ligação rodoviária, encerrando longo período de isolamento geográfico, o desdobramento das festas

locais em festas turísticas [Noite Italiana] e o tombamento do acervo arquitetônico de 47 imóveis em madeira, pelo Instituto federal responsável pela área patrimonial. Estas ações permitiram o surgimento de uma demanda turística voltada ao usufruto desse patrimônio arquitetônico, das práticas tradicionais em termos de consumo e produção de alimentos originais e ou resultante de processos étnicos. Entre outras, as festas e o turismo passam a ser agentes de reinvenção e a atualização da etnicidade itálica local, mas que continua sendo apresentada como “italiana”.

Em termos de rural e urbano, percebe-se que a cidade se expande sobre o rural, mas que o rural também avança sobre o urbano, numa construção plural. Neste cenário, a comida da Noite Italiana traz uma ressignificação nostálgica e idealizada do rural, da imigração e das tradições locais voltada para atender a demanda do turista, o estrangeiro, contrapondo-se com a Festa da Gruta, que busca socializar com a comunidade, ofertando um cardápio vinculado a tradição local de festas rurais. Ainda, na percepção das entrevistadas, a comida da Noite Italiana é identificada com o processo histórico, embora não expresse as práticas alimentares cotidianas atuais das mesmas. De todo modo, a comida representa as visões de mundo e valores distintos de acordo com o universo simbólico ao qual esteja referida, estando, portanto, sujeita às reelaborações e apropriações diversas.

BIBLIOGRAFIA

- Associação Brasileira de Antropologia (2020), *Código de ética do antropólogo/a 2011-2012*. Acedido em: <http://www.portal.abant.org.br/codigo-de-etica/>
- Argan, Giulio Carlo (1992), *História da arte como história da cidade*, Martins Fontes, São Paulo.
- Buchebuan, Terezinha de Oliveira (2014), *Os Velhos Casarões de Antônio Prado: processos culturais, patrimônio e conflito*, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul.
- Carneiro, Maria José; Maluf, Roberto (2003), *Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar*, Mauad, Rio de Janeiro.
- Carneiro, Maria José (1998), “Ruralidade: novas identidades em construção”, *Estudos Sociedade e Agricultura*, 11: 53-75.
- Costa Beber, Ana Maria; Menasche, Renata (2016), “A dimensão simbólica dos objetos e os modos de vida cotidianos na Pousada Fazenda do Amor”, *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 8. 3: 358-373.
- Costa Beber, Ana Maria; Gastal, Susana (2017), “Food tourism, culture and feast food”, *Dos Algarves: a Multidisciplinary e-Journal*, 30: 58-71.

- Costa Beber, Ana Maria; Gastal, Susana (2019), “Lazer, práticas alimentares e mediação cultural: discutindo o gastronômico”, in Gomes, Cristiane Luce (org.), *Lazer, mediação cultural e práticas sociais*, Autores Associados, Campinas, 203-220.
- Costa Beber, Ana Maria; Gastal, Susana (2020), “Turismo, cotidianos e comida”, *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18. 2: 207-217.
- Covas, António (2006), “A ruralidade do nosso tempo: decálogo para uma segunda modernidade”, in Fonseca, M. L. (org.), *Desenvolvimento e território: espaços rurais pós-agrícolas e novos lugares de turismo e lazer*, CEG, Lisboa, 107-126.
- Covas, António (2011), “Futuro do mundo rural português: de espaço produtor a espaço produzido: mercados emergentes e neo-rurais”, in Figueiredo, E.; Kastenholz, M.C; Eusébio, M.C. (orgs), *O rural plural: olhar o presente, imaginar o futuro*, 100LUZ, Castro Verde, 59-70.
- De Paula, Silvana G. (1998), “O country no Brasil contemporâneo”, *História, Ciências Saúde - Manguinhos*, 5: 273-286.
- Figueiredo, Elisabeth (2011), “Um rural cheio de futuros?”, in Figueiredo, Elisabeth [et al.] (orgs), *O rural plural: olhar o presente, imaginar o futuro*, 100LUZ, Castro Verde, 13-46.
- Gastal, Susana (2013), “Imagem, paisagem e turismo: a construção do olhar romântico”, *Pasos*, 11. 3: 123-133.
- Hall, Stuart (2012), *Da diáspora: identidades e mediações culturais*, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte.
- Hauser, Arnold (1969), *História social de la literatura e el arte*, Guadarrama, Madrid.
- Heredia, Vania Beatriz Merlotti; Tronca, Bruna (2016), “Patrimônio industrial e turismo: a Vila Operária de Galópolis, Caxias do Sul-RS”, *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 8. 3: 343-357.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017), *Classificação e caracterização dos espaços rurais e urbanos do Brasil: uma primeira aproximação*, IBGE, Rio de Janeiro.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2020), *Cidades 2016*. Acedido em: <https://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=430080>
- Lefevre, Fernando; Lefevre, Ana Maria Cavalcanti (2006), “O sujeito coletivo que fala”, *Interface-Comunicação, Saúde, Educação*, 10. 20: 517-524.
- Möller, Peter; Thulemark, Maria; Engström, Christina (2014), “Urbanity and rurality in a tourism context: exploring the myth of vivid cities and sleepy villages”, in Dashper, K. [ed.], *Rural tourism: an international perspective*, Cambridge Scholars Publishing, Cambridge, 22-40.
- Montanari, Massimo (2012), *Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Editori Laterza, Roma.

- Montanari, Massimo (2013), *Comida como cultura*, Senac, São Paulo.
- Piazza, Cleodis Maria; Pozenatto, José Carlos (2005), *Salvamento do patrimônio histórico e cultural nas áreas do complexo energético Rio das Antas*, Educs, Caxias do Sul.
- Poulain, Jean Pierre (2003), “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”, *Rev. Nutrição*, 16. 3: 245-256.
- Poulain, Jean Pierre; Proença, Rossana Pacheco da Costa (2003), “Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares”, *Rev. Nutrição*, 16. 4: 365-386.
- Pozenatto, José Carlos; Piazza, Cleodis Maria (2010), *Projeto inventário da diversidade cultural da imigração italiana: o talian e a culinária*. Iphan-Educs, Caxias do Sul.
- Read, Herbert (1989), *Dicionário das artes e dos artistas*, Edições 70, Lisboa.
- Schneider, S. (2003). *A pluriatividade na agricultura familiar*. Editora UFRGS, Porto Alegre.
- Seyferth, Giralda (2015), “A colonização alemã em Santa Catarina: hábitos alimentares e etnicidade”, in Menasche, Renata (org.), *Saberes e sabores da colônia: a alimentação como abordagem para o estudo rural*, Editora Ufrgs, Porto Alegre, 133-160.
- Silva, Joseli Maria (2007), “Cultura e territorialidades urbanas-uma abordagem da pequena cidade”. *Revista de História Regional*, 5.2: 10-37.
- Tedesco, J.C.; Rossetto, V. (2007). *Festas e saberes*, Méritos, Passo Fundo.
- Thomas, K. (2010), *O Homem e o mundo natural. Mudanças de atitude em relação as plantas e aos animais (1500-1800)*, Companhia de Bolso, São Paulo.
- Vieira, Jasmine Pereira (2020), *Refletindo sobre exclusão: turismo e cidade a partir das falas de uma comunidade periférica de Caxias do Sul-RS (Brasil)*. (Dissertação de Mestrado, Universidade de Caxias do Sul, Brasil).
- Zanini, Maria Catarina; Froelich, Patrícia (2015), “Etnicidade na feira: a comida como interlocução”, in Menasche, Renata (org.). *Saberes e sabores da colônia: a alimentação como abordagem para o estudo rural*, UFRGS, Porto Alegre, 103-114.

(Página deixada propositadamente em branco)

II. A COMIDA NUA: ACERCA DA GASTRONOMIZAÇÃO DO INGREDIENTE

THE NAKED FOOD: A GLANCE AT THE GASTRONOMISATION OF THE INGREDIENT

Guilherme Lobão de Queiroz

Universidade de Brasília (UnB), Faculdade de Comunicação,
Linha de Pesquisa em Imagem, Estética e Cultura Contemporânea
0000-0001-6085-8445
guilhermelobao@gmail.com

RESUMO

A comida nua está à mercê dos imaginários, a exemplo das narrativas elaboradas e das digressões culturais (midiáticas inclusive, ou sobretudo). Por meio de uma reflexão fenomenológica, lançamos um olhar para as vestes do alimento, seu *terroir*, suas palhas, suas cascas, suas cores. A partir da oposição entre o estado selvagem e o estado “civilizado” da comida, observaremos o alimento em sua forma desnuda em constante transformação com as vestimentas e os adornos fornecidos pelos processos de modificação do ingrediente pelo interesse estético de propor experiências. O interesse é revelar como a gastronomização modifica a percepção dos imaginários dos ingredientes na hipermodernidade a partir de expedientes como o fomento ao consumo advindo da industrialização, da comunicação e, acima de tudo, das relações estéticas.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomização; Imaginário; Comida; Experiência; Estética.

ABSTRACT

The concept of naked food is at the mercy of the imaginary, such as elaborated narratives and cultural digressions (including, especially, media). Through phenomenological reflection, we take a look at the garments of food, its *terroir*, colours, peels, and covers. Starting from the opposition between the wild and “civilised” state of food, we observe food in its bare and constantly reshaped form, as it is being dressed and beautified by aesthetical interests proposed as experiences. In the present article, we unveil how gastronomisation modifies the perception of the imaginary of food ingredients at the hypermodernity era, based on processes like consumption, industrialisation, communication, and above all, aesthetic relations.

KEYWORDS

Gastronomisation; Imaginary; Food; Experience; Aesthetics.

INTRODUÇÃO

Na obra *O Homem Nu*, Lévi-Strauss investiga o mito Bororo do desaninhador de pássaros a partir da imagem do herói indígena nu sobre o cume de uma árvore. O mito retratado pelo antropólogo corresponde a uma metáfora acerca da percepção de civilidade no que se refere à urbanidade e a vida moderna do século 20. Esta figura mítica amazônica, o homem nu do título, estaria despida de cultura, afinal tem a extensão do corpo encoberto naturalmente por longos cabelos e pelos. Esta condição, embora primitiva e natural, apresenta-se em estado condenável às civilizações modernas, cujas vestes simbolizariam o traço visível de humanidade: o corpo nu deve ser vestido, adornado; deve deixar as origens selvagens e adotar uma postura julgada avançada. As vestes e os adornos demonstrariam, assim, a conquista da cultura; da civilidade.

Partimos desta ilustração para transmutar a ideia do heroísmo Bororo do desaninhador de pássaros a toda construção dos processos civilizatórios dos imaginários contemporâneos do alimento em si, considerando o papel que a comida desempenha nessas investigações de Strauss, para quem cultura seria “todo conjunto etnográfico que apresenta, com relação a outros, afastamentos significativos”¹. É importante, portanto, considerar que o interesse da presente pesquisa não está em se referir à natureza humana a partir da antropologia estrutural, mas discutir a natureza do ingrediente alimentar e sua consequente conquista sob o prisma de uma cultura imagética, à qual chamaremos de comida nua.

O objetivo desta reflexão reside na depuração do duplo conceito que compõe a expressão “comida nua”: de uma transformação cultural somado a uma percepção imagética que apela aos sentidos diante de uma “ausência de significados verbais”². A proposta da comida nua, portanto, seria de desvelar o ingrediente posto à mercê dos construtos narrativos dos imaginários: mídia, arranjos socio-políticos, ética e, sobretudo, estética na era da hipermodernidade³.

Metodologicamente, ao invocar a expressão estética, posicionamos a nossa discussão em um lugar de observação fenomenológica desta transformação do ingrediente. Afinal, falamos de um objeto pouco objetivo, uma vez que se trata da diversidade de matérias-primas utilizadas para propósitos culinários: a raiz, a folha, a fruta, o animal. O caminho metodológico para o exercício de uma fenomenologia se deve ao propósito de tal observação anelar a experiência estética

¹ Lévi-Strauss 1958: 325.

² Gil 1996: 58.

³ Recorremos a este termo a partir das teorias estéticas de Serroy e Lipovetsky, cujo objetivo é de delimitar temporal e geracionalmente a contemporaneidade ou a pós-modernidade centradas nas novas relações de consumo e de realização estética estabelecidas após o advento da internet.

como o fenômeno a ser compreendida pelas vias da percepção. “Das coisas ao pensamento das coisas, reduz-se a experiência”⁴.

A visão de Ponty aqui permite uma investigação para além de uma análise clássica dos dados sensíveis coletados a partir da observação reflexiva do objeto e permite a exploração de um pensamento não-objetivo. A experiência se faz a partir do entendimento das relações do objeto com o mundo ou o contexto que o circunda. Deste modo, é seguro apontar que a expressão simbólica desta reflexão acerca do processo de gastronomização do ingrediente ocorre neste espaço de condição *a priori* do reconhecimento da subjetividade do objeto em questão, com toda sua carga histórica, simbólica, expressiva, relacional e sensorial.

Já nossa articulação com o caminho pavimentado por Lévi-Strauss serve ao propósito de elucidar como o ingrediente se apresenta na contemporaneidade, uma vez que é reconfigurado pela diversidade dos imaginários aos quais está suscetível. Deste modo, a comida nua é como o homem nu da ilustração antropológica, uma vez que, embora imaculada pela presença de artifícios visuais ou ontológicos, está vestida naturalmente em formas, cores, peles, cascas, terrenos naturais. O fato é que há uma oposição conveniente entre os estados primitivos e os civilizados, sobretudo hipermodernos – a considerar que a transformação gastronomizada do ingrediente não seria uma prerrogativa exclusiva deste tempo. O propósito aqui preocupa-se em investigar os imaginários que alimentam os dilemas de como percebemos o desaninhador de pássaros ou o ingrediente selvagem in natura: carentes de função social e, acima de tudo, de uma redefinição estética.

DESENVOLVIMENTO

Na clássica oposição das categorias do cru e do cozido⁵ observamos que a comida nua seria, potencialmente, aquela da representação simbólica da natureza. Ou seja, o cru, movimento segundo o qual, na antropologia lévi-straussiana se observa a transformação do alimento de modo orgânico, fisiológico. Porém, neste artigo, consideramos como hipótese que mesmo o ingrediente cru, passados os ventos ressignificantes do universo simbólico desde a mais primitiva interlocução humana que dotou a comida de cultura, retine de modo particular nos imaginários para um novo arranjo estético.

“A hipermodernidade estética coincide com a proliferação da oferta mercantil, com o supermercado dos produtos e das receitas de beleza em concordância com o aumento das exigências de individualidade e de personalização da imagem de si”⁶

⁴ Merleau-Ponty 1994: 497.

⁵ Lévi-Strauss 2010a.

⁶ Lipovetsky & Serroy 2015: 348.

As relações humanas com a alimentação, relacionadas à cultura, aos ritos e a uma geografia próprias, desmancham determinadas barreiras com o acréscimo da mediação midiática ao se tratar da comida. O fato de termos acesso audiovisual ao que se come nas diversas culturas no mundo poderia dirimir as características de repulsa ou de conforto sugeridas por Câmara Cascudo⁷? Se o europeu consome a banha do porco e do pato, por que enojar-se da gordura fria de foca que faz as delícias dos esquimós? Cascudo responde à questão relacionando-a à experiência do gosto, ainda que não o faça objetivamente. Uma vez submetida a degustação ao empirismo, o europeu pôde comparar o sabor da gordura de foca à mais fina manteiga francesa. Neste caso são os imaginários da *haute cuisine* que validam a experiência esteticamente, como parte justamente de um fenômeno maior: o da gastronomização.

Nesta busca pelas origens de pratos, de hábitos alimentares e estabelecimento de trocas migratórias, foi Lévi-Strauss quem trouxe um conceito dos mais elementares e ao mesmo tempo mais consistentes sobre a relação do ser humano com a comida. Ao visitar mitos indígenas, o pesquisador aponta para um processo que antecede esta era da banalização da imagem e serve de pedra angular para qualquer estudo que tenha como princípio abordar a esfera cultural da alimentação. O popularmente chamado triângulo de Lévi-Strauss, pretende apontar para dois movimentos essenciais a partir da ligação de dois elementos com um único anterior a eles: a categoria do cru.

Como parte de sua observação dos indígenas Bororo, Lévi-Strauss define as duas grandes categorias que separam o ser humano dos arranjos instintivos da fauna e da flora. De um lado há o cru e o podre. Ou seja, se uma maçã cai do pé da macieira no chão, será consumida crua por um animal ou, em caso de não ser tocada, apodrecerá. Este seria o movimento natural do ingrediente. O outro, o cru e o cozido, revela a necessidade de uma manipulação do alimento – exemplificado pelo autor com o uso do fogo pelos indígenas. Este seria um movimento cultural, uma vez que carrega uma intervenção de fazeres e saberes que visam a transformação do ingrediente a partir de um aparato construído pelo ser humano e por conseguinte tendo este conhecimento passado adiante ou compartilhado em comunidade.

O movimento que propomos do cru ao nu não seria nem natural (do cru ao podre) nem apenas cultural no sentido etnográfico (do cru ao cozido), mas essencialmente imaginativo, o que não nega a esmagadora presença da cultura. O processo de transformação depende da experiência do gosto. Para além de um caso específico, o fenômeno se abre a partir de uma pergunta: como o ingrediente é transformado de seu estado natural para uma construção dos imaginários? Neste mesmo sentido, entendemos que a própria percepção da comida, por meio

⁷ Cascudo: 2011.

da experiência ocorre em dependência de arranjos narrativos que, embora possam ser artísticos, políticos ou éticos, ocorrem em uma dimensão estética.

Reimaginemos essas estruturas fundamentais do cru, do podre e do cozido. Por meio desses três elementos, podemos compreender o que separa o homem e a comensalidade da alimentação instintiva do reino animal. A sociedade ganha complexidade de sentidos: sociedade do espetáculo, sociedade líquida, sociedade do cansaço... não nos faltam teorizações filosóficas que versem sobre o dinamismo das relações na contemporaneidade. A nós cabe um engajamento em novo campo de observação ao deixar o olhar aos mitos indígenas para contemplar os sistemas de mediação comunicacional, sobretudo audiovisual. Assim, seria insuficiente nos atermos ao triângulo de Lévi-Strauss.

Isso porque os movimentos desta nova categoria devem ser direcionados a uma particular experiência pela memória gustativa e pelas “pequenas crises” de “efeitos da experiência estética”⁸ decorrentes do ato de comer. A este olhar para uma nova relação do ser humano com a comida na era da imagem também podemos incluir ao processo de gastronomização. Afinal, a experiência gustativa implica uma proposta além da mera fisiologia.

Desta feita o triângulo elementar não poderia (e nem queria obviamente) dar conta do devir chamado comida nua, pois presume uma nova crise para a relação cultural do ser humano com a comida, numa era hipermediática, na qual encontraremos pistas acerca de como o ingrediente se transforma por meio do exercício estético a partir da escavação desses novos imaginários.

É, pois, necessário entender a articulação do espaço no movimento de passagem; não basta afirmar que o corpo articula o espaço por identificação ou devir. Porque o devir não é possível senão num meio, o qual resulta da transformação do espaço interno do corpo⁹

Na passagem que leva até a experiência gustativa, propomos dois grandes vetores: o que fora visto e o que fora comido. O visto se insere na noção de uma imagem-nua, ou seja, tudo aquilo que é percebido em sua “nudez material”¹⁰ e com ela se confunde, pois toca as sensibilidades do olhar e, naturalmente, o acesso à memória e a à alma. Ao falar em visão, etimologicamente imbricada na proposta do visto, consideramos as possibilidades de ver para além da fisiologia da íris. São múltiplos os olhares reunidos pelo visto: do cego, do míope, do desatento, do tolo, do prepotente, do sábio, ou o olhar contaminado. Toda simbologia, todo o universo de emoções e todas as camadas de consciência se abrem e se escondem atrás

⁸ Gumbrecht (2006: 54) usará esta modalidade para se referir às ordinárias epifanias do cotidiano, capazes de momentaneamente desviar o curso de atenção do indivíduo a partir de um rompimento com aquelas ações e paisagens às quais ele está habituado.

⁹ Gil 1996: 23.

¹⁰ Ibid.: 15.

do visto. A reunião de fenômenos interiores e construções ideológicas cultivadas organizam o repertório do que fora vivenciado e retido pela mediação do olhar, num acúmulo de imagens e de sensações estocados no íntimo. É este repertório que conduz o visto às novas experiências de percepção, uma revelação do “si”¹¹.

O visto, portanto, considera uma reunião das experiências da história entificada do ser. Uma peculiaridade do visto parte do pressuposto estático do ente, como uma espécie de receptáculo de um devir do ser – ou do si, pretendendo um cruzamento entre a proposta heideggeriana do *dasein* (ser-aí), condição de um processo circular de compreensão da existência humana em sua totalidade, com a percepção corpórea das suas “redes sensíveis”¹², por considerarem um arcabouço comportamental e gestual implicados para criação de um novo entendimento íntimo das categorias do sensível.

Ao comido, anotamos tanto funções fisiológicas simples do processo naturalizado e instintivo da deglutição e da digestão, da absorção de minerais, vitaminas, gorduras e energias, como todas as pequenas percepções relegadas às faculdades do palato. Na razão ocidental, definimos apenas cinco sabores: amargo, azedo, salgado, doce e o umami (este incorporado da cultura oriental recentemente, na segunda metade do século 20). Em outras culturas, o paladar se abre a outras possibilidades perceptivas do gosto, como o gomoso, o picante e até mesmo o inosso. O primeiro aspecto, portanto, do comido, se reconhece nas propriedades dos sabores à afeição das culturas à quais se pronuncia. Para um imaginário nacional, podemos questionar até mesmo a noção de umami, por não pertencer ao léxico da laicidade popular, constando por referência apenas para profissionais da cozinha, intelectuais e *gourmands*.

Contudo, o comido habita um reino no qual as estruturas de gosto não são determinadas de modo premente buscando se encaixar em categorias de sabor, pois as redes sensíveis abrem a experiência interior perceptiva para um universo de significados infinitos. Vide o pedúnculo do caju (a parte polpuda e fibrosa do fruto do cajueiro). Embora tenha como propriedade elementar o dulçor de sua carne, o sabor que permanece na boca costuma se relevar pelo adjetivo de “puxento” ou “travoso”, no linguajar popular brasileiro, em referência à sensação produzida pelo sumo da fruta, a chamada cica. Um único alimento, portanto, é capaz de registrar uma série de dispositivos saporíferos.

O comido, alinhado ao visto, também preconiza um devir igualmente estático para o ente. Trata-se talvez de um mero repertório do que fora degustado, ou ingerido. Conta para o ente como uma dispensa de ingredientes, pertences, elementos ou mesmo receitas e combinações de alimentos guardados na bagagem

¹¹ Aqui utilizado na concepção proposta por Georges Vigarello, referido ao sentimento de existência e ao homem sensível, noções que revelam “maneiras novas de viver e de experimentar-se” (Vigarello 2016: 124).

¹² Ibid.

da memória gustativa, mas tem por referência apenas o que de fato fora comido, passado pelo juízo do paladar carregando as lembranças materiais deste processo – o que sentira o corpo e as entranhas de quem comeu? Foi bom para o espírito? Um bem-estar de longo prazo ou um prazer momentâneo? Causou náusea, arrependimento? Levou ao delírio, à perda da razão, à inconsciência? “Re-ligou” aos espíritos, às instâncias da fé?

Ainda aqui, o imo em questão está situado no ente. Outros dois caminhos que pavimentamos pretendem um retorno ao universo circundante dentro do qual, no sentido do *dasein*, redundam na revelação do todo ao colocar o ente na perspectiva do ser-aí, uma vez constituído por sua *zeitlichkeit* (temporalidade). Este elemento coloca a amálgama de subsídios imaginários colhidos pelos sentidos em moção internamente.

A esta temporalidade, agregamos também um propósito espacial. Recorremos sim à história e à consciência, para além da relação entre os movimentos natural e cultural, mas compreendemos o nosso próprio *dasein*, ao revelar-se no todo apenas quando colocado diante de uma nova proposta de ligação e não mais em si. Chegamos assim à estrutura que aponta para a experiência. Não mais contemplando uma essência deste ser-aí, mas seu devir, desvelado, neste caso concreto, na trajetória do visto à experiência e na trajetória do comido à experiência, que resultará sempre em uma transformação imaginal.

A realidade possível depreende do vasculhar o acesso à ficção e à transcendência, revelando uma associação material à experiência do visto e do comido. Considerando a máxima de Barthes de que “um sentido nunca pode se analisar de modo isolado”¹³, elevamos a busca pelo sensível não apenas ao aparato gustativo ou às faculdades somatossensoriais, no nosso caso, mas por instâncias de percepção estética. As correntes de visto e comido não correspondem especificamente à visão e ao paladar, e sim ao inventário das experiências.

O que ocorre nos imaginários é intangível, ficcional, mas não se propõe antônimo da realidade ou da imagem-nua. Esta dicotomia, aliás, entre o real e imaginal, cunhou toda uma tradição um tanto ingênua, mas também utilitária, para o universo da crítica de arte – muito embora boa parte dessa massa a que nos referimos como crítica também tenha superado a mesquinhez da separação simplória de ficção versus realidade. No âmbito da teoria do cinema também já nos é pertinente compreender o caminho dos bosques do documentário como propostas narrativas não limitadas ao aspecto de realidade, ou mesmo de realismo, considerando sobretudo a intencionalidade do filme, ou da obra de arte, pela qual toda materialidade de endosso a uma determinada verdade e ao real se dissolvem.

Wittgenstein apresentou a ideia de que a ficção seria a única realidade acessível. O embate ganha contornos polêmicos e prolíficos para fins de definição

¹³ Barthes 2001: 179.

ontológica do universo real e do ficcional. Aceitamos toda esta complexidade e a percebemos como corredores de um labirinto do qual não nos interessa sair para a finalidade epistemológica aventada. Nosso sentido do ficcional corresponde às formulações advindas deste imaginário do visto posto em movimento diante da experiência da ficcionalidade impalpável e não-palatável (no sentido de submetido ao julgamento das papilas gustativas), mas restrito às dobraduras da memória, do sonho e da alma.

Não propomos um acesso às trilhas encontradas nas narrativas da ficção, como o faz Umberto Eco nas suas “propostas para o milênio” do âmbito literário. Mais do que acesso, o ficcional decorre da consequência de forças elásticas dispostas a ver o mundo habitando-o, a partir da reunião do conjunto de todas as referências que constituem o visto. A experiência se desenvolve numa instância transcendental que, por sua vez, não passa pelo julgamento do olhar, mas submete-se à experiência vivida por meio dos sentidos inferiores. Perullo, em sua investigação para reunir as pistas filosóficas apresentadas acerca do prazer gustativo, o objeto da pesquisa do autor, se detém a encontrar comportamentos experienciais, ou seja, no caso proposto, a busca revelaria comportamentos que pudessem conferir sentido prático e plausibilidade da “vida real”¹⁴.

Vivemos em uma fase histórica na qual nossa sociedade ocidental apresenta-se realmente muito interessada pelo alimento, e tal fato ocorrendo numa conjuntura complexa e de contaminação de modelos, ideologias e atitudes, que exorbitam inclusive deste específico âmbito, atingindo outros aspectos da cultura e da civilização¹⁵.

É neste sentido também que Calvino propõe, por exemplo, o campo da experiência gustativa como alternativa à visão, por ser “vivido diretamente”¹⁶. Vale observar que todas as proposições levam em consideração o estado de vivência, uma certa concretude, ainda que utópica ou ainda que distópica, nos tratados da ficção. O mistério, contudo, não pode ser de exclusivo domínio dessa instância ficcional – ou mesmo da dita experiência vivida. Conferir aos sentidos do paladar e olfato possibilidades de linguagem, compreensão e formulação poética exigem uma capacidade do sentir e do ser no caminho do impalpável, do inalcançável, do intangível, sendo este pertencente ao reino da transcendência.

A gastronomização do ingrediente é justamente o processo transformador da comida, que parte da égide de um processo civilizatório (o cozido) para um novo fenômeno que é essencialmente estético, ou seja, invoca o transcendente para ressignificar o imanente. Importante reiterar que a carga estética do alimento sempre esteve presente nas relações ritualísticas, sociais, políticas e culturais de

¹⁴ Perullo 2013: 97.

¹⁵ Ibid.

¹⁶ Calvino 1986: 23.

um povo com o alimento. É o espírito modificado pela hipermodernidade imbuída nesta passagem metafórica da comida nua que nos levará ao entendimento desta experiência gastronômica, matéria de nossa investigação. Os arranjos dos imaginários implicam em transformações influenciadas diretamente pela percepção do ingrediente, que trocando em miúdos, para este tempo é, em princípio, uma imagem-nua.

Olhar para o fenômeno da gastronomização é olhar antes à reunião de construções perceptivas e ideológicas que organizam o repertório do que foi visto e comido, ou seja, experimentado por meio de um acúmulo de imagens, conhecimento e sensações forjados pelos imaginários. É nesta crise de resignificação onde habita a proposta de valor estético do ingrediente reimaginado.

Como forma de postular um exemplo, recorramos à cenoura como um ingrediente incólume, imaculado. Por meio da manipulação cultural, é possível transformar o legume por meio do fogo apenas ao cozinhá-lo. Mas também, se cortarmos a cenoura, já postulamos outras abordagens culturais. Há o corte desinteressado, mesmo desastrado ou apenas necessário para que o alimento seja distribuído em porções justas para ocupar a boca que o mastigará.

No entanto, no imaginário da cozinha profissional, uma cenoura não estaria suficientemente apresentável se não fosse forjado pelos auspícios da gastronomização: *julienne* (em finas tiras), *baton* (ao estilo de fritas), *brunoise* (em pequenos quadrados), etc. Pode-se espremer o suco das cenouras para transformá-los em bolo, sopa ou decoração de um prato.

Mas o processo de gastronomização do ingrediente não atesta apenas seu potencial gourmet da chamada alta cozinha. Os principais sintomas da transformação são relativos aos aspectos estéticos, que reúne os sensoriais, políticos, éticos e narrativos. Uma cenoura em sua forma desnuda pode ser rejeitada por seu caráter selvagem: retorcida, deformada, de colorações exóticas, aspecto terroso e folhagens enormes. Para a grande indústria alimentícia, elas não servem. Urge adaptá-las ao imaginário da civilidade, tal como o desaninhador de pássaros da nossa ilustração. Os longos e naturais pelos são tolhidos, o agrotóxico deve desempenhar um papel importante para observar um formato uniforme em cada exemplar de cenoura, ainda que leve ao desperdício daquelas que, embora perfeitamente oportunas para o consumo, não retinham uma imagem própria para a venda no varejo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este pensamento faz ressoar um alarme sobre as questões éticas acerca da cadeia de produção agrícola e comércio de alimento. No entanto, este exemplo não busca impôr um juízo de valor ou militar a favor da nobre causa do alimento bom, limpo e justo (para usar o tripé de valores do movimento Slow Food).

Afinal, os próprios imaginários da comida natural e orgânica e sua valorização do ingrediente buscar vestir e adornar de civilidade o mesmo ingrediente selvagem. Os processos éticos e narrativos podem ser outros diversos, mas não obstante redundam no mesmo fenômeno da gastronomização do belo.

A ideia de comida feia (*ugly food*) circula com a mesma adesão espetacular do ingrediente ajustado a uma condição polida, limpa, lisa, impecável, na qual a percepção de beleza elimina qualquer distância contemplativa para um prazer aprisionado à necessidade da perfeição. “Além do seu efeito estético, (o polido) reflete um imperativo social geral: incarna a atual sociedade positiva. O que é polido, impecável, não dói. Também não oferece qualquer resistência”¹⁷.

Por isso observamos que mesmo a militância dos movimentos de agricultura familiar e do Slow Food, em oposição ao imaginário do polido reivindicado pela grande indústria, recorrem à luta de narrativas para inserir no ingrediente um outro novo valor estético, mas que é igualmente focado no espetáculo da imagem, uma vez que este é o campo simbólico de disputa estética da hipermodernidade. Embora ressalte o espírito selvagem original daquele alimento, também o nega de sua função natural para atribuir a ele um lugar no mundo imaginativo, justamente ao fomentar a mesma produção compulsiva de imagens e de narrativas.

Portanto, os significados e entendimentos dessa transformação do ingrediente sob o signo da gastronomização mudam quando inseridos em uma sociedade absorvida pelo domínio da positividade estética e das novas narrativas. De modo que o processo de gastronomização na hipermodernidade não termina em si próprio, mas habita permanentemente os imaginários da comida, enquanto, distorce os espectros da memória e promove um consumo que é antes imagético do que dietético e mais estético do que fisiológico.

BIBLIOGRAFIA

- Barthes, Roland (2001), *A aventura semiológica*, Martins Fontes, São Paulo.
- Calvino, Italo (1986), *Sotto il sole giaguaro*, Garzanti, Milano.
- Cascudo, Luís da Câmara (2011), *História da alimentação no Brasil*, Global Editora, São Paulo.
- Castro, Gustavo (ed.) (2012), *Mídia e imaginário*, Annablume, São Paulo.
- Gil, José (1996), *A imagem-nua e as pequenas percepções – estética e metafenomenologia*, Relógio d'Água, Lisboa.

¹⁷ Han 2016: 11.

- Gumbrecht, Hans Ulrich (2006), “Pequenas crises: experiências estéticas nos mundos cotidianos”, in Guimarães, César; Leal, Bruno; Mendonça, Carlos (eds.), *Comunicação e experiência estética*, Editora UFMG/Humanitas, Belo Horizonte.
- Han, Byung-Chul (2016), *La salvación de lo bello*, Herder Editorial, Barcelona.
- Heidegger, Martin (2005), *Ser e tempo*, Vozes, São Paulo.
- Jacob, Helena Maria Afonso (2013), *Gastronomia, culinária e mídia – estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. (Dissertação de Doutorado, PUC, São Paulo, Brasil).
- Korsmeyer, Carolyn (2002), *Making sense of taste: food and philosophy*, Cornell University Press, New York.
- Lévi-Strauss, Claude (1958), *Anthropologie Structurale*, Plon, Paris.
- Lévi-Strauss, Claude (2010a), *O cru e o cozido*, Cosac Naify, São Paulo.
- Lévi-Strauss, Claude (2010b), *O homem nu*, Cosac Naify, São Paulo.
- Lipovetsky, Gilles; Serroy, Jean (2015), *A estetização do mundo: viver na era do capitalismo artista*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Lipovetsky, Gilles; Serroy, Jean (2012), *Il gusto come esperienza: saggi di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food Editore, Bra.
- Merleau-Ponty, Maurice (1994), *Fenomenologia da percepção*, Martins Fontes, São Paulo, 1994
- Perullo, Nicola (2013), *O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento*, SESI SP Editora, São Paulo.
- Vigarello, Georges (2016), *O sentimento de si – História da percepção do corpo*, Vozes, Petrópolis.

(Página deixada propositadamente em branco)

Parte 3

Política, Ambiente e Saúde

(Página deixada propositadamente em branco)

12. ORGANIC AGRICULTURE AS CRISIS MANAGEMENT: A CULTURAL ANTHROPOLOGIST'S APPROACH TO A PHENOMENON OF "REFLEXIVE MODERNITY"

Peter F. N. Hörz

University of Applied Sciences Esslingen, Graz University
0000-0003-0603-8811
phoerz@hs-esslingen.de

ABSTRACT

According to the media, organic farming has experienced surprising growth rates in recent years, yet the market for organic foods is still a niche market and, strictly speaking, only a small minority of the population can be counted among the bio-followers. At a closer look, it becomes obvious that it is mainly the highly qualified middle-class that forms the customer base of bio-supermarkets and high-skilled farmers who are switching to organic agriculture. What they have in common is the experience of modern agriculture and its impact on the ecosystem and food quality as a crisis. In this chapter, organic (and biological) farming and the consumption of organically produced foods is thus understood as crisis management and discussed within the context of "reflexive modernism" (Ulrich Beck). Starting out with a consideration on the pioneers of organic farming and their responses to the crises of their time, the text focuses on other prominent figures I have encountered in the course of my ethnographic field research in recent years.

KEYWORDS

Organic farming; Biological agriculture; Reflexive modernism; Food crisis.

ORGANIC FARMING – A GLOBAL TRIUMPH AND A MANIFESTATION OF CRISES

Observers of the Germanophone countries have long known: When it comes to food Austrians, Germans and the Swiss are obsessed with imaginations referring to concepts like 'naturalness', 'purity', 'authenticity' and 'ecology'. In this context one may think of the mythos of the Bavarian purity law for beer (*Bayerisches Reinheitsgebot*) enforced as early as 1516¹. One may think of the

¹ Hackel-Stehr 1987.

cultural history of whole grain bread (*Vollkornbrot*) including its biopolitical and nationalistic implications², or, last but not least, of agriculture performed according to the principles of *organic* or *biological farming* (*biologische Landwirtschaft*)³ that is to say agricultural principles characterized by the avoidance of the use of water-soluble (synthetic) fertilizers, pesticides and herbicides.

In fact, large parts of the Austrian, German or Swiss population are definitely *not* devoted to biologically produced groceries, but a significant minority, which influences both the public discourse in these countries and their perception from the outside perspective! Admittedly the demand for bio-produce is constantly growing, especially since even discount grocery stores have started to expand their range of products by organic foods⁴, yet the quota of bio-food from the total expenditure for groceries in the German-speaking countries varies between 4.5 percent (Germany)⁵ and 10.3 percent (Switzerland)⁶. Even in Austria – according to the country’s Ministry of Agriculture the number one ‘bio country’ (*Bioland Nummer 1*)⁷ – the share of biologically farmed agricultural areas is at 25 percent⁸ only, which means that about three quarters of the farmland are cultivated according to ‘conventional’ agricultural principles, as they have been promoted by Justus von Liebig (1803-1873)⁹ and his followers. Hence, the frequently asserted German, Austrian and Swiss obsession with biologically produced foodstuffs might appear questionable at the occasion of a closer look at the relevant data. Yet the ‘Germaness’ of this obsession appears even more questionable when considering data which allows international comparison: May Germany be the largest market for organic produce in absolute numbers, and may it be true that organic food has found its place at the centre of German society¹⁰, it is in fact Denmark which is characterised by the highest per capita expenditure on organic

² Melzer 2003, Puschner 2017, Proctor 2002: 147–150, Spiekermann 1999.

³ The historiography of alternative agriculture almost never distinguishes between organic and biological farming. In German historically and currently, the terms ‘biological’ (‘bio’) are used almost exclusively. In English mostly ‘organic’. Essentially, this always means the same thing. Yet Barton (2018) distinguishes ‘organic’ from ‘biological’, which I tend to criticize, however. Cf. Hörz 2021: 88. In the following I will therefore use the term ‘organic’, which is common in English, as an umbrella term.

⁴ Kreutz 2018.

⁵ Ibid.

⁶ Biosuisse 2020.

⁷ Bundesministerium 2019a.

⁸ Bundesministerium 2019b, Switzerland: 15.4 percent (Biosuisse 2018), Germany: 10.1 percent (BÖLW 2020, 12).

⁹ Justus von Liebig was a German chemist who is often referred to as the father of agricultural chemistry. His thesis, which he developed under the impression of a disastrous famine, was that nutrients absorbed by the growing crops were to be returned to the soil by synthetically created fertilizers. Cf. Liebig 1840.

¹⁰ Kreutz 2018.

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

products and by its generous state support for organic farming.¹¹ Yet there's more to it than that: According to the Austrian "Handelszeitung" the bio-branch was in the ascendant on a *worldwide scale*.¹² The global market for organic produce was about to reach 90 billion US-dollar and its growth rates were notably high in North America, Nordic Europe, France and Great Britain.¹³

The reasons for this growth in markets for organically produced foods lie primarily in the assumed health value of organically produced foods¹⁴, in the conviction that organic farming produces more sustainably and with less harmful effects on the environment than it is the case in conventional farming¹⁵. Concurrently, organic foods are also attributed a better taste.¹⁶ If this is the case, it conversely means, that conventional agriculture and its products are perceived as unhealthy or less health promoting, its agricultural practices as environmentally harmful or less environmentally friendly, and the taste of its produce as bad or at worse than organic produce. Indeed, the number of reports on food scandals, pesticide residues in food, environmental side effects of pesticide and fertilizer use, and soil contamination has increased considerably in recent decades, so it is certainly not wrong to conclude that there is a veritable crisis in agriculture and the food industry. But this crisis is anything but new! In fact, facets of this crisis have been first discussed at the beginning of the twentieth century, when the increase of nitrogen levels in soils and soil acidification due to the inappropriate use of chemical fertilizers and the overall decline in soil fertility were detected by agronomists.¹⁷

Against this backdrop, organic agriculture can be understood as both, an expression of and a strategy for coping with the crisis-ridden consequences of industrial modern agriculture. That is to say: Practicing organic farming in

¹¹ Noe 2006.

¹² Handelszeitung 2007.

¹³ Ibid.

¹⁴ Cf. Zanoli 2004. Comparative studies on the health effects of conventionally and organically produced foods have not delivered clear results. In most cases, only a significantly lower pesticide load could be found in organic foods (cf. Winter 2006, Smith-Spangler et al. 2012, Barański et al. 2014). Some studies also identified higher nutrient levels in organic products (c.f. Worthington 2001, Dangour et al. 2010).

¹⁵ In fact, the environmental balance of organic agriculture is mixed: With regard to greenhouse gases emitted, organic farming appears in some cases (crop production) less harmful in others (meat production) significantly more harmful than conventional agriculture. The input of chemical substances into the soil is naturally much lower in organic farming than in conventional, whereas the agricultural area required to achieve comparable yields is significantly higher in organic farming. With regard to biodiversity on green and arable land, organic farming is predominantly presented as superior to conventional agriculture. Cf. Williams et al. 2006: 44-47, 54-59, 64, De Ponti et al. 2012, Bavec & Bavec 2014.

¹⁶ Studies on the taste of organic foods reveal an inconsistent picture: In some cases, organic products were perceived tastier than conventional products, in other cases conventional products were perceived superior. Cf. Haglund et al. 1998, Talavera-Bianchi et al. 2010.

¹⁷ Vogt 2000; Id. 2007: 10-11.

commercial accounts or practicing organic gardening as a self-supporter, carrying out research on organic agriculture, advocating it or preferring organic produce in purchasing, may be understood as modes of a crisis management, that aims to deal with what is perceived as crisis.

Understood in this way, organic agriculture, the main concern of this chapter, is classified as part of “reflexive modernism” (*reflexive Moderne*), as it has been conceptualized by Ulrich Beck – a German sociologist, whose works have also received international attention. For Beck, “reflexive modernism” is a “second modernism” which is to be understood as a contemporary phenomenon, while the “first modernism” encompasses the period since the dawn of the Enlightenment. “First modernism” is characterized by its forward striving optimistic belief in ‘progress’. It has engendered the nation-state, classes and industrial society and the technologies assigned to it. “Reflexive modernism”, on the other hand, is a modernism, that observes the problematic, potentially dangerous consequences of modernization, discusses them critically and tries to master them.¹⁸ At the time when Beck’s extensive body of work was written, these consequences included, for example, the risky operation of nuclear power plants and chemical plants, but also the air pollution caused by heavy industry and traffic.¹⁹

Principally, I agree with Beck that the constellations of late-modern societies have been created, because in the thinking and actions of people and institutions, the self-evident aspects of industrial societies (consensual acceptance of progress, abstraction of ecological consequences and dangers and the optimistic view in respect of human beings as the controlling authority for the processes of progress) are dominating. I also agree with Beck when he claims that late modernity, which is characterized by a growing awareness of the effects of modernization, cannot be accepted or rejected through political debates, because the social constellations arise in self-reliant processes of modernization that create consequences that are blind to dangers.²⁰ Hence, it is on the people themselves to practically deal with the dangers and to develop strategies of crises management!

On one point however, I slightly disagree with Beck: While Beck describes “second modernism” as a phenomenon that took hold from the 1980s onwards, I maintain that pioneers of reflexive modernism already appeared in the first half of the 20th century, probably even earlier. Yet, there is little doubt that “reflexive modernism” was only able to prevail on a broad scale after the reconstruction after World War II was accomplished, the welfare state was established and consequences of the technical modernization became obvious to broad levels of the population.

¹⁸ Cf. Beck 1992, 1996, Bonß et al. 2004.

¹⁹ During the COVID-19 pandemic, the themes and theses of Beck, who died in 2015, have experienced a posthumous renaissance in German-language media.

²⁰ Cf. Beck 1993: 36.

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

Based on my understanding of organic farming as an expression and manifest part of the secular crisis of agriculture, I will trace the rise of organic farming, with reference to contemporary and historical conditions and developments. I will picture some contemporary examples of advocates of organic farming – an old lady who runs a self-supplier garden on the outskirts of Stuttgart, biodynamic farmers in Austria, a tea producer in India, a German consumer – in order to come to an understanding of the phenomenon with reference to my initial starting point. I will also outline two of the most important pioneers of organic farming and their basic ideas in an excursus – on one hand because I am convinced that ideas typical of "reflexive modernism" appear earlier than Beck claims, on the other hand because some of the pioneers of organic agriculture are still gladly quoted by contemporary actors in the field of organic farming, while being discussed critically by some authors. Thereby, both my style of thinking and my *modus operandi* are cultural anthropological, so this chapter is not only based on the study of literature, media reports and primary materials from the social and cultural contexts of organic farming, but also on ethnographic field studies.

The latter are mainly divided into observation, participatory observation and narrative interviews, which I conducted between 2010 and 2019. Particularly worth mentioning are 14 interviews of two to four hours that I conducted with actors who were practicing urban farming according to various organic principles.²¹ In addition, I have visited numerous organic farms in Austria and Germany, where I took part in public and private tours and spoke with farmers and other visitors. I did participant observation in various health food stores and bio supermarkets and spoke with clients. I spent a week on a tea plantation in the Indian State of West Bengal in 2010, mostly observing, joining guided tours and talking to staff members. Last not least I collected prior knowledge and inspiration for questions that I started to ask much later in my life, while working for three summers on alpine pastures in Switzerland and joining a three-week internship on a biodynamic farm in Germany during my teenage years.

Leaving aside the work related to urban farming, my general approach was and is to be guided by the field, to seize opportunities and benefit from ethnographic serendipity.²² I do believe in ethnography as a mode of knowledge production that "depends on the particular relationship formed by a particular anthropologist and a particular set of people in a particular time and place"²³ and I do believe in ethnography as a mode of being co-present with the respondent(s) while 'simply living' – albeit with pricked ears, open eyes and sharpened senses²⁴. I do believe in qualitative interviews in the sense of an 'art of letting people

²¹ Cf. Hörz 2015, 2017.

²² Rivoal & Salazar 2013.

²³ Behar 1996: 5.

²⁴ Richter 2011: 71, Bendix 2006.

talk' (*Kunst des Reden-Lassens*)²⁵ and in the idea of the 'ero-epic talk' (*ero-episches Gespräch*)²⁶ as a strategy of data acquisition that deliberately renounces standardized methods of knowledge production.

With the exception of the excursus in which I will highlight the role of some of two pioneers of organic farming based on the study of literature and the concluding discussion I will refer to field research conducted this way in this chapter. When doing so, I will use "vignettes" as a stylistic device in order to introduce the reader to a situation in the field that has led me to my considerations. "Through vignettes", as German ethnologist Svenja Schöneich writes, "the audience is invited to witness certain situations in the field" – and as she continues: "Vignettes illustrate moments of insight that then serve as the basis for the subsequent abstract analysis"²⁷.

VIGNETTE I: *VERONIKA* – PRESERVING THE EARTH FOR FUTURE GENERATIONS

About seven kilometers from the city center of Stuttgart is *Veronika*'s²⁸ bungalow, a lady of 82 years of age when I visited and interviewed her²⁹. The old lady, who used to work in a leading position in the fashion industry, described herself as an "agriculturally active retiree", who tried to achieve year-round self-sufficiency in vegetables and berries by cultivating the large garden around her bungalow and an additionally rented garden plot near her home. Talking to *Veronika* about her unconventional lifestyle, I learned that from her perspective, her life as a suburban self-sufficient 'agrarian' seemed to be the logical outcome of the biographical experiences of a long and rich life. According to her, she tried everything that a person in her cohort could try: Right after World War II she flirted with the radical left, later – while living in California for a few years – she was impressed by the protagonists of the events of 1968 and their libertarian spirit and by the self-sufficient lifestyle lived and promoted by Helen and Scott Nearing³⁰. In the 1980s, she became interested in the ideas of Rudolf Steiner's (1861-1925)

²⁵ Schmidt-Lauber 2001.

²⁶ Girtler 2001: esp. 147.

²⁷ Schöneich 2021: 117.

²⁸ All names of actors from my field research are pseudonymized.

²⁹ My encounters with *Veronika* took place on the lady's property on June 28 and July 8, 2012. The narrative interviews lasted three and four hours. In the following, I am referring to field notes from the respective day.

³⁰ Scott Nearing (1893-1983) was an American socialist economist who lost his professorship due to his commitment against the entry of his country in World War I. In 1932 he started his first self-supporter project with his second wife, Helen Nearing (1904-1995) in Vermont. After World War II the couple moved to Maine and continued their self-sufficient life on a small farm. Both promoted their lifestyle by numerous books. See Nearing 1965, Nearing & Nearing 1970.

anthroposophy. However, throughout her entire life, she had been concerned with the question of what every human being could contribute to preserve the earth for future generations. And preserving the earth for future generations, as it appeared, was exactly what her self-subsistence way of life was aiming for, and when talking about her agricultural practices *Veronika* frequently referred to the idea of a constant growth and decay in the broadest sense. An idea, which seemed to be concretized by Alwin Seifert (1890-1972), a German landscaper and pioneer in organic farming, who had promoted a compost based circular agrarian economy. Seifert was quoted or paraphrased at various occasions during our talks...

As we can see, *Veronika* is *assembling* food. Following on from Deleuze and Guattari, this means that she combines tangible and non-tangible aspects, objects and ideas, in an interactive process, although this does not create a new whole in the sense of an organism whose components are necessary for its survival, but rather an "assemblage" whose individual components remain recognizable.³¹ Thus, if there is talk about "assemblage", we are dealing with a structure that is the result of connections – for example of individuals with all their characteristics, institutions, materials and ideas, which, in their interaction, produce new properties.³² Referring to *Veronika* (and all actors who are portrayed here as food producers³³), this means: She produces food that is considered to be good food – better food than the produce that comes from 'industrialized' agriculture. Doing this, she uses her property, her own experience-based knowledge and her physical strength, garden tools and seeds, chicken manure and Seifert's knowledge of compost preparation, Steiner's approach to agriculture and the Nearing's published practical knowledge as well as their self-sufficiency ideologeme and many more material and immaterial entities – some of the present and some of the past that are made present.

EXCURSUS: THE FARM AS A "LIVING ORGANISM" – HISTORICAL SIDELIGHTS

Of course the historian may frown because of *Veronika's* reference to Alwin Seifert, who is not only known as a pioneer of organic gardening³⁴ but also for his active role within the "green wing of the Nazi party"³⁵ and for his quirky position as an 'attorney for the landscape' (*Reichslandschaftsanwalt*) during the Nazi regime³⁶. But from *Veronika's* point of view Seifert's career stages during

³¹ Cf. Deleuze & Guattari 1987: 503-505, DeLanda 2006, Nail 2017.

³² Deleuze & Parnet 1980: 76.

³³ In principle this also applies to the consumers. The assemblage, however, appears less complex in case of the buyers of organic produce.

³⁴ Seifert 1964, 1971.

³⁵ Staudenmaier 2011.

³⁶ Falter 2004. Seifert is also known for this work as a landscape designer in the course of realizing the first German Autobahn projects during the period of National Socialism. Cf.

the 1930s and 1940s were of minor importance and – as she claimed – the “laws of [natural] life are above politics and ideology”³⁷. However, my encounters with *Veronika* were fruitful. Fruitful in that I met a somewhat eccentric but likeable old lady who supplied herself with organically grown vegetables and fruit, but also a witness of the historical period in which biological agriculture was still considered a groundbreaking innovation by some, but a sleight of hand by others.

Truly groundbreaking was indeed the agricultural concept that Rudolf Steiner initiated in 1924 in a series of lectures at Koberwitz castle (Silesia)³⁸: biodynamic agriculture. These lectures were mainly attended by middle-class professionals who aimed at spiritual guidance from Steiner³⁹, who also developed a comprehensive cosmology (anthroposophy) based on the fundamentals of Theosophy. Steiner himself, an Austrian who had studied philosophy with moderate success in Vienna, and who later obtained his doctorate at the philosophical faculty at the University of Rostock⁴⁰, was not qualified in agriculture. But he had the impression that the food quality of his time was rapidly decreasing, which was, as he claimed, due to the increasing use of synthetic fertilizers and pesticides. Thus, he called for their renunciation and for the farm to be regarded as a “living organism”⁴¹. According to Steiner, farmers were required to “restore nutrition by tapping into cosmic forces that permeate the universe”, and “herbal preparations added to manure pull these cosmic forces from the universe and channel them to the soil” – a perception that “clearly deviates from both industrial and organic agricultural thinking that postulated the need to return nutrients to the soil”.⁴² Against this backdrop, Barton is quite critical in respect of Steiner’s ‘unscientific’ approach and contrasts it with the work of his heroic figure among the pioneers of organic farming, Sir Albert Howard (1873-1947).

Born and educated in England, Howard spent 25 years as a researcher and lecturer in agriculture in India, where he and his first wife Gabrielle (1876-1930) collaboratively developed the *Indore Composting Method*, which became a key concept in the context of organic farming concepts. However, this pioneering achievement, as Barton shows, was not motivated by ecological insights, but by the discernment that Indian peasants were simply unable to pay for synthetic fertilizers, whereas the establishment of a material cycle in order to improve soil fertility did not require any financial expenditure⁴³. The fact that Howard was reinterpreted as a prophet of environmentally friendly agriculture in the course of his life is due to the public relations work of his second wife Louise (1880-1969)

Zeller 2007: 31-45.

³⁷ Own field notes, June 28, 2012.

³⁸ Nowadays part of Poland.

³⁹ Paull 2011a: 67.

⁴⁰ Zander 2011: 83-84.

⁴¹ Steiner 1999: 202.

⁴² Barton 2018: 41.

⁴³ *Ibid.*: 92.

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

and to the fact that Howard's work, as promoted by her, inspired a new generation of people who advocated for an eco-friendly agriculture after World War II.⁴⁴

Ultimately, as different as Steiner and Howard appear in Barton's account, they both have significance in the development of the principles and spread of alternative farming methods: Howard, the natural scientist, primarily in the Anglophone world, Steiner, the esoteric, initially in the German-speaking countries. And they have a few more things in common: Both were influential: Howard first as a colonial official in India and, later, as a pioneer of a new way of agricultural thinking, Steiner had influence on people who were close to esoteric ideas, and these were not very few in the epoch of the life reform movement⁴⁵. Neither Steiner nor Howard intended to invent a new environmentally friendly farming method, but both are perceived as ancestors of sustainable and eco-friendly farming: Howard as one of the fathers of organic agriculture in the Anglophone world, Steiner as the founder of biodynamics – although it has to be admitted that, at best, he left behind some basic ideas which his epigones developed towards a workable farming method. Both received applause from the far political right for their work.⁴⁶ And both could be labeled seismographs of crises: Steiner was primarily concerned with the decline in food quality. Howard first intended to help Indian farmers gain economic benefits by proclaiming compost preparation, and reframed his compost research against the backdrop of ecological crisis in his later years.

The further history is that of the coining of the term 'organic farming' – according to Paull, it was the Oxford agriculturalist Lord Walter James Northbourne (1896-1992) who first used the expression⁴⁷ after he had met biodynamic pioneer Ehrenfried Pfeiffer in 1938⁴⁸. The wider story is one of intensified research activity, and agricultural learning by doing, the development of a market, of quality criteria and certification procedures in respect of observance of the various organic agricultural principles⁴⁹. At the same time, the further story is one of an ongoing and aggravating experience of crises in agriculture and ecology, which has receded into the background during the depression, World War II and the reconstruction phase after the war, but returned into the consciousness of the qualified middle-classes at the latest since

⁴⁴ Ibid.: 99, 129, 147, 155.

⁴⁵ In this movement, natural romanticism and agrarian romanticism, critique of progress, hostility to the metropolis and criticism of technology amalgamated with Marxist, liberal, conservative and volkisch social critique, whereby dissatisfaction with prevailing conditions formed the common denominator in the early 1900s and during the interwar period. Cf. Barz 2015, Cluet 2013.

⁴⁶ Further developed by Steiner's epigones, biodynamics found favor with prominent National socialists, such as Walther Darré (1895-1963, German Minister of Agriculture 1933-1942), Rudolf Heß, Heinrich Himmler and Hermann Göring. C.f. Bramwell, 1985, Hermand 1991, Staudenmaier 2011, Vogt 2000: 133-145.

⁴⁷ Paull 2014.

⁴⁸ Id. 2011b: 14.

⁴⁹ Schmid 2007. For younger processes of the integration of organic farming in 'official' policymaking in an international perspective see Reed et al. 2006, and Padel & Lampkin 2007.

the publication of Rachel Carson's "Silent Spring".⁵⁰ Last but not least, the further history of organic farming is also marked by "a slow and steady shift from the right of the political spectrum to the left"; in the environmental movement⁵¹, with the result that organic farming and organic products are today often quite naturally attributed to the urban critical intelligence and thus in a milieu that is not only prosperous but also aware that modernization comes with benefits – and costs!⁵²

VIGNETTE II: COFFEE WITH A LADY – AT DENNS'

About an hour's drive south of *Veronika's* bungalow, in a large city in the Stuttgart metropolitan region, one may find a branch of the organic food supermarket chain *Denns*. Since 2003, this chain has opened 300 stores in Germany and Austria. All merchandise complies with the EU regulation on organic food⁵³; many products are even produced according to the stricter guidelines of the bio-farming associations *Bioland*⁵⁴, *Naturland*⁵⁵ or *Demeter*⁵⁶. The shop furnishings and the presentation of goods convey high quality. When I looked around on the occasion of my exploration, I saw well-dressed women, some of them with small children⁵⁷ – the 'black-green milieu' (*schwarz-grünes Milieu*), as they say in Germany⁵⁸. The mountain cheese I picked from the dairy case was about a

⁵⁰ Carson 1962.

⁵¹ Barton 2018: 134. For the early conservative nature conservation movement in Germany, see Schmoll 2004.

⁵² Most recent research, however, draws the attention to a renaissance of right-wing organic farming in the (East) German peripheries... Cf. Hellwig 2020.

⁵³ For details in respect of the EU regulations, see European Commission 2020.

⁵⁴ Cultivation association and quality seal of the association of organic-biological agriculture (*biologisch-organische Landwirtschaft*). Established in Switzerland, it is widespread in German-speaking countries. Cf. Vogt 2000: 297-233.

⁵⁵ Cultivation association and quality seal of producers who are working according to the *Naturland*-guidelines, that are slightly stricter than those required by the EU regulation. Cf. *Naturland* 2019.

⁵⁶ Cf. *Denns* 2020. *Demeter*: Cultivation association and quality seal of producers working according to the principles of biodynamics. Cf. *Demeter* 2020.

⁵⁷ While I had previously made occasional small purchases in *Denns* stores without any special purpose, I visited this *Denns* store on May 14, 2019 in order to explore the atmosphere and to observe customers and employees. My descriptions refer to this visit and the field notes of the same day.

⁵⁸ Traditionally the color black stands for the conservative parties in Germany (CDU) and Austria (ÖVP), while the color green stands for the green parties in both countries. For about 30 years the green parties used to lean towards the left, which made them almost incompatible with the conservatives. Surprisingly, since the beginning of the decade black-green coalitions have been formed in both countries at various levels of political administration. In this context, there is talk of the growing importance of a 'black-green milieu' that intersects with the goals of both parties and is to be understood as new bourgeoisie – a milieu characterized by above-average income, high level of education and ecological orientation. Cf. Kronenberg & Weckenbrock 2011, Blumberg 2011.

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

quarter more expensive than the one I frequently buy at a farmer's market, the mayonnaise cost twice as much as the one in the discount food market. The Spanish white wine I put in the shopping cart could compete in price with the wines in 'normal' supermarkets. A lady who had come across my way next to the wine rack asked me if I knew the wine and could recommend it – I had to deny. A few minutes later, I stood in line behind this lady at the check stand and observed that she paid around 180 Euros for half a shopping cart full of organic food; that is more than half of what is spent per capita in Germany on average for food (including potages and tobacco) – *per month*⁵⁹!

While I paid for my few purchases, I saw the lady at the separate bakery stand buying bread and grabbing a cup of coffee. I followed her, got a coffee as well, sat down at the table next to hers and started a conversation about *Denns* and organic produce, in which I learned that the lady is a teacher at a secondary school and bought food almost exclusively at *Denns*' and at a farmer's market. In her own words, the teacher welcomed the fact that organic food is now also available in discount supermarkets. This is because organic products reached wider sections of the population, demand increased and, as a result of that, the proportion of organically cultivated areas. Eventually, what it was all about "is the further development of a dynamic global alternative market, which encourages more and more conventionally working farmers to rethink their practice and to become part of this market". And, as I heard further, this global market was an important building block for ecological renewal, which must not be effective against climate change only, but also against insect extinction and water pollution. At the same time, as the lady claimed, she herself would not buy organic products from discount grocery stores, since she expected a larger selection of organic products and higher product quality, as it was offered at *Denns*'.⁶⁰

VIGNETTE III: TOP-SHELF PRODUCTS INSPIRED BY THE IDEA OF A BETTER LIFE – THE *HUBER*-ESTATE

About 700 kilometers southeast of the *Denns* bio supermarket in the Austrian-Hungarian border region, one may find the estate of the *Huber*-family – a farm that grew from less than 40 to over 2000 hectares within 25 years and is no different from many other late-modern large-scale farms – at first glance. Everything on the premises – from the architecture of the farmhouse, reminiscent of Californian estates, to the wine cellar and its tasting room built from *béton brut* and glass – appears stylish. The machinery being used looks hypermodern. The

⁵⁹ DEstatis 2018.

⁶⁰ My encounter with the lady took place on May 14, 2019. I am referring to my own field notes, written on the same day.

product portfolio of the *Huber*-estate ranges from wheat to sparkling wine, from apples to pork and from vinegar to beef – delivered by a herd of about 800 head of cattle. At a closer look, however, one may discover that what is considered to be just ‘wheat’ is departmentalized by several almost forgotten species, that the meat does not come from cattle typical for industrial stock breeding but from Hungarian grey cattle, and that the substances sprayed onto the apple blossoms by a machinery pulled by a tractor equipped with GPS are not insecticides, but homeopathic compounds made from natural basic commodities, which are intended to function as restoratives for the crops, not to annihilate pests. In fact, the *Huber*-estate is farmed according to the principles of biodynamic agriculture, and while its high-tech appearance makes parts of the property appear just as any contemporary large-scale farm, others convey the image of an esoterically laden place where cows are seen as key figures within an organic cycle of materials because of their function as dung suppliers, and weeds are not considered to be abolished but valued as ground-cover plants and as a proof of biodiversity. And as *Karl*, one of the three brothers who are operating the estate, claimed during a visit of the farm with a group of students in summer 2010⁶¹: “We are aiming to run our farm as a vivid organism, inspired by Rudolf Steiner’s philosophical principles of a flourishing agriculture”.⁶² However, some of my students articulated doubts as to whether the large dimension of the estate and its high-tech machinery really fit in with these ideas, while others – inspired by the critique of contemporary global tendencies of land grabbing⁶³ – criticized the fact that at the end of the 1990s the *Huber*-family took the opportunity to extend their property beyond the Austro-Hungarian border by buying up extensive parts of a nearby former agricultural cooperative.⁶⁴ Critical remarks that are indicating that organic farming does not imply the absence of capitalist principles. Yet, it should also be considered that the size of the estate and of comparable estates, in combination with modern machinery and highly rationalized use of technology and manpower, created the essential condition for the affordability of organic produce and their availability in a quantity commensurate to the increasing demand...

From a commercial perspective, the *Huber*-estate is to be understood as exceptionally successful. Most of the products are delivered to Austrian and German bio supermarket chains such as *Denns*, while the wines are sold in upscale

⁶¹ The visit took place on June 1, 2010, on the occasion of an excursion with students from the Department of Cultural Anthropology at the Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

⁶² Own field notes, June 2, 2010.

⁶³ Bommert 2012, Pearce 2012. While this expression is mainly used in respect of agrarian investments in Africa and Asia, the phenomenon can also be observed in the European ‘peripheries’.

⁶⁴ *Ibid.*

wine stores all over Europe and in some overseas locations. "There is a growing number of consumers almost anywhere in the world who like to enjoy great wines, while being aware that these are being made in accordance with nature, from the vineyard to the vinification" *Karl Huber* stated on a sunny morning in the courtyard of the farm building, just a few hours after his return from a promotional tour to China.⁶⁵ A statement that indicates that the target group of the *Huber*-produce apparently aims for both: enjoyment and a good ecological conscience.

Meanwhile, some visitors from nearby Vienna, who joined the regularly offered guided tours of the *Huber* family, kept fancying about the biodiversity in the vineyards and the naturalness of the food produced at the *Huber*-estate, before they eventually stowed some cases of wine and some beef in their trunks. "In times like these", stated one of the visitors – a tax consultant from Vienna – "it is crucial to know where one's food is coming from and how it is produced". And as he continued: "The products that the *Huber*-family supplies are not only top-shelf; these products are inspired by the idea of a better life – for consumers, producers, animals and the ecosystem as a whole."⁶⁶

VIGNETTE IV: "HEALTHY SOIL IS HEALTHY MANKIND" – ORGANIC TEA FROM THE INDIAN HIMALAYAS

By surface almost 8000 kilometers southeast of the *Huber*-estate, in the mountains of the Indian state West Bengal, another large-scale farmer is working for top products and what advocates of organic farming may call a 'better life'. In contrast to the *Huber*-family, *Mr. Anando* is cultivating what many agrarians in the Darjeeling Himalayas are cultivating – aromatic, floral tasting tea of high quality. Yet *Mr. Anando* shares the rhetoric of the *Huber*-family as well as their philosophy of agriculture: The tea estate has been working according to biodynamic principles for years. During an extensive tour with *Mr. Anando* through subtropical rainforests and steep tea gardens, there was talk about biodiversity, organic fertilizing, permaculture and about the improvement of soil, which – according to the farm owner – correlates with the betterment of people's livelihoods: "Healthy soil is healthy mankind", he claimed.⁶⁷

When asked how biodynamics found its way to the West Bengali mountains, *Mr. Anando* explained that he had gotten in touch with Rudolf Steiner's ideas of anthroposophy during his studies in the UK decades ago: Impressed by Steiner's holistic conception of the world and his ability to conciliate oriental

⁶⁵ Own field notes, June 20, 2013.

⁶⁶ *Ibid.*, September 16, 2013.

⁶⁷ *Ibid.*, November 21, 2010.

spirituality with the occidental episteme, the former student, lounge lizard and subsequent heir of the tea estate had, as he stated, “my epiphany moment in England”. There he decided to “dedicate my life to the layout of a tea estate that is committed to the rights of our earth to the safeguard and improvement of the rainforest and the wellbeing of the local community”.⁶⁸ *Mr. Anando* fully lives up to this claim, as a medical center and an ecotourism program has been set up in the area, so that today the tea estate appears as a paramount example of good rural development in a country that often makes negative headlines when it comes to its dynamic economic growth and its industrial pollution – at least from the perspective of the Western middle-class visitors and friends of the tea estate, who, with every sip of tea, are incorporating the spirit of *Mr. Anando's* philosophical and philanthropic ideas.

VIGNETTE V: “LET’S FACE THE REAL PROBLEMS” – ORGANIC URBAN GARDENING IN LEIPZIG

Back to Germany and to the city of Leipzig, where one may find the urban gardening project of a network of young adults, only a ten-minute tram ride from the main station: When I visited the actors in 2013, the project was in clear contrast to the *Huber*-estate and *Mr. Anando's* tea plantation, since the actors saw themselves as ‘activists’ rather than professionals, and they acted without a view to profit. The project received public subsidies due to its efforts in urban redevelopment. According to the activists I spoke with during my visit, the project claimed that it aims to cooperatively plant crops and keep poultry, in accordance with organic farming standards, and to create an “urban space of a new quality”.⁶⁹ Both the structure of the garden and its appearance were evidently designed to delight visitors, and during opening hours there was always someone present to provide information or give instructions to those willing to start gardening spontaneously. Furthermore, the activists offered snacks made from home-grown vegetables and fruit, as well as coffee and potables. Hence, this garden looked almost like a park assembled by crop plants, and it aimed to create acceptance for the ideas of sustainability and ecological urban development. According to *Jonas*, a late twenties graduate of garden architecture, with whom I spoke during my visit, the place is to be understood “as a blueprint of a self-supplier garden – a space in which cultural techniques are kept alive that nobody cares about anymore”.⁷⁰ Considering this rhetoric, one may conclude that such a garden should function as a kind of outdoor museum, where cultural

⁶⁸ Ibid.

⁶⁹ Ibid., August 30, 2013.

⁷⁰ Ibid.

techniques of traditional farming have been preserved in order to promote their comeback in the near future. Thereby, organic gardening was a self-evident integral part of the project, which saw itself as an avant-garde of sustainability. However, "we are not committed to biodynamics, but we are working according to the criteria laid down in European Union's organic farming legislation". As I have heard, it is crucial that "soil fertility is ensured in the long term, that we do not use chemical pesticides or herbicides and only buy organic fertilizers, such as horn meal". Of course, as *Jonas* explained, gardening could be regulated even more strictly and turned to the biological-organic cultivation method or even biodynamics; but the actors were simply interested in doing the best under given circumstances. And as it became clear in the interview with *Jonas*, he cannot do much with the esoteric nimbus attached to biodynamics anyway: "What matters is not the esoteric bric-a-brac, but the compost management, the mulch and the biological fertilization". Thus, in view of the present and future of horticulture and agriculture, *Jonas* suggested emotionally: "Forget about esotericism, which is pure luxury! Let's face the real problems: animal welfare, soil fertility, pesticide residues in vegetables and the loss of biodiversity as a result of intensive industrial farming!" At the same time, *Jonas* was well aware that the project and the actors were "brushed the wrong way", because "in this garden, some freaks are planting crops and keeping their own poultry in order to supply themselves with eggs, while outside our fences, the principle of industrial farming is asserting itself in ever-growing dimensions".⁷¹

CRISIS MANAGEMENT

An elderly lady who, according to what she read and heard about the principles of organic gardening, is practicing self-sufficient gardening, a teacher who buys groceries almost exclusively in an upscale bio supermarket, a family who successfully runs a constantly growing biodynamic estate on both sides of the Austro-Hungarian border and produces award-winning wines among a variety of other foodstuffs, an Indian tea estate owner who learned about biodynamics in Britain and transferred his knowledge to the Indian Himalayas, and a network of young 'activists' urgently arguing for a turn of agriculture towards sustainability and eco-friendliness – five examples of people, networks, settings and assemblages that are tied to organic farming or gardening, organic produce or the bio business. At first glance, the actors outlined above do not have much in common apart from their interest in organic farming, gardening or produce. On closer inspection, however, it becomes obvious that what they share is a solid quantity

⁷¹ Ibid.

of “cultural capital” in Bourdieu’s sense⁷², and they all were or are able to afford the problems they are working on or arguing for, which means that they all have a sufficient quantity of “economic capital”⁷³ to either start practicing organic agriculture or to sponsor their eco-friendly and sustainably shaped lifestyles. This is true in the case of *Veronika*, who enjoyed a solid education and worked in a leading position in the fashion industry.⁷⁴ This is true in the case of the teacher, who claimed to buy almost exclusively from *Denns’* and farmers markets. It is true in the case of the *Huber*-family, whose members underwent higher education and had on disposal the family owned farm as a gateway for its impressive expansion.⁷⁵ It is true in the case of the Leipzig activists, who may not be well-heeled in their current phase of life, but are characterized by their potential because of their cultural capital, and it is no less true in the case of *Mr. Anando*, who has travelled comfortably all his life and received a world-class education in England. And this also applies to the actors portrayed in the history of organic farming, for they were either established scientists or, as in Steiner’s case, pioneers of new lifestyles who were financially supported by wealthy patrons.

However, their cultural capital is the fundamental prerequisite for their reflexive approach to the world and their sensibility for crises: This is true for *Veronika*, who witnessed World War II and its mass destruction and the German economic miracle, while at the same time developing a growing awareness about what she calls the “fragility” of human life and of the earth as a whole, as she learned about the destructiveness of nuclear weapons and the drawback of economic growth. The old lady’s biographical journey indicates both, her discomfort with experiences that can be understood as experiences of crisis and her quest to find a way to contribute to a process of restoring what she experienced as loss. A loss of familiarities, species, tastes and the overall appearance of the landscape⁷⁶ due to the modernization process. Her retirement existence as a suburban subsistence gardener could be seen as an opportunity to actively contribute to the restoration of what she understands as the “destruction of Mother Earth”⁷⁷. The concrete action in the garden, the way in which the concrete action is carried out, thus gains its meaning, even if this is not reflected every day, but incorporated in routine.

The above also applies to the *Huber*-family, who discovered biodynamic farming in the 1980s when they tried to find ways out of the “endless spiral of

⁷² Bourdieu 1986.

⁷³ Ibid.

⁷⁴ Own field notes, June 28, 2012.

⁷⁵ Ibid., September 16, 2013.

⁷⁶ Ibid., July 8, 2012.

⁷⁷ Ibid., June 28, 2012.

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

the usage of agricultural chemicals"⁷⁸, as *Karl Huber* calls it. Becoming aware that the usage of pesticides and herbicides not only causes side effects on biodiversity but also on the health of their handlers, *Karl's* parents experienced what can be understood as a crisis-ridden spin-off of the industrialization process in agriculture. And while growing up in the socio-economic and cultural context of a farm that was on its way towards biodynamic agronomy, *Karl* and his two brothers discovered the appeal of a rural lifestyle that fits in with the urban imaginations of ideal food production that respects the ecosystem and benefits nature more than it exploits it.⁷⁹ Furthermore, *Karl* and his brothers experienced the fragility of the economic system and its impact on the late modern culture of labor and work, which can also be understood as a crisis experience and which led them to the decision that not only one of the brothers, but all of them should eventually take over the farm, which under these conditions had to be extended into an estate that supports three more families in addition to their parents.⁸⁰

According to his own words, it was his stay in Britain as a young student that changed *Mr. Arnando's* way of thinking about India, its society and everyday life. Against the backdrop of what he experienced in the UK, India seemed to be archaic in many ways – socially, technically and culturally. However, as a member of an upper-class Indian family, this was nothing new to him; but what was actually new, as he said on the occasion of our first talk, was the cognizance of the drawbacks of the European industrial modern era. And what he expected to be a prosperous market economy with an inclusive welfare system turned out to be, as he describes it, "an empty promise" in which the whole world had believed.⁸¹ In this respect, getting in touch with Rudolf Steiner's ideas during his stay in Britain may be understood as another promise of a life reformer of the global North, but a promise that on the one hand was far from being materialistic, but on the other hand was quite far from being left-wing in terms of questioning the property situation. In addition, Steiner's life reform concepts were not limited to the economy, biodynamic agriculture, social or cultural aspects, but also including the idea of a spiritual renewal, which – according to *Mr. Arnando* – promised more than the capitalist system and its more or less well-functioning welfare state.⁸² As the heir of a tea estate and as an Indian who, on his arrival in Britain, believed in the independent development of his country following the capitalist model of the global West, *Mr. Arnando* turned to an anthroposophical tea estate owner who believed in the preservation and improvement of soil and in a philosophy that aimed to bring modernization and tradition into a new balance or, as

⁷⁸ Ibid., June 2, 2010.

⁷⁹ Ibid.

⁸⁰ Ibid.

⁸¹ Ibid., November 21, 2010.

⁸² Ibid.

he says, to the “recovery of harmony”⁸³ – one may also speak of overcoming the experience of crises.

Less concerned about spiritual crises, but nevertheless aiming for the recreation of lost harmony, are the urban gardening activists around *Jonas*, who cite animal welfare, soil fertility and the loss of biodiversity due to industrialized farming for the necessity of their project to promote the agrarianisation of urban spaces as a way out of the crisis-ridden situation of agriculture and the ecosystem. And even if I do not know much about the life of the lady with whom I had coffee and a random conversation with at *Denns*, I can at least argue that she has acquired considerable knowledge on organic food production and the harms of the agro-industry and that she spends considerable sums in order to make her contribution to coping with ecological and agrarian crises. This applies no less to the visitors of the *Huber*-estates, to whom I also referred in this chapter. In their actions, the historical actors can also be classified in the context of crisis experience: Steiner no longer tasted the food as well as it did in his younger days, attributed the loss of quality and taste to the industrialization of agriculture and sought a way out that suited his esoteric basic attitude. Howard saw the problems of Indian peasants and developed a composting method as a cost-effective alternative to the more expensive fertilizers delivered by the chemical industry.

Considering this, all these actors, past and present, can be understood as bearers of the thought of “reflexive modernism”, as they were or are seismographers of crises in terms of ecology, agriculture and nutrition – but not only that! Since they all *deal* with these crises in their practical actions, they can be understood as crisis managers who, in their respective roles, are working to overcome the symptoms of crises. They are united in their sometimes explicit, sometimes implicit, missionary rhetoric for the expansion of organic agriculture, which makes them appear as heralds of a new era of farming and at the same time – since organic agriculture still is a minority phenomenon – as voices in the wilderness of conventional agriculture. As organic agriculture and the market for organic produce are on the rise, these advocates of organic farming might feel vindicated in their positions, but as *Jonas*’ statement on the subordinate position of organic agriculture indicates, they are aware of their exceptional status in the context of agriculture and the food market. And as one can also learn from *Jonas*: While a (growing) minority of farmers and gardeners are working according to the principles of organic agriculture, conventional agriculture is asserting itself in continuously growing dimensions. From *Jonas*’ standpoint, this insight might be an expression, not to say an outcry, of cultural critique, and his remark about the urban farmers as “freaks” whose activities have been brushed the wrong way suggests that they are aware of their own *impuissance*. At the same time,

⁸³ Ibid.

however, these remarks also underline the importance of the urban gardening project on which these 'freaks' are working on and the importance of the actors themselves. When *Veronika* speaks of the need to preserve the earth for future generations, placing her compost-based gardening in the context of this rhetoric, the significance she attributes to her actions becomes obvious. When *Karl Huber* points out the peculiarity of the *Huber*-estate and the visitors of the estate stated that the *Huber* products combine quality features with the idea of a better life, it becomes clear not only that there is an imagined worse life without these products, but also that the experience of crises is an essential part of the self-conception of those who are involved in the production and consumption of the products.

No matter what all the players portrayed or mentioned here are doing, whether they are producers or consumers who are willing to spend significant extra money on organic food and use their knowledge to navigate the offerings of the food industry – they are *doing* something. And while they are doing something, they are assuming that they are working against the crisis of the agricultural economy, against the climate change, against the extinction of species, for their own health and wellbeing or for the health and wellbeing of others. In other words, the actors are *managing* the crisis they are experiencing, which implies "[t]o succeed in coping or dealing with" and "[t]o exert control over; regulate or limit toward a desired end".⁸⁴

THE MORALIZATION OF THE MARKETS: ORGANIC FOOD PRODUCTION AS A FEEL-GOOD INDUSTRY

Yet that is not all: Since organic gardening and farming are not only occurring as a private purpose of life or as a subsidized project of urban redevelopment, but as a multi-billion-dollar business, it is also clear that the (re)cognition of crises is of major importance in the constitution of the market for organically produced foodstuffs and the preservation and further expansion of this market. If one disregards the fact that *Veronika*, as well as the urban gardening activists around *Jonas*, is not exactly sympathetic to the market economy, and that all the actors I have met share to a certain extent their distrust of capitalism, it is nevertheless striking that they largely accept a market economy based social order. Certainly, the *excesses* of the market economy are criticized, especially if the ecosystem, the wellbeing of the livestock or the quality of food are considered to be at stake. In principle, however, the market economy is accepted. The production and consumption of organic foodstuffs in the present can thus be

⁸⁴ American Heritage Dictionary of the English Language 2022.

understood as a facet of the “moralization of the markets” (*Moralisierung der Märkte*)⁸⁵, that is, a penetration of markets with ethical and moral arguments, which leads in the continuous “dance of producers and consumers”⁸⁶ to the attribution of moral value to goods and services.

It is the overall increase in prosperity in certain European countries which, in conjunction with the increasing awareness of broad social strata, the expansion of the reflexivity of late modern societies and the knowledgeability of the middle-classes leads to an increased consideration of altruistic motives in consumer decisions⁸⁷ and thus to the expansion of the moralized market of organically produced food⁸⁸. Thanks to stylish supermarkets such as *Denns* and representative estates such as those of the *Huber* family, however, organic products today not only have a moral surplus value, but are also considered as superior to conventionally produced foodstuffs in terms of taste and health aspects. This makes organic food compatible with the values upheld in the LOHAS milieu (lifestyles of health and sustainability)⁸⁹, which is frequently addressed in market research and the media as ‘the new middle-class’ and is characterized by a high level of education and a consumption style that combines quality awareness (enjoyment, health) with the awareness of sustainability. And since this milieu is well-connected, since it is courted by industry, politics and the media, and since market research hypes this target group, the moralized market of organic produce plays a more important role in the media than it would be justified by the volume of this market, the number of organic farms and the agricultural areas cultivated according to the principles of organic farming.

Unlike in my youth in the 1980s, when the market for organic produce was definitely marginal, health food stores were small and puny and organic farmers were experienced at best as weird or hippyish folks, organic farming today is part of a globalized ‘alternative’ industry whose outposts are stylish and which promises not only morally correct consumption but also enjoyment. Organic farming has thus become a feel-good industry that caters for those who can afford the moral, health and taste added value that is materialized in vegetables, fruits, meat, fish, dairy products, cereals, tea and coffee. The contemporary witness *Veronika*, who experienced the advocates of organic farming as a small, committed and self-affirmative community that has been criticized and laughed at, can only shake her head about this, and precisely because she criticizes the commercialization and industrialization of organic agriculture, she has taken the

⁸⁵ Stehr 2008a.

⁸⁶ *Ibid.*, 406.

⁸⁷ Stehr 2007: 41, Stehr & Adolf 2008b.

⁸⁸ At the same time, however, this process requires a growing number of farmers to rethink their cultivation and livestock breeding methods and to consider switching to organic farming.

⁸⁹ Busse 2006, Voigt 2008, Rossnagel 2011, Ray & Anderson 2000.

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

consequence of becoming a self-sufficient horticulturist.⁹⁰ The actors of the urban gardening network in Leipzig are also critical of the development of organic farming as a feel-good industry for the affluent, promoting the urban self-supplier garden as an alternative to this process.⁹¹ However, both *Veronika* and the urban gardeners represent only a minority within the minority of organic farmers and the consumers of organic produce...

The pioneers of organic farming, to whom I refer in this chapter, had no intention of initiating this process, nor did they foresee it, since Steiner was concerned with restoring the lost taste and quality of foods, while Howard intended to enhance the agroeconomic situation of peasantry in colonial India. In their own way, they became managers of what they perceived to be the crises of their time and early harbingers of "reflexive modernism". Yet none of them intended to institute a comprehensive new agricultural concept while they were researching and experimenting or, like Steiner, wondering about the humanistic fundamentals of a flourishing agriculture. Rather, they aimed to reform what had been just 'farming' before the division of agriculture into 'conventional' or 'industrial' farming on the one hand and 'organic' or 'biological' farming on the other. However, by developing comprehensive alternative farming methods, sometimes involving higher amounts of work and thus higher production costs, their epigones created the preconditions for dividing the market for agricultural products and attributing a moral value to organic produce. This added value is recognized by large sections of the population, whether they can afford organic produce or not, because sustainable soil fertility, the abandonment of chemical pesticides and herbicides, the preservation of biodiversity and animal welfare are values to which few people tend to make objections to.

Unlike the exponents of the various currents of the life reform movement of the twentieth century, the pioneers of organic farming left little (Steiner) or nothing (about the working conditions of (agricultural) workers and property relations. Although organic farming has also been practiced by cooperatively structured communities in the context of the life reform movement (e.g., in the orchard settlement Eden in Oranienburg near Berlin⁹²), organic farming is fundamentally open to any form of ownership and any form of labor organization and thus also to the appropriation of various political currents. And since there is no size limit for organic farms, a large estate can also be certified as an organic farm, as the example of the *Huber*-family indicates – perhaps it would not be entirely wrong to talk about the *industrialization of organic farming* against this backdrop. Critical minds such as those among my students who found the dimension of

⁹⁰ Own field notes, July 8, 2012.

⁹¹ *Ibid.*, August 30, 2013.

⁹² Baumgartner 1992, Böttger 1993, Kaienburg 2004.

the *Huber* estates suspicious, *Veronika* and the urban gardening activists around *Jonas*, all came to this very point. As a TV documentary, broadcasted by the German-French channel *Arte* has shown, the appetite for organic produce in Europe's affluent regions has led financially strong investors from these regions to purchase land on a large scale in Romania in order to have it farmed organically – land that has been farmed by peasants so far.⁹³ If one takes into account that a study carried out on behalf of the German Association of Agricultural Industries (*Industrieverband Agrar*) on the yield of agricultural holdings came to the conclusion that the yields in organic farming are about 50 percent lower than those of conventional agriculture⁹⁴, it becomes clear what crises might lie ahead of us if the demand for organic produce continues to rise. Not only because of the social dimensions of the crises and the cut-throat competition that is becoming apparent against this backdrop, but also because of the ecological dimension: While organically cultivated agricultural areas might have a better ecological assessment in comparison to conventionally cultivated areas, this benefit of organic farming becomes questionable when considering the question of what might be the price – ecologically, socially and economically – for the expansion of agricultural areas that would be necessary to achieve the yields essential in order to feed growing proportions of the population by organically produced foods.

Hence, it seems questionable whether the actions in and around organic farming can be understood as the ideal way out of ecological and food-policy related crises. Rather, crisis management carried out by producers and consumers devoted to the ideas of organic farming is to be understood both as an expression and an integral part of the crises to which their crisis management refers. A German-language dictum mistakenly attributed to the radical left activist, filmmaker and later terrorist Holger Meins, states: "Either you are part of the problem or you are part of the solution."⁹⁵ Apart from the fact that such complexity-reducing exacerbations are always problematic, the above points to the consideration that organic farming is part of the solution and at the same time part of the problem.

⁹³ Jentsch 2014.

⁹⁴ IVA 2016. It must certainly be borne in mind that the association represents the interests of conventional agriculture. But even if the differences in yield are not as clear as the study implies, it is difficult to ignore the problem. Other studies might vary in detail, yet clear differences in yield are confirmed. Cf. De Ponti et al. 2012.

⁹⁵ In German this is: *Entweder du bist ein Teil des Problems oder du bist ein Teil der Lösung*. A slightly different version of this saying had been used by the American activist, Eldridge Cleaver before it was adopted by Meins. Cleaver's version is: "... you're either part of the solution or you're part of the problem." Cf. Schut 1969: 24-25, Scheer 1969: xxxii.

BIBLIOGRAPHY

- Barański, Marcin; Średnicka-Tobler, Dominika; Volakanis, Nikolaus; Seal, Chris (2014), "Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses", *British Journal of Nutrition* 112.5: 794-811.
- Barton, Gregory A. (2018), *The Global History of Organic Farming*, Oxford University Press, Oxford.
- Barz, Christian (2015), *Einfach. Natürlich. Leben: Lebensreform in Brandenburg 1890-1939*, Verlag für Berlin-Brandenburg, Berlin.
- Baumgartner, Judith (1992), *Ernährungsreform: Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel. Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung am Beispiel der Siedlung und des Unternehmens Eden seit 1893*, Peter Lang Verlag, Frankfurt, New York.
- Bavec, Martina; Bavec, Franc (2014), "Impact of Organic Farming on Biodiversity", in Lo, Yuch-Hsin; Blanco, Juan A.; Roy, Shovonlal (eds.), *Biodiversity in Ecosystems*, InechOpen, Rijeka, 185-202.
- Beck, Ulrich (1992), *Risk Society: Towards a New Modernity*, Sage Publications, London.
- Beck, Ulrich (1993), *Die Erfindung des Politischen*, Suhrkamp, Berlin.
- Beck, Ulrich (1996), "Das Zeitalter der Nebenfolgen und die Politisierung der Moderne", in Beck, Ulrich; Giddens, Anthony; Lash, Scott (2004), *Reflexive Modernisierung: Eine Kontroverse*, Suhrkamp, Berlin, 19-112.
- Behar, Ruth (1996), *The Vulnerable Observer. Anthropology that Breaks Your Heart*, Beacon Press, Boston.
- Bendix, Regina (2006): "Was über das Auge hinausgeht: Zur Rolle der Sinne in der ethnografischen Forschung", *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* 102, 71-84.
- Blumberg, Fabian (2011), "Schwarz-Grün als bürgerliches Projekt", in Kronenberg, Volker; Weckenbrock, Christoph, *Schwarz-Grün: Die Debatte*, Springer Verlag, Wiesbaden, 193-210.
- Bommert, Wilfried (2012), *Bodenrausch: Die globale Jagd nach den Äckern der Welt*, Eichbornverlag, Köln.
- Bonß, Wolfgang (2014), "Lau, Christoph: Reflexive Modernisierung – Theorien und Forschungsprogramm", in Pofperl, Angelika, Sznaider, Natan (eds.), *Ulrich Becks kosmopolitisches Projekt*, Nomos, Baden-Baden, 35-52.
- Böttger, Christian (1993), *Zum Leben in den genossenschaftlichen Siedlungen 'Eden' und 'Falkenberg' vom Beginn ihres Bestehens bis 1933: Eine vergleichende volkskundliche Untersuchung der Lebensweise und Kultur von Bewohnern*

- zweier Siedlungen im Berliner Raum* [Unpublished doctoral dissertation]. Humboldt-Universität zu Berlin.
- Bourdieu, Pierre (1986), "The Forms of Capital", in Richardson, John G. (ed.), *Handbook of Theory of Research for the Sociology of Education*, Greenwood Press, New York, 241-258.
- Bramwell, Anna (1985), *Blood and soil. Walther Darre and Hitler's Green Party*, Kensal Press, Bourne End.
- Busse, Tanja (2006), *Die Einkaufsrevolution: Konsumenten entdecken ihre Macht*, Karl Blessing Verlag, München.
- Carson, Rachel (1962), *Silent Spring*, Houghton Mifflin, Boston.
- Cluet, Marc (2013), 'Lebensreform': *Die soziale Dynamik der politischen Ohnmacht/ La dynamique sociale de l'impuissance politique*, Francke-Verlag, Tübingen.
- Dangour, Alan D. et al. (2010), "Nutrition-related health effects of organic foods: a systematic review", *The American Journal of Clinical Nutrition* 92.1: 203-210.
- De Ponti, Tomek; Rijk, Bert; Van Ittersum, Martin K. (2012), "The crop yield gap between organic and conventional agriculture", *Agricultural Systems* 108: 1-9.
- DeLanda, Manuel (2006), *A New Philosophy of Society*, Continuum, London.
- Deleuze, Gilles; Parnet, Claire (1980), *Dialoge*, Suhrkamp, Berlin.
- Deleuze, Gilles; Guattari, Félix (1987), *A Thousand Plateaus: Capitalism and Schizophrenia*, University of Minnesota Press, Minneapolis.
- Falter, Reinhard (2004), "Alwin Seifert: Die Biografie des Naturschutz im 20. Jahrhundert", *Berichte der Bayerischen Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege* 28: 69-104.
- Girtler, Roland (2001), *Methoden der Feldforschung*, Böhlau, Wien.
- Hackel-Steher, Karin (1987), *Das Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes (1516)* [Unpublished doctoral dissertation]. Technische Universität Berlin.
- Haglund, Åsa; Johansson, Lisbeth; Berglund, Lars; Dahlstedt, Lars (1998), "Sensory evaluation of carrots from ecological and conventional growing systems", *Food Quality and Preference* 10.1: 23-29.
- Hellwig, Marius (2020), "Bauer sucht Gau: Völkischer Rechtsextremismus im ländlichen Raum", in AgrarBündnis e.V. (ed.), *Der kritische Agrarbericht 2020*, AgrarBündnis e.V., Konstanz, 323-328.
- Hermund, Jost (1991), *Grüne Utopien in Deutschland: Zur Geschichte des ökologischen Bewusstseins*, Fischer-Taschenbuch-Verlag, Frankfurt am Main.
- Hörz, Peter F. N. (2015), "Wenn der Garten zum Hof wird: Hühnerhaltung in der Stadt", in Hirschfelder, G.; Ploeger, A.; Rückert-John, J.; Schönberger

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

Gesa (eds.), *Was der Mensch essen darf: Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen, globale Verstrickungen*, Springer VS, Heidelberg, 193-209.

Hörz, Peter F. N. (2017), "Landlust in der Stadt: Variationen, Praxen und Selbsteutungen im Kontext des Urban farming", in Langreiter, N.; Löffler, K. (eds.), *Selber machen: Diskurse und Praktiken des Do it yourself*, Transcript, Bielefeld, 197-220.

Hörz, Peter F. N. (2021), "Barton, Gregory A.: The Global History of Organic Farming (review)", *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* 117 (1): 85-89.

Holt, Georgina; Reed, Matthew (eds.) (2006), *Sociological Perspectives of Organic Agriculture: from Pioneer to Policy*, CAB International, Cambridge, MA.

Jentzsch, Christian (Director) (2014), *Die Bio-Illusion – Massenware Ökosiegel* [TV-Dokumentation]. DOKfilm Fernsehproduktion.

Kaienburg, Hermann (2004), "Der Traum vom Garten Eden: Die Gartenbausiedlung 'Eden' in Oranienburg als alternative Wirtschafts- und Lebensgemeinschaft", *Zeitschrift für Geschichtswissenschaft* 52.12: 1077-1090.

King, Franklin H. (1911), *Farmers of Forty Centuries or Permanent Agriculture in China, Korea, and Japan*, Rodale Press, Emmaus, PA.

Kronenberg, Volker; Weckenbrock, Christoph (2011), "Wie aus Gegensätzen Optionen wurden", in Kronenberg, Volker; Weckenbrock, Christoph, *Schwarz-Grün: Die Debatte*, Springer Verlag, Wiesbaden, 15-23.

Liebig, Justus von (1840), *Die organische Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie*, Vieheweg, Braunschweig.

Melzer, Jörg (2003), *Vollwerternährung: Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch*, Franz Steiner Verlag, Stuttgart.

Nail, Thomas (2017), "What is an Assemblage?", *SubStance* 46.1: 21-37.

Nearing, Scott (1965), *The Conscience of a Radical*, Social Science Institute, Harborside.

Nearing, Scott; Nearing Helen (1970), *Living the Good Life*, Schocken Books, New York.

Noe, Egon (2006), "The Paradox of Diffusion of Organic Farming: a Case Study in Denmark", in Holt, Georgina C.; Reed, Matthew J. (eds.), *Sociological Perspectives of Organic Agriculture: from Pioneer to Policy*, Cab International, Cambridge, MA, 210-225.

Padel, Susanne; Lampkin, Nicolas (2007), "The Development of Governmental Support for Organic Agriculture in Europe", in Lockeretz, William (ed.), *Organic Farming. An international History*, Cab International, Cambridge, MA, 93-122.

Paull, John (2006), "The Farm as Organism: The Foundational Idea of Organic Agriculture", *Elementals: Journal of Bio-Dynamics Tasmania* 83, 14-18.

- Paull, John (2011a), "Attending the First Organic Agriculture Course: Rudolf Steiner's Agricultural Course at Koberwitz, 1924", *European Journal of Social Sciences* 21:1, 64-69.
- Paull, John (2011b), "The Betteshanger Summer School: Missing Link Between Biodynamic Agriculture and Organic Farming", *Journal of Organic Systems* 6:2, 13-26.
- Paull, John (2014), "Lord Northbourne, the man who invented organic farming, a biography", *Journal of Organic Systems* 9:1, 31-53.
- Pearce, Fred (2012), *The Land Grabbers: The New Fight over Who Owns the Earth*, Beacon Press, London.
- Proctor, Robert N. (2002), *Blitzkrieg gegen den Krebs: Gesundheit und Propaganda im Dritten Reich*, Klett-Cotta, Stuttgart.
- Puschner, Uwe (2017), "Mit Vollkornbrot und Nacktheit", in Braun, Karl; Khairi-Taraki, John; Linzner, Felix (eds.). *Avantgarden der Biopolitik: Jugendbewegung, Lebensreform und Strategien biologischer 'Aufrüstung'*, V&R unipress, Göttingen, 77-94.
- Ray, Paul H.; Anderson, Ruth (2000), *The Cultural Creative: How 50 Million People Are Changing the World*, Harmony Books, New York.
- Reed, Matthew J.; Holt, Georgina C. (2006), *Sociological Perspectives of Organic Agriculture: an Introduction*, in Holt, Georgina C.; Reed, Matthew J. (eds.), *Sociological Perspectives of Organic Agriculture: from Pioneer to Policy*, Cab International, Wallingford/Cambridge, MA.
- Richter, Marcus (2011): *Prekärer Konsum: Eine Ethnographie am Rande der Konsumgesellschaft*, MA-Thesis, Otto-Friedrich-Universität Bamberg.
- Rivoal, Isabelle, Noel B. Salazar (2013): "Contemporary ethnographic practice and the value of serendipity", *Social Anthropology* 21 (2), 178-185.
- Rosnagel, Ralf (2011), "LOHAS: Lifestyles of Health and Sustainability", *Integrale Perspektiven* 20/11, 20-30.
- Scheer, Robert (1969) (ed.), *Eldridge Cleaver: post-prison writings and speeches*, Random House, New York.
- Schmid, Otto (2007), "Development of Standards for Organic Farming", in Lockeretz, William (ed.), *Organic Farming. An international History*, Cab International, Wallingford/Cambridge, MA, 152-174.
- Schmidt-Lauber, Brigitta (2001), "Das qualitative Interview. Oder: die Kunst des Reden-Lassens", in Götsch, Silke; Lehmann, Albrecht (eds.): *Methoden der Volkskunde: Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der europäischen Ethnologie*. Reimer, Berlin, 165-186.
- Schmoll, Friedemann (2004), *Erinnerung an die Natur: Die Geschichte des Naturschutzes im deutschen Kaiserreich*, Campus Verlag, Frankfurt/M.

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

- Schöneich, Svenja (2021): "On a Hot Day in the Field...'The Art of Writing Ethnographic Vignettes", *Ethnoscripts* 23 (1): 116-124.
- Schut, Pieter H. Bakker (ed.) (1969), *Das Info: Briefe der Gefallenen aus der RAF 1973-1977*, Neuer Malik Verlag, Kiel.
- Seifert, Alwin (1964), *Der Kompost im Garten ohne Gifte – Fibel für kleine und große Gärtner, Bauern und Landwirte*, Wirtschaftsverlag M. Klug, München.
- Seifert, Alwin (1971), *Gärtnern, Ackern – ohne Gift*, Biederstein-Verlag, München.
- Smith-Spangler, Crystal, Brandeau, Margret L.; Hunter, Grace E.; Bavinger, J. Clay, Pearson, Maren; Eschbach, Paul J.; Sundaram, Vandana; Liu, Hau; Schirmer, Patricia; Stave, Christopher, Olkin, Ingram; Braveta, Dena M. (2012), "Are Organic Foods Safer or Healthier Than Conventional Alternatives? A Systematic Review", *Annals of Internal Medicine* 157.5: 348-366.
- Spiekermann, Uwe (1999), "Vollkorn für die Führer: Zur Geschichte der Vollkornbrotspolitik im ‚Dritten Reich‘", *Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts* 16, 91-128.
- Staudenmaier, Peter (2011), "Fascist ecology: The ‚green wing‘ of the Nazi party and its historical antecedents", in Biehl, Janet; Staudenmaier, Peter (eds.), *Ecofascism revisited. Lessons from the German Experience*, AK Press Porsgrunn, 13-42.
- Stehr, Nico (2007), *Moralisierung der Märkte: Eine Gesellschaftstheorie*, Suhrkamp, Frankfurt/M.
- Stehr, Nico (2008a), "Die Moralisierung der Märkte", in Eigner, Christian; Weibel, Peter (eds.), *Un/Fair Trade: Die Kunst der Gerechtigkeit*, Springer, Wien, 400-407.
- Stehr, Nico; Adolf, Nico (2008b), "Konsum zwischen Markt und Moral: Eine soziokulturelle Betrachtung moralisierter Märkte", in Jansen, Stephan; Schroeter, Eckhard; Stehr, Nico (eds.), *Mehrwertiger Kapitalismus*, VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden: 195-216.
- Steiner, Rudolf (1999 [1924]), "Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft: Landwirtschaftlicher Kurs. Acht Vorträge, eine Ansprache und vier Fragenbeantwortungen, gehalten in Koberwitz bei Breslau vom 7. bis 16. Juni 1924 und ein Vortrag in Dornach am 20. Juni 1924", in: Rudolf Steiner-Nachlassverwaltung (ed.), *Rudolf Steiner Gesamtausgabe: Vorträge. Vorträge über Naturwissenschaft*, Rudolf Steiner Verlag, Dornach.
- Talavera-Bianchi, Martin et al. (2010), "Effect of organic production and fertilizer variables on the sensory properties of pac choi (*Brassica rapa* var. Mei Qing

- Choi) and tomato (*Solanum lycopersicum* var Bush Celebrity)”, *J Sci Food Agric* 30;90. 6: 981-988.
- Vogt, Gunter (2000), *Entstehung und Entwicklung des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum*, Stiftung Ökologie&Landbau, Bad Dürkheim.
- Vogt, Gunter (2007), “The Origins of Organic Farming”, in Lockeretz, William (ed.), *Organic Farming. An international History*, Cab International, Wallingford/Cambridge, MA, 9-29.
- Voigt, Claudia (2008), “Grüner wird’s nicht: Sie meinen es Ernst und sehen dabei richtig gut aus. Eine neue Ökobewegung vereint Genuss und Gewissen”, *Der Spiegel* 2: 18-21.
- Williams, Adrian G. et al. (2006), *Determining the environmental burdens and resource use in the production of agricultural and horticultural commodities. Defra project report ISO205*, Natural Resource Management Institute/ Cranfield University, Bedford.
- Winter, Carl K. (2006), “Organic Foods”, *Journal of Food Science* 71.5: R117-R124.
- Worster, Donald (1982), *Dust Bowl: The Southern Plains in the 1930s*, Oxford University Press, New York.
- Worthington, Virginia (2001), “Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains”, *The Journal of Alternative and Complementary Medicine* 7.2: 161-173.
- Zander, Helmut (2011), *Rudolf Steiner: Die Biographie*, Piper Verlag, München.
- Zanoli, Raffaele (2004), *The European Consumer and Organic Food*, University of Wales, Aberystwyth.
- Zeller, Thomas (2007), *Driving Germany: The Landscape of the German Autobahn 1930-1970*, Berghahn Books, New York.

WEBGRAPHY

- American Heritage Dictionary of the English Language (n.d.), *Manage*. Retrieved February 27, 2022, from https://ahdictionary.com/word/search.html?q_manage
- Ayub, Nadja (2019, July 7), “Der erste ‘Bio-Staat’ der Welt: in Sikkim gibt es nur Öko-Landwirtschaft”, *Utopia*. <https://utopia.de/sikkim-indien-bio-landwirtschaft-oeko-97444/>
- Biosuisse (2018), *Bio in Zahlen* [Handout for the media]. Biosuisse. https://www.bio-suisse.ch/dam/jcr:3f9a3c22-142d-4b8d-a503-761e2bed6511/BiZ20_dt_WEB.pdf
- Biosuisse (2020, June 5), “Bio knackt beim Marktanteil die 10 Prozent-Hürde”. *Biosuisse*. <https://www.bio-suisse.ch/de/unser-verband/medien/>

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "Reflexive Modernity"

medienmitteilungen/detail/bio-knackt-beim-marktanteil-die-10-prozent-huerde.html

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (2020), *Branchenreport 2020: Ökologische Lebensmittelwirtschaft*. Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. https://www.boelw.de/fileadmin/user_upload/Dokumente/Zahlen_und_Fakten/Brosch%C3%BCre_2020/B%C3%96LW_Branchenreport_2020_web.pdf

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (2019a), *Zahlen und Fakten*. Austrian Ministry of Agriculture, Regions and Tourism. <https://www.bmlrt.gv.at/land/bio-lw/zahlen-fakten.html>

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (2019b), *Trend zu biologischer Landwirtschaft hält an*. Austrian Ministry of Agriculture, Regions and Tourism. https://www.bmlrt.gv.at/land/bio-lw/zahlen-fakten/Bio_Produktion.html

Demeter (2020), *Richtlinien 2020*. Demeter. <https://www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/richtlinien>

Denns (2020, May 20), "Das Unternehmen". *Denns Biomarkt*. <https://www.denns-biomarkt.de/wissenswertes/das-unternehmen/>

DEstatis (2018), *Konsumausgaben privater Haushalte in Deutschland*. DEstatis, Statistisches Bundesamt. <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Einkommen-Konsum-Lebensbedingungen/Konsumausgaben-Lebenshaltungskosten/Tabellen/privater-konsum-d-EVS.html>

Dierig, Carsten (2011, December 2), "Deutsche Händler importieren Bio-Produkte aus China". *Welt*. <https://www.welt.de/wirtschaft/article12518964/Deutsche-Haendler-importieren-Bio-Produkte-aus-China.html>

European Commission (2020), *Organics at a glance*. European Commission. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organics-glance_en

Handelszeitung (2007, October 17), "Bioprodukte verzeichnen weltweit Umsatzsteigerungen". *Handelszeitung*. <https://www.handelszeitung.at/handelszeitung/bio-produkte-verzeichnen-weltweit-umsatzsteigerungen-73816>

Handelszeitung (2017, October 30), "Bio-Branche legt weiter zu". *Handelszeitung*. <https://www.handelszeitung.at/handelszeitung/bio-branche-legt-weiter-zu-155190>

Industrieverband Agrar (2016, June 1), "Moderne Landwirtschaft baut Produktivitätsvorsprung weiter aus. Bio-Betriebe brauchen für gleiche Erntemenge mehr als die doppelte Fläche" [Press release]. *Industrieverband Agrar*. <https://www.presseportal.de/pm/16070/3218093>

Kreutz, Heike (2018, May 1), "Nachfrage nach Biolebensmitteln steigt. Gekauft wird meist im Supermarkt". *Bundeszentrum für Ernährung*. <https://www.bzfe.de/inhalt/nachfrage-nach-bio-lebensmitteln-steigt-32189.html>

Naturland (2007), *Naturland Richtlinien: Erzeugung*. Naturland. <https://www.yumpu.com/de/document/read/23754180/naturland-richtlinien-erzeugung>

**13. A TRANSFORMAÇÃO DO CONCEITO
DE DIETA MEDITERRÂNICA: ENTRE A SAÚDE
E A SUSTENTABILIDADE ATRAVÉS DA CULTURA E DO PATRIMÔNIO***

**THE TRANSFORMATION OF THE CONCEPT OF MEDITERRANEAN
DIET: FROM HEALTH TO SUSTAINABILITY THROUGH CULTURE
AND HERITAGE**

F. Xavier Medina

Universitat Oberta de Catalunya

0000-0002-8067-355X

fxmedina@uoc.edu

RESUMO

O presente capítulo pretende realizar uma revisão conceptual e diacrónica em torno da construção da Dieta Mediterrânica enquanto objeto de análise. Criada em meados do século XX como dieta *recomendada* e saudável – destinando-se principalmente à sociedade norte-americana – até aos nossos dias, o conceito de Dieta Mediterrânica tem sido alvo de diversas revisões que o transformaram, partindo de uma conceção associada exclusivamente à saúde, num elemento cultural e num estilo de vida, através da sua declaração em 2010 como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Desde então, na atualidade, e graças à FAO, a Dieta Mediterrânica tomou um novo rumo enquanto dieta sustentável, centrando-se na sustentabilidade e na localização como pilares básicos da sua nova conceção. Assistimos assim a uma transformação histórica do conceito de Dieta Mediterrânica, que o levaram da saúde à sustentabilidade, passando pela cultura. Não obstante, é notório que o foco na saúde nunca perdeu realmente a sua importância – pelo contrário, adaptou-se à passagem do tempo, alterando-se consoante as novas tendências alimentares. Este capítulo apresenta diferentes partes que acompanham a transformação do conceito de Dieta Mediterrânica nas últimas décadas: a partir de uma apresentação da construção da cultura alimentar e do património na área mediterrânica, com especial destaque para a construção e gestão da sua candidatura à UNESCO, aspetos como a dificuldade de salvaguardá-la como bem cultural são sucessivamente revistas e, por último, a inclusão, mais recentemente, do ponto de vista da sustentabilidade alimentar e ambiental na própria base das suas propostas.

PALAVRAS-CHAVE

Dieta mediterrânica; Saúde; Cultura; Sustentabilidade; Economia.

* Este capítulo reúne argumentos já expostos numa publicação anterior (Medina 2019), que foram revistos e atualizados.

ABSTRACT

The aim of this chapter is to carry out a conceptual and diachronic review on the construction of the Mediterranean Diet, this being an object of analysis. Created in the mid-twentieth century as a recommended and healthy diet – mainly for the North American society – the concept of the Mediterranean Diet has been subject until today to several revisions that have transformed it, as a concept exclusively associated with health, a cultural element and a way of life, embodied on the 2010 declaration by UNESCO classifying it as an Intangible Cultural Heritage of Humanity. Since then, and thanks to the FAO, the Mediterranean Diet has taken a new direction as a sustainable diet, focusing on and placing sustainability as one of the basic pillars of its new concept. Thus, we are witnessing an historical transformation of the concept of the Mediterranean Diet, which led it from health to sustainability, through culture. Nevertheless, it is clear that the focus on health has never really lost its importance – on the contrary, it has adapted to the passage of time, changing accordingly to new dietary trends. This chapter presents different parts that have accompanied the transformation of the Mediterranean Diet concept in recent decades: starting with a presentation of the construction of a food culture and heritage in the Mediterranean area, where a special emphasis is given to the preparation and management of its UNESCO application, successively revising aspects such as the difficulty of safeguarding it as a cultural asset and, finally, the more recent inclusion of the food and environmental sustainability facet to the very basis of its proposals.

KEYWORDS

Mediterranean diet; Health; Culture; Sustainability; Economy.

INTRODUÇÃO

O Mediterrâneo, como qualquer espaço, é uma construção sociocultural e política edificada sobre uma entidade geográfica. Como tal, falar de alimentação no Mediterrâneo implica também uma construção social e cultural. Por seu turno, a alimentação, os comportamentos alimentares em geral, enquadram-se nas sociedades que os produzem e recriam, portanto, inserem-se em sistemas socioculturais concretos.

Embora a nossa conceção daquilo que é o Mediterrâneo seja construída em função de determinados parâmetros, fortemente marcados pela geografia e o clima, é também composta por projeções culturais e estereótipos dos quais é difícil escapar. A partir daí, criamos diferenças e semelhanças que acabamos depois por definir também no âmbito da agricultura, da pecuária e da alimentação. Podemos então destacar que determinadas culturas e/ou religiões, embora geograficamente próximas, como é o caso do Norte e Sul do Mediterrâneo, são muito diferentes e até opostas. Por outro lado, não são assim tão distantes e têm, inclusivamente, um certo ar familiar que as identifica e

que, em última instância, as aproxima. Neste sentido, o antropólogo espanhol Julio Caro Baroja recorre às palavras de Diego de Torres, primeiro historiador dos *cherifes* marroquinos no século XVI, que, numa comparação entre os povos andaluzes da área da Alpujarra e os marroquinos do Atlas, teceu o seguinte comentário:

Tanto en el medio físico como en el medio social aparecen a nuestros ojos muy similares a lo que se habría podido ver en la zona de la Alpujarra de Sierra Nevada. Los poblados situados en las laderas septentrionales del Atlas eran abundantes en aguas; sus campos estaban plagados de naranjos y limoneros en las partes más bajas y abrigadas y disponían de abundantes cereales cultivados en las laderas, aparte los árboles frutales de tipo europeo.¹

Muito se escreveu sobre a definição daquilo que “é” ou “não é” o Mediterrâneo. O antropólogo francês Igor de Garine, tal como o fizera no seu tempo Fernand Braudel (cf. 1981), numa das suas frases mais clássicas, diz-nos que:

Tal vez, la distribución del olivar marque los límites en el interior de donde consideramos que se encuentra el mundo agrícola mediterráneo. Hay numerosas variaciones de matices, del norte al sur y del este al oeste, pero podemos definir, cómodamente, el área mediterránea como la que permite, sin riesgos, el cultivo de cereales, de viñas y de olivos a la vez que la práctica de una ganadería, antiguamente trashumante, actualmente sedentaria, en la que dominan los animales de especies ovina y caprina.²

Porém, o Mediterrâneo é, e sempre foi, um espaço de comunicação e de contacto. Tal como observado por Fernand Braudel na sua época (em 1949), as rotas deste *Mar Interior* são de terra e são de mar e encontram-se ligadas num sistema de circulação que promoveu todo o tipo de relações entre as várias sociedades que se desenvolveram nas suas margens.

Por conseguinte, o mediterrâneo é, por um lado, uma importante intersecção de caminhos e um grande centro integrador e redistribuidor de influências (não apenas alimentares) recebidas dos quatro pontos cardinais; e, por outro lado, um excecional campo de aclimação onde os produtos – a maior parte oriundos de outros lugares mais ou menos distantes – encontraram um meio adequado para serem cultivados ou criados e, assim, aguardar a sua aceitação e implementação definitiva nos sistemas alimentares locais.

No entanto, esta capacidade de integração de elementos não é casual. Importa lembrar que muita da nossa gastronomia é composta mais por procedimentos do que por receitas. Possui assim uma enorme facilidade para adotar novas matérias-primas, preservando os métodos ancestrais. Por exemplo, e nas palavras

¹ Caro Baroja 1956.

² Garine 1993: 11.

de González Turmo (1993), muitos guisados andaluzes foram introduzindo ao longo do tempo legumes ou carnes não utilizados no passado, sem necessidade de alterar as bases das receitas.

CULTURA E PATRIMÓNIO ALIMENTAR NA ÁREA MEDITERRÂNICA

A partir da última viragem de século, com a distinção internacional “Proclamação pela UNESCO das obras-primas do património oral e imaterial da humanidade” e, posteriormente, com a declaração por parte de UNESCO dos primeiros espaços de Património Imaterial da Humanidade, podemos considerar que o conceito “oficial” de património começa a interessar-se por outras áreas que não as esferas monumental e ambiental, ampliando o seu âmbito para aspetos etno-antropológicos e menos *tangíveis*.

Um dado importante que nos interessa destacar é que, dentro desse património imaterial emergente se encontra o património gastronómico e, por conseguinte, a alimentação humana em geral. Se a declaração de bens de 2005 pela UNESCO teve alguma característica de destaque (evidentemente, do ponto de vista que nos interessa aqui destacar) é que, pela primeira vez, um país como o México apresentou a sua arte culinária a nível nacional, a fim de ser declarada património da humanidade.

Apesar da rejeição da candidatura, o México anunciou que voltaria a apresentá-la, como parte essencial da sua cultura. A fim de realçar o valor patrimonial da culinária, em julho de 2008 a candidatura mexicana convocou uma reunião académica internacional na cidade de Campeche (México) intitulada: A culinária como património cultural: critérios e definições, com o intuito de levar à UNESCO uma série de recomendações que permitissem uma maior sensibilização face às candidaturas alimentares/gastronómicas (conhecida como Declaração de Campeche, 2008). Um ano mais tarde, decorreria em Barcelona uma iniciativa semelhante, no âmbito da candidatura da Dieta Mediterrânica.

Contudo, o grande momento de reconhecimento das candidaturas alimentares pela UNESCO não chegaria até novembro de 2010, quando foram declaradas Património Cultural Imaterial as três propostas apresentadas à data: a Culinária Mexicana, a Gastronomia Francesa (*Le répas gastronomique des Français*) e a Dieta Mediterrânica. Foi a primeira vez que a UNESCO reconheceu a alimentação como Património Cultural Imaterial da Humanidade.³

³ De qualquer forma, tanto antes como depois, foram apresentadas (ou estão em vias de ser apresentadas) à UNESCO diferentes iniciativas e candidaturas relacionadas (mesmo que tangencialmente) com o âmbito alimentar. Basta mencionar a jurisdição e a paisagem das vinhas de Saint-Emilion (1999) em França, a região vinícola de Alto Douro (2001) e a paisagem vitivinícola da Ilha do Pico (2004) em Portugal, a paisagem cultural e as vinhas de Tokaji na Hungria

Nas páginas que se seguem, iremos aprofundar o tema da construção da candidatura da Dieta Mediterrânica como património cultural imaterial e o seu percurso até à declaração final em 2010. Tal como acontece com qualquer candidatura à UNESCO, a sua proposta envolve negociações, equipamentos conceptuais, burocracias, tempos ou economias que, observados conjuntamente e com a devida distância, podem ser bastante ilustrativos de como se constrói e negocia um bem alimentar como património cultural e diante de uma instituição supranacional como é o caso da UNESCO.

GESTÃO DA CANDIDATURA E DEBATES SOBRE O CONCEITO DE DIETA MEDITERRÂNICA⁴

A ideia da apresentação da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade à UNESCO surge em 2004 – quando a primeira candidatura da culinária mexicana à UNESCO se encontrava já na sua reta final – com a proposta da Fundação para a Dieta Mediterrânica (FDM), com sede em Barcelona e, à data, presidida por Lluís Serra Majem. O Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação de Espanha apoiou rapidamente a candidatura e desempenhou um papel fundamental a todos os níveis (incluindo, e especialmente, a nível económico).

O primeiro precedente internacional de reunião preparatória para o arranque da candidatura teve lugar em Roma em 2005 (declarado como Ano do Mediterrâneo pela Comissão Europeia), por ocasião do terceiro Fórum Euro-Mediterrânico. Diálogo entre as civilizações e os povos do Mediterrâneo: As culturas alimentares. A proposta para a organização, e como primeiro ato público internacional da futura candidatura, incluiu um painel de discussão sobre a necessidade estratégica de uma posição consensual sobre a Dieta Mediterrânica, entendida não só como dieta médica, mas como um sistema cultural. Para este fim, foi estabelecido um debate interdisciplinar sobre a definição da Dieta Mediterrânica.

Tal como assinala o coordenador geral desta reunião (e também, posteriormente, membro da equipa italiana responsável pela redação final da candidatura), S. Dernini (2008):

La Dieta Mediterránea (DM) como un estilo de vida hace visible nuestra identidad y diversidad cultural, proporcionando una medida directa de la vitalidad de la cultura en

(2004), ou a paisagem de agave e as antigas instalações industriais de tequila, no México (2006), para citar apenas alguns exemplos relacionados com as paisagens culturais.

⁴ Recorremos nesta secção a uma reelaboração de diferentes elementos derivados, principalmente, de González Turmo & Medina 2012, e Serra Majem & Medina 2015.

la que está inmersa. La DM es una expresión de la evolución de un estilo de vida mediterráneo a lo largo del tiempo. DM es un patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, y que es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de los cambios de su entorno y de su historia, y proporciona un sentido de identidad y de continuidad a los pueblos mediterráneos.⁵

Em outubro de 2007, o Comité Científico Internacional da FDM reuniu-se em Barcelona e aprovou a “Declaração de Barcelona sobre a Dieta Mediterrânica como património cultural imaterial”. Em dezembro desse ano, o Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação espanhol realizou o primeiro encontro institucional internacional em Madrid, para o qual, além de Espanha, foram convidados os seus homólogos da Grécia, Itália e Marrocos, e onde se acordou a preparação de uma candidatura transnacional conjunta. Na primavera seguinte, em abril de 2008 em Roma, na sede do Ministério da Agricultura, Políticas Alimentares e Florestais italiano, os quatro Estados formalizaram o processo por meio da Declaração de Roma, e a FDM foi nomeada coordenadora transnacional técnica da candidatura.

A Fundação para a Dieta Mediterrânica expõe a partir de então que:

La antigua palabra griega *diáita*, de la que deriva *dieta*, significa estilo de vida equilibrada, y esto es exactamente lo que es la Dieta Mediterránea, mucho más que una pauta nutricional. La Dieta Mediterránea es un estilo de vida, no solo un patrón alimentario que combina ingredientes de la agricultura local, las recetas y formas de cocinar propias de cada lugar, las comidas compartidas, celebraciones y tradiciones, que unido a la práctica de ejercicio físico moderado pero diario favorecido por un clima benigno completan ese estilo de vida que la ciencia moderna nos invita a adoptar en beneficio de nuestra salud, haciendo de ella un excelente modelo de vida saludable.⁶⁷

⁵ Dernini 2008: 311.

“A Dieta Mediterrânica (DM) como um estilo de vida dá visibilidade à nossa identidade e diversidade cultural, proporcionando uma medida direta da vitalidade da cultura na qual se insere. A DM é uma expressão da evolução de um estilo de vida mediterrânico ao longo do tempo. A DM é um património cultural imaterial, transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função das alterações do seu ambiente e da sua história, e que proporciona um sentido de identidade e de continuidade aos povos do Mediterrâneo”. (Tradução do autor da versão original em castelhano.)

⁶ www.fundacióndietamediterránea.org

⁷ “A antiga palavra grega *diáita*, da qual deriva *dieta*, significa estilo de vida equilibrado, e é esta a definição exata da Dieta Mediterrânica – muito mais do que uma diretriz nutricional. A Dieta Mediterrânica é um estilo de vida, não apenas uma norma alimentar, que combina ingredientes da agricultura local, receitas e formas de cozinhar próprias de cada lugar, a partilha de refeições, celebrações e tradições, o que, aliado à prática de exercício físico moderado mas diário e favorecido por um clima ameno, complementam o estilo de vida que a ciência moderna nos recomenda a bem da nossa saúde, fazendo desta dieta um excelente modelo de vida saudável”. (Tradução do autor da versão original em castelhano.)

Um dos problemas mais proeminentes durante a gestão inicial da candidatura foi, precisamente, a designação do bem. Enquanto nas áreas (bastante fortes) da saúde pública e da agricultura se apostava diretamente no termo já bastante enraizado e conhecido “dieta”, dos pontos de vista mais ligados ao social e cultural defendia-se o termo “alimentação”, mais abrangente e integrador e, principalmente, menos ligado ideologicamente a um controlo médico estabelecido.

Nesta discussão, o que se preconizava do ponto de vista sociocultural era a importância de reclamar a salvaguarda transnacional de uma cultura alimentar que favorecia o termo “alimentação”, entendido como mais aberto e inclusivo, em detrimento de “dieta”, utilizado até então de uma forma preferencial pela medicina, ao passo que a antropologia tinha levantado precisamente o debate sobre ambos os conceitos. Finalmente, é evidente que o termo “dieta” acabou por se impor.

Não obstante, e como não poderia deixar de ser, a definição da Dieta Mediterrânica na candidatura procura ser ampla e integradora. No texto de apresentação do pedido considera-se que “The Mediterranean Diet, is an articulated cultural ensemble manifested in the following domains specified in the Convention (Article 2.2)”, o que significa que representa os domínios da tradição oral e das expressões; práticas sociais, rituais e festividades; conhecimentos e práticas relativas à natureza e ao universo e ofícios tradicionais.⁸

É importante ressaltar que a inscrição refere-se sempre a todo o conceito da Dieta Mediterrânica no seu conjunto e não a cada um dos seus possíveis componentes individuais, sejam estes materiais ou imateriais: nem azeite, nem este ou aquele prato ou paisagem, ou festividade, ou ritual, etc. No entanto, são todos exemplos individuais dos componentes substanciais do elemento inscrito. Ou seja, são parte constitutiva necessária da Dieta Mediterrânica e fazem parte do elemento reconhecido como Património Cultural Imaterial da Humanidade, mas nenhum deles comporta este reconhecimento a nível individual, nem é possível selecionar arbitrariamente quais fazem parte do bem inscrito, em função de algum critério parcial (como é o caso, por exemplo, das suas características mais ou menos saudáveis). E este é um aspeto fundamental a considerar.

Outro aspeto importante a ter em conta é que estamos a falar de um bem cultural e, como tal, está vivo e em constante mudança. Ou seja, estamos diante de estruturas e elementos socioculturais maleáveis, que evoluem à medida que as nossas sociedades e nós mesmos evoluímos. Como tal, não podemos fingir (mesmo no momento de declarar um bem como património cultural imaterial e zelar pela sua proteção e salvaguarda), que esse bem cultural continuará inalterável no tempo, e muito menos que permanecerá imune a diferentes influências que podem modificá-lo parcialmente, ou até mesmo, com o passar do tempo,

⁸ Mediterranean Diet... 2010.

radicalmente. Esta capacidade de evolução é intrínseca à sua constituição de base cultural, e como tal deve ser aceite.

Por conseguinte, não faz qualquer sentido tentar conceber um bem cultural com base em determinados parâmetros fixos e não negociáveis, através dos quais se estabelecem as bases para a sua definição, tal como foi tentado em diferentes ocasiões, pretendendo mesmo declarar como Património da Humanidade uma Dieta Mediterrânica baseada na alimentação rural anterior à segunda Guerra Mundial e definindo os produtos tradicionais com base neste mesmo conceito⁹. A primeira condição para a inclusão de um bem como Património da Humanidade é que esse bem exista, esteja vivo e em uso. Caso contrário, estaríamos a tentar inscrever um aspeto histórico mais relacionado com a memória do passado do que com o seu uso diário.

Todos estes aspetos (alguns ainda por resolver), tornaram-se visíveis a partir de 2008, quando os ministérios da agricultura e/ou da saúde dos quatro países que propunham a candidatura tiveram de se afastar e passar o testemunho aos ministérios da cultura, que são, em última análise, as entidades competentes jurídica e administrativamente para apresentar essas propostas à UNESCO.

Efetivamente, após difíceis negociações transnacionais entre os quatro países membros da candidatura, esta foi submetida e, finalmente, declarada como Património Cultural Imaterial da Humanidade (PCI) pela UNESCO na reunião do Comité Intergovernamental realizada em Nairobi (Quénia), em 16 de novembro de 2010. Na mesma reunião, foram ainda declarados como PCI a culinária mexicana e a gastronomia francesa, sendo que, pela primeira vez, três elementos diretamente alimentares (que não eram paisagens culturais) entraram na lista do património da UNESCO.

Uma característica importante a salientar é que, em 2013, deu-se um processo de adesão de três novos países à Dieta Mediterrânica: Chipre, Croácia e Portugal. A partir desta data, passaram a ser sete os países que adotaram oficialmente este património como seu. E a possibilidade de adesão não está encerrada, por isso, podemos esperar que outros países decidam juntar-se a estes no futuro.

O PATRIMÓNIO E A SUA SALVAGUARDA

Mas o valor desta declaração não se prende apenas com o facto – inerentemente histórico – de, pela primeira vez na história, certos bens culturais imateriais relacionados com a alimentação terem sido declarados património da humanidade por uma instituição supranacional. Esta declaração é também, e principalmente, um reconhecimento da necessidade e da urgência de preservar

⁹ Trichopoulou 2012: 951

as técnicas, práticas, hábitos, ideias, valores e espaços das culturas alimentares aprovadas.

A sua salvaguarda diz diretamente respeito às comunidades e grupos que sustentam este património e que o mantêm vivo; a formas de vida e organização social; à permanência de muitos indivíduos na sua terra natal; a ecossistemas e áreas naturais ameaçados e a espaços naturais com elevado valor patrimonial cuja sobrevivência não está assegurada; e, definitivamente, à diversidade genética e cultural dos alimentos. Não se trata de algo insignificante e, como observado há alguns anos num importante artigo¹⁰ específico sobre a Dieta Mediterrânica, a referida salvaguarda é complexa e corre o risco de descontextualizar o elemento em questão.

Dada a magnitude do domínio patrimonial levantado na candidatura aprovada pela UNESCO, fica claro que as administrações e instituições dos quatro países que a lideraram (bem como os três que foram posteriormente adicionados) assumiram uma enorme responsabilidade, e não estamos certos de que a tenham compreendido em toda a sua amplitude. Não é um desafio fácil: é uma cultura alimentar complexa, que não pode ser definida pela mera enumeração dos seus alimentos (como seria, muitas vezes, desejável para algumas administrações e indivíduos), pelas elaborações culinárias ou pelos rituais que melhor a caracterizam. Muito menos pela sua relação com a saúde, que, embora ninguém conteste determinados aspetos, é apenas uma pequena parte de um todo muito mais complexo. Além do mais, não era esse o objetivo da candidatura.

Ao apresentar a candidatura com o fundamento da necessidade urgente de salvaguardar os valores patrimoniais que, como refere o dossier, afetam os povos do Mediterrâneo e as suas culturas, os seus espaços culturais, identidade e diálogo intercultural, os conhecimentos e a criatividade, os desafios assumidos são muitos e significativos. A bola está agora no campo das administrações que a promoveram e que não poderão fugir a uma responsabilidade que impõe medidas tão urgentes quanto necessárias.

Devemos reconhecer que a declaração patrimonial da Dieta Mediterrânica nasceu numa conjuntura de recessão económica. A crise que começou por volta de 2007 teve maior impacto (e ainda tem), precisamente, nos países em causa: Grécia, Itália, Portugal, Espanha, Chipre... E, no entanto, os cortes no orçamento não podem nem devem servir de argumento para justificar a inação, pelo contrário, obrigam a encontrar novas formas de valorizar um facto humano tão importante como a alimentação.

¹⁰ González Turmo & Medina, 2012.

MEDITERRANEAN DIET 4.0. A DIETA MEDITERRÂNICA SUSTENTÁVEL

Como Dernini¹¹ (2008) aponta, a Dieta Mediterrânica é, na verdade, seguida como um estilo de vida completo que dá visibilidade às identidades e diversidades culturais, proporcionando uma medida direta da vitalidade da cultura na qual se insere. Neste sentido, a Dieta Mediterrânica é uma expressão de um estilo de vida mediterrânico em contínua evolução ao longo do tempo, sendo constantemente recriada pelas comunidades e grupos em resposta a mudanças no seu ambiente e história. Como parte das diferentes culturas, a Dieta Mediterrânica serve para fornecer um sentido de identidade e continuidade para as sociedades mediterrânicas.

Por outro lado, e após a segunda metade do século xx, com a agricultura moderna e a globalização dos alimentos, conceitos como as dietas sustentáveis e a ecologia humana têm sido negligenciados em favor da intensificação e industrialização dos sistemas agrícolas. Mais recentemente, nas últimas três décadas, a crescente preocupação com a segurança alimentar tem motivado um interesse renovado em alimentos orgânicos¹² e em alimentos produzidos localmente e sustentáveis. Este facto é particularmente interessante na área do Mediterrâneo¹³, onde movimentos internacionais como o Slow Food (mas não só) radicam na defesa da produção local, biodiversidade e sustentabilidade, incluindo ambas as vertentes sociocultural e biológica.

No entanto, a Dieta Mediterrânica é ainda considerada politicamente como um elemento independente, e não como parte de um sistema alimentar mediterrânico social e culturalmente significativo. A saúde ou o consumo de alimentos ainda são fatores considerados separadamente da produção agrícola ou da pesca, economia (vendas, importação e exportação, etc.) ou da manutenção das estruturas tradicionais de distribuição ou venda¹⁴. Assim, embora uma boa nutrição deva ser uma das metas da agricultura, é essencial que as preocupações de sustentabilidade não se percam no processo. Existem variados padrões dietéticos potencialmente saudáveis que, contudo, podem variar substancialmente entre si, por exemplo, em termos de custos dos recursos ou impacto ambiental.

Em 2011, a Dieta Mediterrânica foi identificada pela FAO e pelo CIHEAM (Centro Internacional de Estudos Avançados Agronómicos Mediterrânicos) como um estudo de caso conjunto para caracterização e avaliação da sustentabilidade dos padrões alimentares em diferentes zonas agroecológicas, com especial foco na sustentabilidade dos sistemas alimentares mediterrânicos. Em 2012, na 9.^a reunião do CIHEAM, este facto levou os Ministros da Agricultura

¹¹ Dernini 2008.

¹² Herrin & Gussow 1989.

¹³ Medina 2015.

¹⁴ González Turmo & Medina 2012.

a reconhecer o papel da Dieta Mediterrânica como “promotora de sistemas alimentares sustentáveis no Mediterrâneo”¹⁵.

Sob os auspícios da FAO e do CIHEAM, o sistema mediterrânico vai efetivamente converter enquanto “sistema alimentar sustentável” na área do Mediterrâneo. O atual quadro inclui os seguintes pontos (ibid.): 1) Nutricionalmente adequada, segura e saudável; 2) Baixo impacto ambiental – com proteção e respeito pela biodiversidade e os ecossistemas; 3) Culturalmente aceitável; 4) Acessível, economicamente justa e pouco dispendiosa.

Dentro dos três pilares da sustentabilidade, social, ambiental e económico, foram também identificadas quatro dimensões temáticas de sustentabilidade da Dieta Mediterrânica, mutuamente interdependentes: nutrição e saúde, ambiente (incluindo a biodiversidade), fatores socioculturais e economia. Como resultado desta abordagem interdisciplinar e multidimensional da sustentabilidade, destacaram-se os quatro benefícios seguintes num quadro único e abrangente – conhecido como Med Diet 4.0 – com variantes específicas por país: resultados de saúde e nutrição significativos; impacto ambiental reduzido e biodiversidade rica, elevado valor sociocultural, e retorno económico positivo ao nível local.¹⁶

Esta abordagem metodológica Med diet 4.0, tendo em conta as variantes específicas por país e regionais na área do Mediterrâneo, procura contribuir para um entendimento daquilo que constitui uma dieta sustentável nas diferentes zonas agroecológicas.

CONCLUSÕES

As cozinhas do Mediterrâneo, tal como as respetivas culturas, são diferentes, diversas, interligadas e mutáveis; em evolução contínua, absorvendo influências externas que acompanham as suas próprias evoluções internas. O que está definitivamente claro é a dificuldade de “construir” a ideia de uma alimentação (ou dieta) para o conjunto de todos os países ou das culturas do Mediterrâneo.

Tentar encontrar pontos em comum entre elas é um exercício difícil (que não deixa de ser também uma construção), mas, obviamente, por se tratar de um espaço partilhado como o Mediterrâneo, com interações fortes e com uma longa história em comum, produz alguns resultados positivos. Contudo, estes resultados não podem ser, de forma alguma, redutores, nem podemos pretender que as diferentes realidades se adaptem aos nossos modelos preconcebidos ou desejados. Como tal, não podemos falar de uma comunidade de ingredientes partilhados no conjunto dos países da bacia do Mediterrâneo, nem sequer de culinárias ou de pratos idênticos. Podemos falar, não obstante, e principalmente,

¹⁵ Dernini et al., a aguardar publicação.

¹⁶ Ibid.

de uma comunidade de técnicas culinárias e de preparações partilhadas, de adaptações locais coincidentes em alguns casos, de algumas estruturas produtivas ou de venda que partilham alguns traços, e até mesmo de algumas formas de consumo que, no seu todo, nos permitem falar de um sistema culinário mediterrânico mais ou menos partilhado¹⁷, e que confere um certo ar familiar às diferentes culinárias ao redor do Mediterrâneo, cuja designação ficou acordada como Dieta Mediterrânica desde a sua declaração pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2010.

Devemos manter presente, no entanto, que a referida Dieta Mediterrânica faz parte de um sistema social e cultural interdependente, e nunca deverá ser tratada como um elemento independente por si só, tal como foi tantas vezes vista, especialmente pelo sector da saúde e relativamente a alguns produtos selecionados. O referido sistema alimentar é uma complexa rede de aspetos culturais que dependem uns dos outros, e importa lembrar que todos os elos da cadeia devem ser protegidos¹⁸, desde a produção até ao prato, passando pela distribuição, comercialização, técnicas culinárias, hábitos alimentares e de consumo.

Aquilo que conhecemos atualmente como Dieta Mediterrânica tem sido, até aos nossos dias, alvo de diversas revisões que a transformaram, partindo de uma conceção associada exclusivamente à saúde -na sua génese e durante décadas- (Silva, 2016) num elemento cultural e num estilo de vida, através da sua declaração em 2010 como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Desde então, na atualidade, e graças à FAO, a Dieta Mediterrânica tomou um novo rumo enquanto dieta sustentável, centrando-se na sustentabilidade e na localização como pilares básicos da sua nova conceção. Observamos, portanto, que a referida Dieta Mediterrânica sofreu uma transformação conceptual histórica ao longo dos anos que a levaram da saúde à sustentabilidade, passando pela cultura.

Não obstante, é notório que o foco na saúde nunca perdeu realmente a sua importância – pelo contrário, adaptou-se à passagem do tempo, alterando-se consoante as novas tendências alimentares. Ainda assim, continua a ser o foco principal.

Todavia, a Dieta Mediterrânica enfrenta atualmente um importante desafio: o do compromisso de salvaguarda que foi assumido pelos sete países que apresentaram ou posteriormente aderiram a esta declaração, e que vai muito para além da saúde pública ou de meras políticas sectoriais. Trata-se de um desafio paralelo com a proteção dos sistemas alimentares como património cultural.

¹⁷ Contreras, et al. 2005; González Turmo 2005.

¹⁸ Medina 2015.

BIBLIOGRAFIA

- Braudel, F. (1981), *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, Fondo de Cultura Económica, Ciudad de México.
- Caro Baroja, J. (1956), *Una visión de Marruecos a mediados del siglo XVI, la del primer historiador de los "Xarifes"*, Diego de Torres, CSIC, Madrid.
- Contreras, J.; Riera, A.; Medina, F. X. (2005), "Introducción", in Contreras, J.; Riera, A. e Medina, F. X. (dirs.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Institut Europeu de la Mediterrània, Barcelona.
- Dernini, S. (2008), "The strategic proposal to candidate the Mediterranean Diet for inscription in the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage", in *Med2008. Mediterranean Yearbook. 2007 in the Euro-Mediterranean Space*, IEMed/CIDOB, Barcelona.
- Dernini, S., et al. (a aguardar publicação), "Med Diet 4.0. The Mediterranean diet with four sustainable benefits", *Public Health Nutrition* (no prelo).
- Garine, I. de. (1993), "La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios", in González Turmo, I.; Romero de Solís, P. (eds.), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*, Junta de Andalucía/Fundación Machado, Sevilha.
- González Turmo, I. (1993), "El Mediterráneo: dieta y estilos de vida", in González Turmo, I.; Romero de Solís, P. (eds.), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*, Junta de Andalucía/Fundación Machado, Sevilha.
- González Turmo, I. (2005), "Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas", in Contreras, J.; Riera, A.; Medina, F. X. (dirs.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Institut Europeu de la Mediterrània, Barcelona.
- González Turmo, I.; Medina, F. X. (2012), "Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco)", *Revue d'Ethnoécologie* 2. Acedido a 25 de setembro de 2016, em: <https://ethnoecologie.revues.org/957>
- Herrin, M.; Gussow, J. D. (1989), "Designing a sustainable regional diet", *Journal of Nutritional Education* 21:6, 270-275.
- Medina, F. X. (2015), "Assessing sustainable diets in the context of sustainable food systems: socio-cultural dimensions", in Meybeck, A., et al. (eds.), *Assessing Sustainable Diets within the Sustainable Food Systems. Mediterranean Diet, Organic Food: New Challenges*, FAO, Roma.
- Medina, F. X. (2019), "From Healthy to Sustainable: Transforming the Concept of the Mediterranean Diet from Health to Sustainability through Culture", in Collinson, P., et al. (eds.) *Food and Sustainability in the*

Twenty-First Century: Cross-Disciplinary Perspectives, Berghahn, Oxford, 57-69.

Mediterranean Diet. Transnational Nomination: Greece, Italy, Morocco, Spain (2010). [Candidatura da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial à UNESCO] (não publicada).

Serra Majem, L. (2005), “La investigación epidemiológica en la Dieta Mediterránea: avances y retrocesos”, in Contreras, J.; Riera, A.; Medina, F. X. (dirs.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Institut Europeu de la Mediterrània, Barcelona.

Silva, A. (2016), “Uma tradição intemporal convertida em ideal alimentar ou o inverso?: acerca da “descoberta científica” da dieta mediterrânica”, in Soares, C.; Pinheiro, J. (eds.) *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

Trichopoulou, A.; Lagiou, P. (1997), “Healthy Traditional Mediterranean Diet: An Expression of Culture, History, and Lifestyle”, *Nutrition Reviews* 55: 383-389.

Trichopoulou, A. (2012), “Diversity v. Globalization: Traditional Foods at the epicentre”, *Public Health Nutrition* 15.6: 951-954.

14. O CULTO DOS SUPERALIMENTOS: AS FRONTEIRAS ENTRE ALIMENTOS, ALIMENTOS FUNCIONAIS E MEDICAMENTOS

THE CULT OF SUPERFOODS: BOUNDARIES BETWEEN FOOD, FUNCTIONAL FOOD AND MEDICINE

Margarida Pinto de Abreu

Universidade de Coimbra

Projeto DIAITA

0000-0002-3277-3679

mmargaridagomesmota@gmail.com

RESUMO

Esta investigação tem como tema central as fronteiras entre alimento, alimento funcional e medicamento, num diálogo entre o que comemos e a nossa saúde. Desde a Antiguidade até ao presente, o Homem tem-se preocupado com a sua alimentação, para manter a saúde e aumentar a longevidade. Estas preocupações remetem para a matriz clássica da dietética, tendo existido uma interligação entre a culinária e a medicina até ao século XIX. Também ao longo do século XVIII há a mudança de paradigma da farmácia galénica para a farmácia química. Ainda que as farmacopeias sejam literalmente circunscritas aos fármacos e aos medicamentos, vem de longe a prática de utilizar determinados alimentos e confeções pelo seu valor medicamentoso. No século XX as alterações dos hábitos alimentares eliminaram vários riscos patológicos, mas originaram outros que estão na base das atuais principais causas de morte. Estudos de mercado mostram que a preocupação crescente com a saúde levou à emergência dos superalimentos. Através do método histórico-comparativo foram analisadas as valências de produtos que integram as primeiras farmacopeias portuguesas e as propriedades dos superalimentos. Os resultados deste estudo revelam que estes alimentos são valorizados principalmente pelas suas propriedades funcionais e medicinais, associados ao exotismo das suas origens.

PALAVRAS-CHAVE

Culto dos alimentos; Superalimentos; Alimento; Alimentos funcionais; Medicamentos; Farmacopeia.

ABSTRACT

This research has as its central theme the boundaries between food, functional food and medicine, in a dialogue between what we eat and our health. From antiquity to the present, man has always been concerned with his diet to maintain health and increase longevity. These concerns refer to the classic dietary matrix of dietetics, with an

interconnection between cooking and medicine that lasted until the nineteenth century. Also, throughout the eighteenth century there is a paradigm shift from galenic to chemical pharmacy. Although pharmacopoeias are literally limited to drugs and medicines, the practice of using certain foods and confections for their medicinal value goes further back. In the twentieth century, changes in eating habits eliminated several pathological risks, but also led to others that are the basis of the current main causes of death. Market studies show that growing health concerns have led to the emergence of superfoods. Through the historical-comparative method, the valences of products that integrate the first Portuguese pharmacopoeias and the properties of superfoods were analysed. The results of this study reveal that these foods are valued mainly for their functional and medicinal properties, associated with the exoticism of their origins.

KEYWORDS

Food cult; Superfoods; Food; Functional foods; Medicines; Pharmacopoeia.

I. INTRODUÇÃO

De um modo geral, considera-se que superalimento é um termo de marketing usado para descrever alimentos ricos em nutrientes e noutros compostos bioativos, nomeadamente vitaminas e antioxidantes que podem contribuir para a prevenção de várias doenças e do envelhecimento. As fronteiras entre alimentos e medicamentos nem sempre são claras, verificando-se que algumas substâncias fazem parte tanto de medicamentos como de alimentos. Existe uma evidência crescente de que alguns constituintes dos alimentos podem proporcionar benefícios para a saúde. No entanto, o “facto de uma substância possuir atividade farmacológica não significa, por si só, que o produto deva ser classificado como medicamento”¹, o que pode originar os denominados produtos-fronteira entre alimentos e medicamentos. As categorias de alimento e de medicamento assumiram diferentes configurações ao longo do tempo, existindo produtos com diferentes enquadramentos científicos e regulamentares, dependendo do país.

O estudo apresentado tem como tema central as fronteiras entre alimento, alimento funcional e medicamento e insere-se na reflexão sobre o diálogo entre o que comemos e a nossa saúde. Tem como objetivo principal proceder ao enquadramento histórico, científico e legal dos superalimentos, contribuindo para uma opção mais clara e consciente relativamente à sua utilização. A investigação foi desenvolvida com base na análise documental, tendo sido realizada uma revisão da literatura científica e especializada, bem como, de relatórios económicos e de mercado, de recomendações de organismos oficiais nacionais, europeus e

¹ Produtos fronteira: 2.

internacionais. Foram também estudadas as legislações portuguesa² e europeia³ em vigor aplicáveis no âmbito do estudo dos conceitos e definição das fronteiras entre alimentos e medicamentos. O tema central o alimento como medicamento foi abordado a partir de um cruzamento interdisciplinar com destaque para os contributos da história da medicina, da história da farmácia e da história da alimentação, tendo sido analisadas as valências de matérias-primas que integram as três primeiras farmacopeias portuguesas.

2. ALIMENTO COMO MEDICAMENTO

Desde a Antiguidade até ao presente, o Homem tem-se preocupado com a sua alimentação, de modo a manter a saúde e a aumentar a longevidade. Estas preocupações com a saúde levaram à procura da melhor *diaita*⁴, o que esteve na base da interligação entre a culinária e a medicina até ao século XVIII. Com base na conceção humoral hipocrática-galénica para conservar a saúde era necessário manter o equilíbrio dos quatro humores (massas líquidas) produzidos pelo homem: o sangue, a bÍlis amarela, a bÍlis negra e a pituíta ou fleuma. Este discurso médico teve como matriz a escola pitagórica que se baseava no princípio de que o homem era um microcosmo do universo e, como tal, era constituído pelos quatro elementos universais, aos quais eram atribuídas determinadas qualidades: ar (quente e húmido), água (fria e húmida), fogo (quente e seco) e terra (fria e seca)⁵. Cada ser humano era formado pela combinação dos quatro elementos, apresentando uma maior ou menor disposição para determinado humor, podendo o seu temperamento ser do tipo sanguíneo (quente e húmido), colérico ou bilioso (quente e seco), melancólico (frio e seco) e fleumático (frio e húmido)⁶. A cocção ocorrida no interior do organismo modificava essas massas líquidas, ou seja, os humores interiores, cujo desequilíbrio estava na base da doença⁷. Para além de diversos fatores internos, a conservação da saúde também dependia de fatores externos, as seis “coisas” não naturais, nos quais se incluíam o ar, o exercício, o sono e a vigília, o movimento e o repouso, as paixões da alma, a comida e a bebida⁸. “A preservação da saúde, ou, pelo contrário, a origem das doenças, acreditava-se, dependeria da qualidade dos alimentos ou na quantidade a ingerir”⁹. Para se restabelecer a

² Disponível para consulta em <https://dre.pt/>.

³ Disponível para consulta em <https://eur-lex.europa.eu/>.

⁴ *diaita* - modo de vida (determinado por alimentação, habitat, vestuário e costumes) in Soares 2013: 14.

⁵ Dias 2005: 13-15; Ornellas e Castro 2018: 320-322; Braga 2014:130-132.

⁶ Ibid.

⁷ Ibid.

⁸ Ibid.

⁹ Ornellas e Castro 2011: 82.

harmonia era necessário contrariar o humor que estivesse em excesso, através de uma alimentação que incluísse alimentos com propriedades contrárias “indo ao encontro do célebre adágio hipocrático-galénico *contraria contrariis curantur*”¹⁰. Os alimentos tinham qualidades ativas (frio e quente) e qualidades passivas (húmido e seco)¹¹. A culinária permitia corrigir “as características dos alimentos tornando-os digeríveis, através do modo de cozinhar e da adição de temperos como especiarias”¹². As especiarias e as plantas aromáticas também eram parte dos medicamentos propostos pelos médicos da Antiguidade: Hipócrates, Teofrasto, do período clássico grego, e Dioscórides e Galeno, do período romano¹³. Hipócrates (460 a.C. – 370 a.C.), no tratado *Corpus Hipocraticum* descreveu para cada enfermidade o remédio vegetal e o tratamento adequado, sendo referidos, nomeadamente, a pimenta, o cardamomo, os cominhos, o anis, o tomilho, os coentros, a hortelã e o alho¹⁴. Teofrasto (371 a.C. – 287 a.C.) considerado o criador da Botânica, dedicou várias obras ao estudo e a classificação das plantas, em particular, a *Historia das Plantas*, em que registou informações botânicas sobre várias espécies vegetais¹⁵. Na Era Cristã, Dioscórides (40 d.C. – 90 d.C.), físico (cirurgião) grego, autor da obra *De matéria medica*¹⁶, separou as plantas em quatro categorias: alimentares, aromáticas, medicinais e venenosas, e descreveu cerca de mil atributos de cerca de seiscentas espécies de plantas¹⁷. Galeno (130 d.C. – III d.C.) criador da farmácia galénica, dedicou várias obras ao estudo dos *temperamentos* e das *faculdades* dos medicamentos¹⁸. “As obras de autores como Hipócrates, Dioscórides e Galeno, pioneiros na análise do mundo vegetal, animal e mineral, constituíram, pois, a base da medicina (erudita e popular) ao longo da Antiguidade Clássica e do período medieval, tendo sido recuperadas e constantemente revisitadas durante a Época Moderna”¹⁹. “Com o declínio do Império Romano, o comércio das especiarias exóticas passou para as mãos dos árabes, confirmando-se como produtos apenas ao alcance dos realmente ricos e poderosos”²⁰. Por influência da medicina árabe, os europeus consideravam as especiarias alimentos/drogas de consumo gustativo, medicinal e afrodisíaco, uma

¹⁰ Ibid.: 83.

¹¹ Ornellas e Castro 2018: 322.

¹² Rodrigues 2014: 612; Flandrin & Montanari 2001: 157-158; Ornellas e Castro 2018: 327; Soares 2013: 20-21.

¹³ Cunha & Roque 2015: 17-18; Gomes 2016: 63.

¹⁴ Juma 1992: 12; Dias 2005: 19.

¹⁵ Silva 2015: 13-20; Gomes 2016: 63.

¹⁶ Dioscórides foi “o autor do texto de *matéria medica* mais conhecido e estudado até ao fim do século XVI”, Juma 1992: 15-16.

¹⁷ Juma 1992: 16; Gomes 2016: 63.

¹⁸ Juma 1992: 14; Dias 2005: 18.

¹⁹ Soares 2018: 99.

²⁰ Ramos 2009: 25-26.

espécie de panaceia para a cura das afeções e para a longevidade²¹. Na alimentação da aristocracia árabe “a busca do prazer era tão importante como a preocupação com a saúde”²². Os árabes abasteciam-se de especiarias (açafraão, cardamomo, gengibre, curcuma, pimentas várias, cominhos, canela, noz-moscada, cravinho, galanga) na Índia²³ e noutros povos do Oriente, que depois transportavam em caravanas ou por mar pelo Golfo Pérsico para o Egipto, Pérsia, Afeganistão e daí para o Mediterrâneo e para o resto do Mundo²⁴. As especiarias foram “em larga medida importadas até ao século XVI através dos países muçulmanos. Muitas eram conhecidas dos gregos e dos romanos, especialmente a pimenta, muito utilizada”²⁵. As invasões da Europa pelos povos bárbaros Visigodos fizeram decair o consumo de especiarias²⁶ e “só com as expedições dos Cruzados à Terra Santa, que aí tomaram contacto com comidas orientais bem condimentadas, as especiarias voltaram à Europa, onde na Idade Média atingiram o auge”²⁷. O prestígio e a utilização de especiarias no Ocidente parecem estar ligados ao fascínio e mistério do Oriente²⁸, explicados “pelo domínio cultural e comercial do mundo árabe na Idade Média”²⁹. As cidades italianas, sobretudo Veneza e Génova, tiveram um papel relevante no comércio das especiarias porque eram os mercadores genoveses e venezianos que faziam chegar as especiarias ao restante mercado europeu³⁰. A pimenta, o cravinho, o gengibre e a canela contribuíram para a riqueza destas cidades, mas o seu poder “terminou no século XV, quando Portugal e Espanha decidiram enviar os seus melhores navegadores à procura das rotas de comércio ligadas à compra e venda de especiarias exóticas”³¹. Em 1492, Cristóvão Colombo ao tentar encontrar o caminho para a Índia chegou à América Central e em 1498 foi descoberto o caminho marítimo para a Índia por Vasco da Gama³². Com a abertura do caminho marítimo para o Oriente deixou de haver a necessidade de intermediários no comércio da Europa com o continente asiático³³. A partir do século XVI, Portugal passou a abastecer “uma Europa ávida de gengibre, noz-moscada, pimenta, cravinho ou canela, pelas quais paga exorbitantemente, já que a utilização das especiarias, pela sua carestia,

²¹ Ritchie 1995: 122.

²² Rosenberger 1998: 308-309.

²³ Rocha 1998: 25; Cunha & Roque 2015: 18.

²⁴ Cunha & Roque 2015: 18.

²⁵ Rocha, 1998, p. 25.

²⁶ Cunha & Roque 2015: 18.

²⁷ Ramos 2009: 26.

²⁸ Ritchie 1995: 96-97.

²⁹ Flandrin 2001a: 96-97.

³⁰ Ramos 2009: 26.

³¹ Ibid.

³² Portugal 2001: 11 e 55; Ramos 2009: 27.

³³ Ramos 2009: 21.

constitui um símbolo de distinção social...³⁴. Os aumentos nas importações e consumos de especiarias foram muito significativos. Foi um período áureo para Portugal, em que Lisboa dominou o comércio das especiarias exóticas durante mais de cem anos. Posteriormente este comércio foi disputado por holandeses, espanhóis, franceses e ingleses³⁵. “Com a descoberta das rotas do comércio e o início da globalização, as especiarias exóticas tornaram-se menos raras e menos caras³⁶ e por isso deixaram de ser tão apreciadas³⁷. A globalização deu-se tanto ao nível da alimentação, como ao nível científico e dos conhecimentos práticos, tendo provocado uma revolução nos hábitos alimentares mundiais³⁸.

Na dietética baseada na teoria hipocrática-galénica, a alimentação adequada dependia da idade, do temperamento, do género, do esforço físico e da estação do ano³⁹, estando inserida nos princípios de prevenção da doença e, por isso, nos tratados médicos, de bromatologia e nas farmacopeias, destinados a um público profissional, ou em obras sobre a higiene alimentar em geral, para um público alvo não especializado e, portanto, os primeiros a terem edições em língua vernácula⁴⁰. Das obras médicas escritas em português destacam-se os *Colóquios dos Simples e Drogas da Índia*, de Garcia da Orta, 1563, pela sua singularidade e multidisciplinaridade nas áreas da botânica, da medicina e de cultura⁴¹. Garcia da Orta, nas palavras do Conde Ficalho, era um cientista e académico “especialmente pródigo de erudição”⁴². Os seus conhecimentos fitoterapêuticos eram baseados na obra de Dioscórides, tendo sido enriquecidos com os conhecimentos da medicina Ayurveda indiana⁴³. Garcia da Orta era admirado pelos indianos e os seus serviços médicos solicitados para o tratamento a reis e grandes senhores, o que lhe deu acesso ao receituário tradicional da Índia que tinha permanecido restrito ao subcontinente indiano e inacessível aos cientistas europeus⁴⁴. Segundo Fanny Xavier da Cunha, os *Colóquios dos Simples* tiveram um grande impacto no campo da Botânica e do ponto de vista da terapêutica, “pois que a obra revelou o uso dos simples e das drogas vegetais para o tratamento de doenças desconhecidas no sistema médico de Galeno”⁴⁵. Ao longo da obra, em forma de diálogo entre dois médicos (Orta, português e Ruano, médico espanhol), são referidas e descritas

³⁴ José Bentos dos Santos in Ramos 2009: prefácio; Meneses e Carneiro 1997: 47-48.

³⁵ Ramos 2009: 27.

³⁶ Ibid.

³⁷ Neirinck e Poulain 2006: 33.

³⁸ Meneses & Carneiro 1997: 47-48; Ramos 2009: 27.

³⁹ Ornellas e Castro 2018: 320-322; Braga 2014: 130-132; Soares 2013: 29-34.

⁴⁰ Ornellas e Castro 2018: 323.

⁴¹ Cardoso & Costa 2015: 9.

⁴² Jesus 2015: 52.

⁴³ Madaleno 2015: 110.

⁴⁴ Juma 1992: 46.

⁴⁵ Ibid.

as propriedades e as formas de utilização de várias especiarias, nomeadamente o cardamomo, o cravo, a canela, a galanga, a pimenta, o gengibre, a maçã e a noz.

No século XVIII, o Latim deu lugar ao Português, o que deve ter originado a grande divulgação de outra obra redigida em português *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*, de Francisco da Fonseca Henriques⁴⁶, médico do rei D. João V, que teve quatro edições (1721, 1731, 1749, 1754). A obra de Francisco da Fonseca Henriques foi inspirada na obra de André António de Castro (15??-1642), marcadamente arábico-galénico, *De qualitibus alimentorum*, que apenas teve uma edição⁴⁷. Na introdução dirigida ao leitor, Francisco da Fonseca Henriques esclarece que a obra é para um público-alvo não profissional, “para os que não são médicos”, e que tem por objetivo “não achacar nem adoecer”. No antelóquio, o autor refere que “a conservação da saúde consiste na reta observância das seis coisas não naturais... Porque ... quem, com moderação e prudência, usar bons alimentos...” e respeitar os fatores que influenciam a harmonia dos humores “não pode deixar de ter boa saúde, ou pelo menos não terá tantas ocasiões de perder, como os que usam estas coisas sem reparo”, aspetos que permitem inserir a *Âncora medicinal* nas obras de origens hipocráticas da medicina preventiva⁴⁸. Francisco Henriques intitulou a sua obra de *Âncora medicinal* porque o conhecimento e a aplicação dos princípios de conservação da saúde relativos às *seis coisas não naturais*, permitem ao indivíduo, através de uma conduta responsável, evitar “que se caia na procela da doença, estabilizando-o, qual âncora de um barco”⁴⁹.

A *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde* está estruturada em cinco secções, subdividida em vários capítulos, em que a primeira é “Do ar ambiente”, a segunda “Dos alimentos em comum”, a terceira “Dos alimentos em particular”, a quarta “Da água, do vinho e de outras bebidas alimentares e medicamentosas que no presente século se frequentam” e a última secção “Do sono e vigília; do movimento e descanso, dos excretos e retentos e das paixões da alma”. O alimento é definido como “tudo aquilo que nutre o corpo e o que o melhor o nutre, esse é para ele o melhor alimento”⁵⁰.

Na secção *Dos Alimentos em Particular*, nos capítulos XVIII *Dos Condimentos*⁵¹ e XIX *Dos Aromas*⁵² são descritas as qualidades e as virtudes medicinais, de acordo com a teoria humoral, de vários produtos, incluindo de especiarias.

A libertação da culinária face à medicina na Europa ocorreu lentamente a partir do século XVII e durante o século XVIII⁵³, em que se deu “o menosprezo das questões de saúde e passou a valorizar-se, cada vez mais o gosto, naturalmente,

⁴⁶ Henriques 2004.

⁴⁷ Ornellas e Castro 2011: 87-89.

⁴⁸ Soares 2018: 117.

⁴⁹ Ibid.: 118.

⁵⁰ Henriques 2004: 45.

⁵¹ Ibid.: 205.

⁵² Ibid.: 209.

⁵³ Ibid.: 277.

o bom gosto”⁵⁴. “Os cozinheiros e os consumidores franceses esquecem cada vez mais estas funções dietéticas e já só tomam em consideração a harmonia dos sabores”⁵⁵. No início do século XIX, o conceito de “bom gosto” afeto à gastronomia já ocupava em definitivo uma posição de predomínio em detrimento das preocupações com a dietética.

Ao longo do século XVIII, dá-se ainda a alteração no entendimento dos medicamentos e no modo de os preparar que deixa de ser exclusivamente galénico para ser também químico. Esta mudança de paradigma da farmácia galénica para a farmácia química está plasmada na evolução das farmacopeias portuguesas. Ainda que as farmacopeias sejam literalmente circunscritas aos fármacos e aos medicamentos, vem de longe a prática de utilizar determinados alimentos e confeções pelo seu valor medicamentoso. A intensificação da publicação de farmacopeias foi uma realidade que ocorreu em vários países da Europa durante o século XVIII⁵⁶, o que foi importante na sistematização da medicação e das drogas. As farmacopeias portuguesas eram estruturalmente diferentes, podendo incluir monografias de matérias-primas, formulários, modos operatórios, indicações terapêuticas e dicionários de termos medicinais, constituindo um veículo importante de difusão científica. Algumas destas obras descrevem a origem geográfica, as formas de identificação, de colheita e de conservação das matérias-primas e davam “a conhecer algumas das fórmulas mais recentes e mais utilizadas no estrangeiro, divulgando pelas comunidades médica e farmacêutica os mais atualizados conceitos relativos aos medicamentos e à produção medicamentosa”⁵⁷. O estudo das farmacopeias é importante porque as farmacopeias não só “refletem problemas de ordem económica, científica e técnica, mas também político-social”⁵⁸.

A primeira farmacopeia portuguesa, a *Pharmacopea Lusitana*, que tem como subtítulo *Methodo pratico de preparar & compor os medicamentos na forma Galenica com todas as receitas mais uzuais* é da autoria de D. Caetano de Santo António e foi publicada em 1704⁵⁹. Trata-se de uma obra redigida em língua portuguesa, escrita por um cônego português e editada em Coimbra por João Antunes, mercador de livros. D. Caetano de Santo António (?-1730) pertencia à Congregação dos Cônegos Regrantes de Santo Agostinho e foi boticário durante alguns anos no Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra e, posteriormente no Mosteiro de S. Vicente Fora em Lisboa. A obra teve quatro edições⁶⁰ que atestam a sua importância e a

⁵⁴ Braga 2014: 132.

⁵⁵ Flandrin 2001b: 268.

⁵⁶ Pita & Pereira 2012: 235.

⁵⁷ Pita 1999: 57.

⁵⁸ Pita & Pereira 2005: 79.

⁵⁹ Santo António 2000.

⁶⁰ 1704, 1711, 1725 e uma edição póstuma de 1730.

sua grande circulação. Trata-se de uma farmacopeia de natureza não oficial que fazia parte de um grupo de farmacopeias que “eram obras redigidas por sujeitos individuais que, entendendo que os seus conhecimentos e as suas compilações científicas eram úteis, publicavam os trabalhos. Estes eram, posteriormente, adotados ou não pelos diversos médicos e boticários.”⁶¹ D. Caetano de Santo António recorreu a mais de 100 autores consagrados e clássicos para fazer a sua obra, confessando no prologo ao leitor “que tudo o que neste livro vai escrito é tirado de diferentes Autores; mas da sua multidão, e variedade, claramente se infere a minha curiosidade, e o meu estudo”. A *Pharmacopea Lusitana* tem uma introdução com 8 folhas, incluindo a folha da capa, um corpo técnico e científico com um total de 431 páginas e um índice final com 12 folhas. A obra encontra-se dividida em 12 tratados, para além da parte inicial o *Proemium Ex Dioscoride* e o tratado final dos *Pezos, & Medidas mais uzuais*. No Tratado I o autor explica 84 canones de Mesué que ensinam a preparar os medicamentos, o que reflete a orientação galénica desta obra⁶². No Tratado I está inscrito o conceito de medicamento como sendo “aquele que pode alterar a nossa natureza; ou o medicamento é aquele que aplicado a um corpo humano sara as suas enfermidades; ou é aquele instrumento do qual usam os médicos para sararem as nossas enfermidades. E divide-se em simples e composto”. D. Caetano de Santo António refere que se baseia nas definições de Galeno⁶³ de medicamento simples como sendo aquele que é “tal e qual a natureza o criou” e de medicamento composto como “aquele que se compõem de uma, ou de mais coisas juntas por arte”. No Tratado II, o autor descreve os vários *simples*, as suas origens, colheita, propriedades e conservação. No total, são descritos 72 *simples* diferentes, sendo a grande maioria de origem vegetal (65; 90%), seguindo-se os produtos de origem animal (5; 7%) e os de origem mineral (2; 3%). Refere-se que nas fórmulas dos medicamentos compostos são utilizadas outras matérias-primas que não estão incluídas no Tratado II, não sendo, por isso, destacadas pelo autor. Relativamente à sua origem, a maioria (50; 69%) não tinha a proveniência identificada. Considerando apenas as matérias-primas com origem identificada, verifica-se um predomínio das drogas asiáticas (20; 91%), seguindo-se as que tinham origem europeia e na bacia do Mediterrâneo (3; 14%). Também são descritas 2 drogas africanas, o que corresponde a 9%. Das drogas asiáticas destacam-se as provenientes da Índia (11; 55%) e da Arábia (7; 35%). Note-se que não é mencionada nenhuma droga de origem americana e que nalguns casos são indicadas mais do que uma origem geográfica.

⁶¹ Pita 1999: 49.

⁶² Pita & Pereira 2005: 78.

⁶³ Galleno, lib.1. cap. I da faculdade dos medicamentos in Santo António 2000: 5.

A análise das drogas de origem vegetal mostrou que 45% desses *simples* eram especiarias. “Tradicionalmente, a palavra especiarias designava não qualquer produto aromático utilizado na cozinha, mas apenas produtos exóticos, vindos de longe. Entre esses produtos importados do Oriente, muitos não tinham uma função culinária, mas sim uma função terapêutica. Quanto àqueles de que se serviam os cozinheiros, todos eles tinham também utilizações médicas”⁶⁴. A farmácia conventual teve uma grande importância, existindo muitas boticas de conventos e de mosteiros que, além de fornecerem as próprias ordens, tinham especialidades próprias que vendiam às populações leigas⁶⁵. “Mesmo em instituições monásticas ou conventuais, algumas com relevo no âmbito da farmacopeia, as mezinhas estiveram sempre presentes nos receituários das comunidades religiosas e de particulares”⁶⁶, sendo preparadas com produtos naturais e diversos alimentos. “A união culinária, cosmética e botica era então uma realidade, pelos produtos, pelas técnicas e pelos locais de produção utilizados, quase sempre os mesmos ou com variantes pouco acentuadas, se esquecermos algumas excentricidades contidas em certas mezinhas”⁶⁷. Alguns alimentos foram historicamente prescritos pelos médicos como medicamento e posteriormente preparados pelos boticários, tendo sido mais tarde o seu consumo alargado à culinária e à doçaria⁶⁸. Refira-se o caso das especiarias que eram consideradas essenciais à saúde, tendo uma dupla função dietética e culinária. Segundo Flandrin, “considerava-se que cada especiaria tinha virtudes análogas. Ora, esta função médica, mais característica das especiarias do que a sua utilização como condimento, é também historicamente a primeira: Laurioux demonstrou que cada uma das especiarias utilizadas no fim da Idade Média foi inicialmente importada como medicamento, antes de o ser para condimentar alimentos. Resta saber se, na cozinha, estes produtos farmacêuticos eram utilizados por razões médicas ou com objetivos puramente gustativos”⁶⁹. Ao contrário de outros investigadores, a interpretação de Laurioux é de que foram “os médicos a adequar o seu discurso à prática culinária e não o inverso”⁷⁰. Laurioux afirma que a diferença entre a cozinha e a medicina na Idade Média é em primeiro lugar de ordem documental, existindo uma quantidade muito maior de textos médicos do que culinários e que, ao contrário dos livros de cozinha, os textos médicos têm as vantagens do seu rigor e clareza⁷¹.

⁶⁴ Flandrin 2001a: 97.

⁶⁵ Pita & Pereira 2012: 227- 228.

⁶⁶ Braga 2017: 68.

⁶⁷ Ibid. 2015: 83-84.

⁶⁸ Flandrin, 2001b: 267-268; Algranti 2005: 34-35.

⁶⁹ Ibid. 2001a: 97.

⁷⁰ Coelho & Soares 2018: 131 e 137; Laurioux 2006: 230.

⁷¹ Laurioux 2006: 225.

Em 1716, foi publicada a segunda farmacopeia não oficial portuguesa, *Pharmacopea Ulyssiponense, Galenica, e Chymica*, da autoria de João Vigier⁷². Trata-se também de uma farmacopeia não oficial “onde, pela primeira vez, se ensina de forma sistemática a preparar medicamentos químicos”⁷³. A *Pharmacopea Ulyssiponense* tem uma introdução com 13 folhas, incluindo a folha da capa, um corpo técnico e científico com um total de 475 páginas e um “Vocabulário Universal Latino, e Português de todos os nomes dos *simplices*, assim dos antigos, como dos que ultimamente se descobriram na India Oriental e Ocidental, ou Brasil” com 51 folhas. A obra encontra-se dividida em 5 Partes e cada parte em capítulos. Refere-se que a Segunda Parte é dedicada às *Várias preparações simplices e compostas* e a Quinta Parte às *Várias preparações das medicinas Chymicas*. A Quinta Parte inclui o *Tratado das virtudes, e descrições de diversas plantas, e partes de animais do Brasil, e das mais partes da America*, onde são descritos um total de 131 *simplices* diferentes, sendo a grande maioria de origem vegetal (102; 77,9%), seguindo-se os produtos de origem animal (25; 19,1%) e os de origem mineral e química (4; 3,1%). A origem destas drogas é mencionada nas descrições de 121 *simplices*, correspondendo a um total de 92%. Considerando as matérias-primas com origem identificada, verifica-se que as drogas tinham predominantemente uma origem distante, sobretudo americana (77; 64%), mas também da Ásia (52; 43%) e da África (9; 7%). Com origem europeia e da bacia do Mediterrâneo são referidas 7 drogas (6%). Note-se que nalguns casos são indicadas mais do que uma origem geográfica.

Em 1735, foi publicada a terceira farmacopeia portuguesa, a *Pharmacopea Tubalense Chimico-Galenica*, de autoria do boticário Manuel Rodrigues Coelho⁷⁴. A sua importância é evidenciada por tudo indicar que foi a farmacopeia não oficial que teve a maior divulgação no nosso país⁷⁵. Esta obra tem duas Partes e um total de 896 páginas. A primeira parte tem uma introdução com 11 folhas, incluindo a folha da capa, um corpo técnico e científico com um total de 336 páginas e está dividida em 29 capítulos. A segunda parte tem 3 folhas de introdução e um conjunto de 55 capítulos que constituem o “Tratado das mais comuns e seletas composições que se acham em uso tanto dos Antigos, como dos modernos, com os melhores métodos, e mais precisas anotações que se podem discorrer para as suas perfeitas elaborações”.

No Capítulo XXVI da primeira Parte dá-se “notícia da origem dos *simpleces* mais versados no uso Médico, que das Índias, América e de mais partes nos vem a este Reino”, sendo descrita a “Classe primeira dos Animais, e suas partes”. No Capítulo XXVII é abordada a “Classe segunda dos Vegetais, e suas partes”

⁷² Vigier 2017.

⁷³ Dias 2005.

⁷⁴ Coelho 1735-1751, microfilmes F.G. 1265 e F.G. 1421.

⁷⁵ Pita 1999: 53.

e no Capítulo XXVIII a “Classe terceira dos Minerais, e suas partes”. No total, são descritos 317 *simplices* diferentes, sendo a grande maioria de origem vegetal (207; 65,3%), seguindo-se os produtos de origem mineral e química (60; 18,9%) e os de origem animal (50; 15,8%). A origem destas drogas é mencionada nas descrições de 267 *simplices*, correspondendo a um total de 84%. Considerando as matérias-primas com origem identificada, verifica-se que as drogas vegetais (177, 86%) tinham predominantemente uma origem distante, sobretudo da Ásia (83; 47%) e da América (72, 41%). Com origem europeia e da bacia do mediterrâneo são referidas 36 drogas e com origem africana 23, correspondendo, respetivamente, a 20% e a 13%. Relativamente à origem dos *simplices* do Reino animal (33; 66%) há um predomínio da origem americana (15; 45%), seguindo-se a origem asiática (13; 39%), a africana (10; 30%) e a europeia e da bacia do Mediterrâneo (4; 12%). Foi possível identificar 95% das drogas de origem mineral ou química, verificando-se neste caso que a grande maioria (44; 77%), ao contrário das drogas dos outros Reinos, tinha origem europeia e da bacia do mediterrâneo, seguindo-se as de origem asiática (23; 40%) e as americanas e as africanas (3; 5%, em ambas as origens).

Estas três primeiras Farmacopeias portuguesas surgem num período de alterações significativas na história das ciências, em que se verifica a mudança de paradigma da farmácia galénica para a farmácia química alterando o entendimento sobre os medicamentos e o modo de os preparar. Verifica-se pela primeira vez a introdução da química de forma sistemática na preparação de medicamentos. “Além dos medicamentos galénicos e dos medicamentos químicos, o arsenal terapêutico medicamentoso tinha ainda uma outra realidade: os medicamentos constituídos pelas drogas provenientes de paragens mais distantes, sobretudo as drogas americanas, que se vinham a revelar do maior interesse para a terapêutica medicamentosa europeia (...) e mostrar grande eficácia no tratamento de muitas doenças”. Relativamente à sua origem, os *simplices* descritos nestas obras tinham outras origens longínquas, nomeadamente da Ásia, América e da África. A uma maior eficácia no tratamento estava associada a origem exótica dessas drogas.

A preocupação crescente com a alimentação saudável tem conduzido a alterações nos hábitos alimentares e a uma maior utilização de especiarias. Atualmente, as especiarias continuam a ser utilizadas para realçar as propriedades organolépticas dos alimentos (o sabor, o aroma e a cor), estimulando o apetite e a digestão, fatores muito importantes em certas patologias e nos grupos etários mais elevados. Cada especiaria tem um aroma e sabor únicos, devido ao seu conteúdo em fitoquímicos os quais protegem as plantas contra os seus inimigos bióticos⁷⁶. Os antioxidantes naturais contidos nas especiarias podem ajudar a reduzir o stress oxidativo que é causado pela alta concentração de radicais livres nas células

⁷⁶ Fraenkel 1959 e Walker 1994 in Sherman & Billing 1999: 453.

e nos tecidos. O stress oxidativo crónico tem sido referido como um dos fatores responsáveis pelo envelhecimento, pelo cancro e pelas doenças crónicas e degenerativas⁷⁷, pelo que as especiarias podem potencialmente ser utilizadas como agentes atenuadores ou preventivos de alguns problemas de saúde⁷⁸. Num estudo, em que foi construída uma base de dados com 425 especiarias e ervas culinárias de 59 países, o cravinho, a canela e os orégãos foram as três especiarias com maior valor em antioxidantes⁷⁹. Muitos dos antioxidantes contidos nas especiarias têm atividades biológicas significativamente elevadas e têm sido usados em estudos pré-clínicos, clínicos e terapêuticos que investigam novos tratamentos de doenças⁸⁰. As especiarias e as ervas têm sido empregues como alimento funcional e como uma fonte para o desenvolvimento de fármacos⁸¹. Existem benefícios potenciais para a saúde, mas são necessários mais estudos para compreender completamente se a biodisponibilidade dos antioxidantes das ervas e das especiarias limita os seus benefícios para a saúde⁸². Tendo em consideração a forma como esses alimentos são consumidos, normalmente em pequenas quantidades e em combinação com outros alimentos, não está claro qual é o seu verdadeiro benefício do ponto de vista da saúde. É importante analisar como os processos de preparação e digestivos, a biodisponibilidade e as interações entre alimentos influenciam as propriedades bioativas desses alimentos. Alguns estudos sobre as atividades antioxidantes e anti-inflamatórias de ervas e especiarias culinárias em níveis associados à ingestão habitual mostram que essas propriedades não são diminuídas após a cocção e a digestão⁸³. Para obter mais informações sobre a importância da biodisponibilidade são necessários estudos sobre o impacto da matriz alimentar e interações entre seus constituintes, o ambiente químico, enzimático e bacteriano no intestino e a ingestão habitual⁸⁴. Outros estudos referem que as especiarias podem ajudar os consumidores a adotar dietas mais saudáveis adicionando sabor sem calorias, gordura ou açúcar, para além de fornecerem fitonutrientes ricos em antioxidantes⁸⁵. “As ervas aromáticas e especiarias conferem sabor e cor aos alimentos e ganham cada vez mais notoriedade como condimento e tempero, sendo o seu uso recomendado como boa prática alimentar para substituir o sal e açúcar”⁸⁶. Os resultados de alguns estudos indicam que é possível preservar o prazer hedónico de alguns alimentos em versões com redução de

⁷⁷ Yashin, et al. 2017: 1-2.

⁷⁸ Ibid.

⁷⁹ Ibid.: 7.

⁸⁰ Ibid.: 9.

⁸¹ Ibid.

⁸² Opara & Chohan 2014: 19194.

⁸³ Ibid.: 19190.

⁸⁴ Ibid.: 19191.

⁸⁵ Raj, et al. 2014: 15.

⁸⁶ Cunha, et al. 2016: 36.

açúcar, através da adição de especiarias, o que constitui uma estratégia promissora para reduzir o açúcar nalguns alimentos sem a utilização de adoçantes de baixas calorias⁸⁷. As especiarias têm sido utilizadas em sistemas alimentares e médicos tradicionais e em terapias complementares, destacando-se a Ayurveda, um dos sistemas de medicina mais antigos do mundo, tendo sido reconhecido há muitos anos pela Organização Mundial de Saúde como um sistema médico tradicional⁸⁸. Por fim, nalguns estudos são apresentadas fortes evidências de que o consumo de especiarias pode reduzir ou mesmo eliminar os efeitos nocivos nos seres humanos de contaminantes de alimentos e do meio ambiente, o que pode ser muito importante para as pessoas que vivem em cidades poluídas⁸⁹.

3. AS FRONTEIRAS ALIMENTO - MEDICAMENTO

As categorias de alimento e de medicamento assumiram diferentes configurações ao longo do tempo, tendo por base as diferentes conceções de saúde, o papel da alimentação e as suas várias interconexões, não sendo, por isso, categorias históricas evidentes ou estanques⁹⁰. Os conceitos de alimento e medicamento, tem sido alvo de modificações, interpretações e diferentes designações. Atualmente a nível europeu, de acordo com o Artigo 2.º, do Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, entende-se por alimento (género alimentício) “qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser”. A definição europeia de medicamento consta na Diretiva 2001/83/CE, de 6 de novembro, alterada pela Diretiva 2004/27/CE, de 31 de março, e transposta para o contexto nacional pelo Decreto-Lei 76/2006, de 30 agosto:

Um medicamento é toda a substância ou associação de substâncias apresentada como possuindo propriedades curativas ou preventivas de doenças em seres humanos ou dos seus sintomas ou que possa ser utilizada ou administrada no ser humano com vista a estabelecer um diagnóstico médico ou, exercendo uma ação farmacológica, imunológica ou metabólica, a restaurar, corrigir ou modificar funções fisiológicas.

Em 2006, o Regulamento (CE) n.º1924/2006, de 20 de dezembro, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, estabeleceu no número 1. do Artigo 6.º que “as alegações nutricionais e de saúde devem ser baseadas e fundamentadas em dados científicos geralmente aceites”. Para além destes conceitos

⁸⁷ Peters et al. 2018: 814.

⁸⁸ Tapsell, et al. 2006: 5.

⁸⁹ Yashin, et al. 2017: 10.

⁹⁰ Adelman & Haushofer 2018: p. 3.

de alimento e medicamento existem outras categorias de produtos que têm vindo a criar um interesse crescente tanto na indústria, alimentar e farmacêutica, como por parte do público em geral, com diferentes enquadramentos científico e legal que variam de país para país.

Segundo Harvard, o termo superalimento nasceu no início do século 20, durante a Primeira Guerra Mundial, como parte de uma estratégia de marketing de alimentos. A United Fruit Company iniciou uma campanha publicitária para promover a importação de bananas, tendo publicado panfletos informativos sobre a banana, o seu valor alimentar e sugestões de utilização. Os principais motivos apresentados para o consumo deste produto eram a sua praticidade, custo, valor nutricional, digestibilidade, disponibilidade, sabor e proteção através da casca em termos de segurança alimentar. No entanto, a popularidade do termo aumentou após a publicação em revistas médicas de estudos sobre a dieta de banana para tratar certas doenças, como a doença celíaca e a diabetes. Além disso, a American Medical Association anunciou que a introdução de bananas na dieta das crianças proporcionaria alívio para a doença celíaca ou a curaria.

Na década de 1980 surgiram os primeiros alimentos funcionais como resultado de um programa lançado pelo Governo Japonês com o objetivo de desenvolver alimentos saudáveis para uma população envelhecida e com grande expectativa de vida. A estes alimentos conhecidos como FOSHU, *Foods for Specified Health Use*, foi atribuído o selo de aprovação do Ministério da Saúde e Bem Estar do Japão, tendo sido regulamentados em 1997. Atualmente, existem alguns países com legislação específica, nomeadamente o Brasil e os Estados Unidos. Na Europa, a definição com maior aceitação faz parte do documento de consenso publicado em 1999⁹¹:

Um alimento pode ser considerado funcional se foi satisfatoriamente demonstrado que possui um efeito benéfico numa ou em várias funções específicas do organismo, além dos efeitos nutricionais habituais, que seja relevante para a melhoria do estado de saúde e bem-estar, ou para a redução do risco de doença. Devem ser um alimento propriamente dito quanto às suas características, forma de consumo e valor nutritivo e demonstrar os seus efeitos em quantidades normalmente consumidas na dieta; não poderão ser um comprimido, cápsula ou qualquer forma de suplemento alimentar.

No entanto, a nível europeu não existe uma legislação específica para os alimentos funcionais, devendo ser enquadrados com base na legislação aplicável aos géneros alimentícios, nomeadamente o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Este Regulamento estabelece os princípios, os requisitos e

⁹¹ “Scientific Concepts... 1999; Mendes 2014: 133.

as responsabilidades gerais que regem a informação sobre os géneros alimentícios e, em particular, a rotulagem dos géneros alimentícios.

Em 1989, o termo nutracêutico foi apresentado pela primeira vez pelo médico Stephen De Felice, fundador e presidente da Fundação para a Inovação em Medicina, nos EUA. Este termo que resulta da junção das palavras “Nutrition” e “Pharmaceutical” foi definido como sendo “o alimento, ou parte de um alimento, que fornece benefícios médicos ou de saúde, incluindo a prevenção e/ou o tratamento de uma doença”, evidenciando a utilização do alimento como medicamento. Apesar deste termo ser comumente utilizado pela indústria e pelo marketing, não existe uma definição oficial nem regulamentação específica não só na Europa, mas também noutros países como os EUA. O conceito de nutracêutico tem sido alvo de diferentes interpretações e definições.

A nível Europeu os suplementos alimentares estão regulamentados pela Diretiva 2002/46/CE, sendo definidos na alínea a) do artigo 2.º como:

Géneros alimentícios que se destinam a complementar o regime alimentar normal e que constituem fontes concentradas de determinados nutrientes ou outras substâncias com efeito nutricional ou fisiológico, estemes ou combinados, comercializados em forma doseada, ou seja, as formas de apresentação como cápsulas, pastilhas, comprimidos, pílulas e outras formas semelhantes, saquetas de pó, ampolas de líquido, frascos com conta-gotas e outras formas similares de líquidos ou pós que se destinam a ser tomados em unidades medidas de quantidade reduzida.

Os suplementos alimentares não podem apresentar atividade terapêutica e não é permitida a existência de alegações relativas a propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças humanas e seus sintomas⁹².

Na União Europeia, o Regulamento (CE) n.º 1924/2006, de 20 de dezembro, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, determina autorização prévia, à presença no mercado, de todas as alegações de saúde as quais devem ter como suporte uma clara evidência científica certificada pela EFSA (European Food Safety Authority). O Regulamento (UE) n.º 432/2012, de 16 de maio, estabelece uma lista de alegações de saúde permitidas relativas a alimentos que não referem a redução de um risco de doença ou o desenvolvimento e a saúde das crianças. São proibidas todas as alegações presentes na rotulagem, na apresentação ou publicidade de alimentos não conformes com a regulamentação em vigor. O Regulamento (CE) n.º 1924/2006, de 20 de dezembro estabelece como alegação de saúde “qualquer alegação que declare, sugira ou implique a existência de uma relação entre uma categoria de alimentos, um alimento ou um dos seus constituintes e a saúde” diferenciando-a da alegação nutricional:

⁹² “Produtos fronteira...” 2016.

“qualquer alegação que declare, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais benéficas particulares”.

Os nutracêuticos, os alimentos funcionais e os suplementos alimentares podem ser conceptualmente localizados entre os conceitos de alimento e de medicamento, sendo estes conceitos sobreponíveis e usados várias vezes sem distinção, tanto pela indústria como pelos consumidores.⁹³ As fronteiras entre estes produtos e entre medicamento e alimento são permeáveis, podendo ser estabelecidas através da combinação de⁹⁴: (i) tipo de matriz, alimentar versus não alimentar; (ii) tipo do efeito fisiológico; (iii) intensidade funcional e (iv) apresentação, incluindo a forma doseada e a unidade de medida.

Na Europa, o termo superalimento não cumpre a legislação aplicável em termos de alegações nutricionais e de saúde, não podendo ser utilizado na rotulagem, na apresentação ou na publicidade de produtos alimentares.

4. TENDÊNCIAS DE CONSUMO

Nos séculos XIX e XX, a ocorrência de grandes fenómenos, nomeadamente, a revolução industrial, o êxodo rural, o desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial, afetou as práticas alimentares⁹⁵, tendo sido determinante para a alteração dos hábitos higiénicos e estéticos associados à mesa. “De forma geral, no século XX todos os países europeus se empenharam mais ou menos deliberadamente na via da alteração radical dos consumos alimentares”⁹⁶. Estas alterações permitiram eliminar vários riscos patológicos, mas também originaram outros que estão na base das atuais principais causas de morte⁹⁷. No *Retrato da Saúde 2018* destaca-se que “os hábitos alimentares inadequados contribuem para a perda de 15,4% dos anos de vida saudável na população portuguesa”⁹⁸. Atualmente, “as doenças que mais afetam os portugueses estão direta ou indiretamente relacionadas com a alimentação inadequada, nomeadamente as doenças cardiovasculares, as doenças oncológicas, a hipertensão arterial, a dislipidemia, a diabetes e a pré-obesidade e obesidade”⁹⁹. Em 1990, os hábitos alimentares inadequados constituíam o terceiro principal fator de risco para a mortalidade precoce em Portugal e em 2016, a situação agravou-se, sendo considerado como o segundo principal fator de risco¹⁰⁰. Em Portugal, segundo dados da Direção-

⁹³ Fernandes 2016: 34.

⁹⁴ Palthur, et al. 2010: 24.

⁹⁵ Flandrin & Montanari 2001: 289.

⁹⁶ Sorcinelli 2001: 380.

⁹⁷ Ibid.

⁹⁸ Direção-Geral da Saúde 2018a: 6; Direção-Geral da Saúde 2018b: 15.

⁹⁹ Direção-Geral da Saúde, 2018b: 15.

¹⁰⁰ Direção-Geral da Saúde 2018a: 6.

-Geral da Saúde “mais de 237.000 anos de vida poderiam ser poupados se os portugueses melhorassem os seus hábitos alimentares”¹⁰¹. No entanto, estudos recentes de mercado demonstram que existe uma preocupação crescente com a saúde, o que tem levado à procura de opções alimentares mais saudáveis por parte dos consumidores¹⁰² e à introdução de estratégias para a promoção da alimentação saudável por parte dos Organismos Oficiais de Saúde¹⁰³. O relatório da Deloitte de 2017, sobre as tendências do consumo alimentar refere que “o consumidor encontra várias formas de satisfazer a sua procura por benefícios de saúde, desde evitar alimentos de menor valor nutricional a apostar em alimentos biológicos ou funcionais. Em 2016, 60% dos consumidores portugueses afirmaram que a preocupação com a sua saúde e bem-estar se refletia no seu quotidiano e nas escolhas que faziam”¹⁰⁴.

Também de acordo com o relatório Kantar, 2017, os portugueses estão mais preocupados com a saúde e bem-estar: 69,3% dos inquiridos preferem comprar produtos com pouco sal (+0,8pp, 2017 vs. 2013), 77,5% comem menos gorduras (+1,3 pp, 2017 vs. 2013) e 84,0% considera os alimentos sem conservantes / aditivos mais seguros para as crianças (+4,5 pp, 2017 vs. 2013). No entanto, a perceção do saudável mudou nos últimos 5 anos, dando origem a duas gerações/grupos distintos de procura. Assim, em 2013, o conceito saudável, com 98% de penetração, abrangia o consumo de alimentos integrais, magros, light, bifídus, fibras, de baixo teor de sal / açúcar, soja, aveia, funcionais, cardiovasculares, mas em 2017, o novo saudável, com 51,6% de penetração, é relativo aos alimentos sem glúten, sem lactose, biológicos, espelta, stevia, alfarroba, granola, à base de arroz, antioxidantes.

O estudo realizado pela Euromonitor International em 2018 mostra um crescimento no mercado das vitaminas e dos suplementos alimentares nas várias regiões do mundo, incluindo na Europa. A nível global, o valor do mercado relativo à prevenção, ou seja, a vitaminas e suplementos alimentares, supera o valor do mercado de tratamento, no que se refere a medicamentos não sujeitos a receita médica.

Segundo dados da Nielson¹⁰⁵ de 2016, 73% dos consumidores portugueses estariam dispostos a comprar artigos com superalimentos, 66% gostariam de ter mais informação sobre a forma de usar estes produtos na sua alimentação, 72% acreditam na eficácia dos superalimentos em relação à prevenção e tratamento de certas doenças (contra apenas 45% dos europeus) e quase 50% admitem que

¹⁰¹ Ibid.: 5.

¹⁰² Deloitte 2017; Kantar 2017.

¹⁰³ Direcção-Geral da Saúde 2018a.

¹⁰⁴ Deloitte 2017: 13.

¹⁰⁵ Consumer Confidence index Q32016, consultado em <https://www.nielsen.com/pt/pt/press-releases/2017/portuguese-value-health-in-food-consumption/>, a 20 setembro 2019.

os superalimentos podem substituir algumas prescrições médicas. Este estudo refere que existem alimentos que são consumidos pelo seu sabor, mas que existem outros que são escolhidos principalmente porque os consumidores acreditam que lhes podem trazer benefícios para a saúde. “É o caso das sementes de chia, do gengibre, e das bagas de goji”¹⁰⁶.

O Ministério dos Negócios Estrangeiros da Holanda¹⁰⁷ desenvolveu um documento sobre os superalimentos na Europa, no qual dá informações relativas às suas definições, utilizações, legislação, propriedades, requisitos e os mercados europeus. Neste documento são descritos os elementos que mais contribuem para o interesse do consumidor europeu pelos superalimentos. Como principal característica destaca-se a composição química nutritiva e benéfica (por exemplo, alto teor de vitaminas ou altos níveis de atividades antioxidantes), sobretudo se existirem evidências científicas de uma relação benéfica entre a composição de um superalimento e a saúde. Por outro lado, a origem exótica dos superalimentos é utilizada em estratégias de marketing storytelling, sendo referidos que atualmente os superalimentos da América do Sul e do sul da África são muito populares. A existência de evidências de utilização histórica em culturas específicas e a sua produção ética, principalmente em termos de produção biológica, também são aspetos valorizados pelos consumidores europeus.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O papel da alimentação e da saúde e a relação entre ambas mudaram ao longo dos tempos, refletindo as alterações ocorridas na sociedade, na economia, na cultura e nas ciências, o que está plasmado na evolução das farmacopeias portuguesas. Ao longo dos séculos, muitos dos conhecimentos sobre o potencial terapêutico de determinados alimentos que foram adquiridos de forma empírica têm hoje uma fundamentação científica. A avaliação do percurso histórico do alimento como medicamento permitiu destacar as ligações passadas entre os alimentos e os medicamentos, bem como, o potencial terapêutico associado a produtos de origens exóticas. No século XX as alterações dos hábitos alimentares que ocorreram nos países europeus permitiram eliminar vários riscos patológicos, mas também originaram outros que estão na base das atuais principais causas de morte. Estudos recentes de mercado mostram que existe uma preocupação crescente com a saúde, o que tem levado à emergência de novos produtos com valências nutricionais e de saúde. As fronteiras entre os designados alimentos funcionais, nutracêuticos e suplementos alimentares nem sempre são claras e têm diferentes enquadramentos legais, dependendo do país. Os superalimentos são

¹⁰⁶ Ibid.

¹⁰⁷ The Netherlands Ministry of Foreign Affairs 2015: 6.

valorizados principalmente pelos seus efeitos funcionais e medicinais, em articulação com o fascínio de origens exóticas e a ligação a um património alimentar e medicamentoso ancestral. Na Europa, o termo superalimento não tem enquadramento legal, não podendo ser utilizado na rotulagem, na apresentação ou publicidade de produtos alimentares. Os mitos sobre os chamados superalimentos são, por vezes, perpetuados através do marketing e por falta de informação, podendo levar a expectativas irreais. O consumo elevado de qualquer alimento, em detrimento de um regime alimentar variado e equilibrado e de um modo de vida saudável, pode levar a deficiências nutricionais e ter efeitos negativos na saúde.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Coelho, Manuel Rodrigues (1735-1751), *Pharmacopea Tubalense Chimico-Galenica...* [microfilme], Lisboa Occidental, na officina de Antonio de Sousa da Sylva.
- Henriquez, Francisco da Fonseca (2004), *Âncora medicinal: para conservar a vida com saúde* (M.M. Santiago Almeida; S. de A. Toledo Neto; H. Megale, texto modernizado), Ateliê Editorial, São Paulo.
- Orta, Garcia de (2011), *Colóquios dos simples e drogas da Índia* (Conde de Ficalho, anot.), Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Santo António, Caetano de (2000), *Pharmacopea Lusitana: anno de 1704* (J. R. Pita, pref.), Minerva, Coimbra.
- Vigier, João (2017), *Pharmacopea Ulyssiponense, Galenica, e Chymica* (J. R. Pita, apres.), Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

Estudos

- Adelman, Juliana; Haushofer, Lisa (2018), “Introduction: Food as Medicine, Medicine as food”, *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences* 00(0): 1-8.
- Algranti, Leila Mezan (2005), “Alimentação, Saúde e Sociabilidade: A Arte de Conservar e confeitar os Frutos (Séculos XV-XVIII)”, *História: Questões & Debates* 42: 33-52.
- Braga, Isabel Drumond (2014), “Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso”, *ArtCultura* 16(28):129-142.
- Braga, Isabel Drumond (2015), *Sabores & Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

- Braga, Isabel Drumond (2017), “O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII”, *Revista Diálogos Mediterrânicos* 12(6): 67- 88.
- Cardoso, Adelino; Costa, Palmira Fontes da (orgs.) (2015), *Botânica, Medicina e cultura nos Colóquios de Garcia de Orta*, Edições Colibri, Lisboa.
- Coelho, Helena da Cruz; Soares, Carmen (2018), “Um doce e nutritivo fruto: a castanha na História da Alimentação e da Gastronomia Portuguesas”, in Soares, Carmen; Ribeiro, Cilene Silva Gomes (coords.), *Mesas Luso-brasileiras: Alimentação, Saúde & Cultura* v. 2, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 103-176.
- Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses (2001), *Outro Mundo Novo Vimos*, CNDP, Lisboa.
- Cunha, António Proença da; Roque, Odete Rodrigues (2015), *Especiarias e plantas condimentares – origem, composição e utilizações*, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Cunha, Madalena; Martins, Rosa; André, Suzana; Albuquerque, Carlos; Cunha, Berta; Almeida, Dina; Silva, Mónica; Gaspar, Raquel; Fonseca, Sónia (2016), “Consumo de sal, açúcar, ervas/plantas aromáticas e especiarias”, *Revista Servir* 59(4): 36-41.
- Deloitte (2017), “Have you met the new consumer?”. Acedido a 20 de setembro de 2019, em <https://www2.deloitte.com/pt/pt/pages/consumer-industrial-products/articles/consumo-2017.html>
- Dias, José Pedro Sousa (2005), *A Farmácia e a História – Uma introdução à História da Farmácia, da Farmacologia e da Terapêutica*, Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Direcção-Geral da Saúde (2018a), *Alimentação Saudável. Desafios e Estratégias 2018*, DGS, Lisboa.
- Direcção-Geral da Saúde (2018b), *Retrato da Saúde*, DGS, Lisboa.
- Fernandes, Mónica (2016), *Investigação Clínica com Nutracêuticos* (Dissertação de Mestrado, Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra, Portugal).
- Flandrin, Jean-Louis (2001a), “Condimentação, cozinha e dietética nos séculos, XIV, XV e XVI”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (dirs.), *História da Alimentação* vol. 2, Terramar, Lisboa, 95-110.
- Flandrin, Jean-Louis (2001b), “Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (dirs.), *História da Alimentação* vol. 2, Terramar, Lisboa, 261-286.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (1998; 2001), *História da Alimentação*, Terramar, Lisboa.
- “Functional Food Science in Europe” (1998), *British Journal of Nutrition* 80: S1-S193.

- Gomes, João Pedro (2016), “Propriedades e usos do açafraão na Idade Moderna em Portugal”, *Rev. História Helikon* 3(5): 60-72.
- Jesus, Carlos Martins de (2015), “Orta, as edições e os Debuxos de Dioscórides. Subsídios para o estudo das fontes dos Colóquios” in Cardoso, Adelino e Costa; Palmira Fontes da (orgs.), *Botânica, Medicina e cultura nos Colóquios de Garcia de Orta*, Edições Colibri, Lisboa, 39-56.
- Juma, Imtiaz (1992), *Farmácias, Boticas e Mezinhas de Portugal*, Tribunapress, Lisboa.
- Kantar (2017), *Marcas e Consumidores*. Acedido a 20 de setembro de 2019, em https://www.centromarca.pt/folder/conteudo/1734_KWPCentromarca_report.pdf
- Laurioux, Bruno (2006), “Cuisine et médecine au Moyen Âge, Alliées ou ennemies ?”, *Cahiers de recherches médiévales et humanistes* 13: 223-238.
- Madaleno, Isabel Maria (2015), “Plantas medicinais consumidas em Cochim, no século XVI e na atualidade”, *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.* 10(1): 109-142.
- Mendes, Ana Paula (2014), “Alimentos Funcionais”, *Ficha técnica do Centro de Informação do Medicamento* 113: 133-134.
- Meneses, Ulpiano Bezerra de; Carneiro, Henriques Soares (1997), “A História da Alimentação: balizas historiográficas”, *Anais do Museu Paulista* 5: 9-91.
- Neirinck, Edmund; Poulain, Jean-Pierre (2006), *História da cozinha e dos cozinheiros*, Colares Editora, Lisboa.
- The Netherlands Ministry of Foreign Affairs (2015), *Market Intelligence Product Factsheet Superfoods in Europe*, Utrecht, 2015.
- Opara, Elizabeth; Chohan, Magali (2014), “Culinary herbs and spices: their bioactive properties, the contribution of polyphenols and the challenges in deducing their true health benefits”, *Int. J. Mol. Sci.* 15: 19183-19202.
- Ornellas e Castro, I. (2011), “Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas”, in Costa, Palmira Fontes da; Cardoso, Adelino (orgs.), *Percursos na História do Livro Médico (1450-1800)*, Edições Colibri, Lisboa, 73-91.
- Ornellas e Castro, I. (2018), “Corpos, palatos e sensibilidade médica”, in Cardoso, Adelino; Proença, Nuno Miguel (orgs.), *Dor, sofrimento e saúde mental na Arquipatologia de Filipe Montalto*, Edições Hómus, Braga, 304-343.
- Palthur, Prasad; Palthur, Sajala; Chitta, Suresh Kumar (2010), “Nutraceuticals: a conceptual definition”, *Int. J. Pharmacy Pharm. Sci.* 2(3): 19-27.
- Peters, John; Marker, Ryan; Pan, Zhaoxing; Breen, Jeanne Anne; Hill, James (2018), “The influence of adding spices to reduced sugar foods on overall liking”, *Journal of Food Science* 83(3): 814-821.

- Pita, João Rui (1999) “Um Livro com 200 anos: a Farmacopeia Portuguesa (Edição Oficial). A publicação da primeira farmacopeia oficial: Pharmacopeia Geral (1794)”, *Revista de História das Ideias* 20: 47-100.
- Pita, João Rui; Pereira, Ana Leonor (2005), “A bela idade da primeira Farmacopeia Portuguesa: 300 anos. Medicina na Beira Interior Da Pré-História ao Século XXI”, *Cadernos de Cultura* 19: 74-82.
- Pita, João Rui; Pereira, Ana Leonor (2012), “A arte farmacêutica no século XVIII, a farmácia conventual e o inventário da Botica do Convento de Nossa Senhora do Carmo (Aveiro)”, *Ágora Estudos Clássicos em Debate* 14(1): 227-268.
- “Produtos fronteira entre suplementos alimentares e medicamentos” (2016). Acedido a 20 de setembro de 2019, em: <http://www.infarmed.pt/documents/15786/17838/PRODUTOS+FRONTEIRA+SULEMENTOS+MEDICAMENTOS.pdf/d0cd8e0f-fad8-474b-85b4-b32c01fac5e9>
- Raj, Sundar; Jebson, Jokim Samuel; Joshva, M.; Ranganathan, Thottiam Vasudevan; Tiroutchelvamae, D. (2014), “A review – Recent advances in Nutrition of health benefits and their significance of Indian spices in foods”, *Int. J. Pure App. Biosci* 2(2): 15-23.
- Ramos, David Lopes (2009), *Sabores da Lusofonia...com selos*, CTT Correios de Portugal, Lisboa.
- Ritchie, Carson (1995), *Comida e Civilização – de como a história foi influenciada pelos gostos humanos*, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Rocha, Rui (1998), *A viagem dos sabores*, Edições Inapa, Lisboa.
- Rodrigues, Eugénia (2014), “Discurso médico e práticas alimentares no Hospital Real de Moçambique no início do século XIX”, *História, Ciências, Saúde* 21(2): 609-627.
- Rosenberger, Bernard (1998), “A cozinha árabe e o seu contributo para a cozinha europeia”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (1998), *História da Alimentação* vol. 1, Terramar, 305-323.
- “Scientific Concepts of Functional Foods in Europe Consensus Document” (1999), *British Journal of Nutrition* 81(4): S1-S27.
- Sherman, Paul; Billing, Jennifer (1999), “Darwinian Gastronomy: why we use spices”, *Bioscience* 49(6): 453-463.
- Silva, Maria da Fátima (2015), “Teofrasto, Tratado das plantas. no alvor de uma nova ciência”, in Andrade, António Manuel Lopes; Miguel Mora, Carlos de; Torrão, João Manuel Nunes (coords.), *Humanismo e Ciência: Antiguidade e Renascimento*, UA, 13-20.
- Soares, Carmen (2013), “Matrizes clássicas gregas da história da dieta: contributos da tratadística hipocrática”, in Soares, Carmen (coord.), *Espaços do*

Pensamento Científico da Antiguidade. Universidade de Coimbra, Coimbra, 13-36.

Soares, Carmen (2018) (coord.), *BiblioAlimenaria: Alimentação, Saúde e Sociabilidade à mesa no Acervo Bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

Sorcinelli, Paolo (2001), “A alimentação e a saúde”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo, *História da Alimentação* vol. 2, Terramar, 371-381.

Tapsell, Linda; Hemphill, Ian; Cobiac, Lynne; Sullivan, David; Fenech, Michael (2006), “Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future”, *Medical Journal of Australia* 185(4): S1-S24.

Yashin, Alexander; Yashin, Yakov; Xia, Xiaoyan; Nemzer, Boris (2017), “Antioxidant activity of spices and their impact on human health: a review”, *Antioxidants* 6(3): 70.

15. *A BATALHA DA ALIMENTAÇÃO: POLÍTICA ALIMENTARIA Y PROMOCIÓN INSTITUCIONAL EN SÃO PAULO (1983-1987)*

A BATALHA DA ALIMENTAÇÃO: FOOD POLICY AND INSTITUTIONAL PROMOTION IN SÃO PAULO (1983-1987)

Luis Ozmar Pedroza Ortega

Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora

0000-0003-0676-2498

ozmarpedroza@gmail.com

RESUMEN

Este artículo tiene el objetivo de analizar la política alimentaria que se aplicó en el estado de São Paulo en la década de 1980. Para ello, el trabajo está estructurado en tres ejes de análisis. En primer lugar, se plantea el contexto de emergencia alimentaria en que se desarrolló el proyecto *A Batalha da Alimentação*, bajo el gobierno de Franco Montoro en el territorio de São Paulo entre 1983-1987, cuyo objetivo era combatir el hambre en las zonas rurales y en las periferias urbanas de dicha región, a través de la incentivación de la producción agrícola y el consumo de alimentos básicos. En segundo lugar, se analizan algunos materiales audiovisuales que sirvieron como instrumentos de promoción institucional de dicho proyecto, que se utilizaron para difundir tanto los programas de apoyo al productor y consumidor, como las representaciones que crearon de una alimentación nutritiva y adecuada para la población. Por último, se reflexiona el papel que jugó esta política pública en la construcción de un discurso audiovisual sobre la lucha por la alimentación y nutrición de la población paulistana en la década de 1980. Este estudio contribuye a la historiografía de la alimentación al abordar los cambios en la cultura alimentaria en América Latina durante el siglo xx.

PALABRAS CLAVE

Alimentación; Nutrición; Promoción; Política; Representación; Brasil.

ABSTRACT

This article aims to analyse the food policy that was applied in the state of São Paulo in the 1980s. The research is structured in three axes of analysis. Firstly, the context of food emergency in which the *A Batalha da Alimentação* project was developed, under the government of Franco Montoro in the territory of São Paulo between 1983-1987, whose objective was to fight hunger in rural areas and in the urban peripheries of that region, through the incentive of agricultural production and the consumption of basic foods. Secondly, we analysed some audiovisual materials that served as instruments of institutional promotion of this project, used to disseminate both the producer and consumer support programs, as

well as their representations of a nutritious and adequate diet for the population. Finally, a reflection on the role that this public policy played in the construction of an audiovisual discourse on the struggle for food and nutrition of the São Paulo's population in the 1980s. This study contributes to the historiography of food by addressing the changes in food culture in Latin America during the 20th century.

KEYWORDS

Food; Nutrition; Promotion; Policy; Representation; Brasil.

INTRODUCCIÓN

A partir de la década de 1980, el problema alimentario se convirtió en un punto importante a atender en la agenda política de los gobiernos brasileños de la transición democrática. Las demandas sociales en torno a las necesidades básicas para la población marginada, entre ellas la alimentación, tomaron un cariz importante debido a los altos índices de subnutrición y la caída de la producción agropecuaria en el país durante esos años.

El objetivo general de este trabajo es analizar la forma en que el gobierno de Franco Montoro en el estado de São Paulo, puso en marcha una política alimentaria dedicada a incentivar la producción agrícola y el consumo de alimentos básicos entre 1983 y 1987, a través de diversas iniciativas públicas como el diseño de campañas de propaganda, que se encargaron de difundir las ideas en torno al derecho a la alimentación de las personas y el deber de la comunidad a producir sus alimentos. Esta investigación está basada en los documentos audiovisuales de las campañas del gobierno paulistano –promocionales institucionales–, así como prensa y algunos documentos oficiales. Este estudio contribuye a la historiografía de la alimentación al abordar los cambios en la producción, consumo y representación alimentaria en América Latina durante la segunda mitad del siglo xx.

EL CONTEXTO: LA TRANSICIÓN DEMOCRÁTICA

Durante los años ochenta del siglo xx, Brasil se encontraba en un profundo proceso de redemocratización. Con la llegada al poder, en 1979, de João Baptista Figueiredo, se aprobó la Ley de Amnistía, permitiendo el regreso de muchos intelectuales exiliados y la liberación de presos políticos. Esta coyuntura influyó en el aceleramiento de la crisis del régimen militar, el cual no logró mantener por más tiempo el sistema bipartidista establecido en 1966.¹ De este modo, en 1980

¹ Moreira 2006: 44.

la administración de Figueiredo disolvió la *Aliança Renovadora Nacional* (ARENA), partido que había sido la base política del régimen desde la institucionalización de la dictadura en 1965; y ese año fundó el Partido Democrático Social (PDS), al mismo tiempo que se legalizó la fundación de partidos políticos de oposición.² El objetivo de esta medida fue el continuismo del régimen al fragmentar la oposición en diversos grupos. Sin embargo, en 1981 los opositores organizaron su agenda política en el *Partido Movimento Democrático Brasileiro* (PMDB), un frente político renovado surgido del antiguo *Movimento Democrático Brasileiro* (MDB), núcleo en donde se había congregado la oposición a la dictadura desde 1966.³ En relación con estas nuevas medidas de apertura política, en 1981 el congreso emitió una ley que restauraba las elecciones directas para los gobernadores estatales. El resultado de esta reforma fue el triunfo de la oposición en tres grandes estados del país: Minas Gerais, Rio de Janeiro y São Paulo; dichas victorias tuvieron un gran impacto político en el proceso de la transición a la democracia.

Con espacios políticos cada vez más fuertes ganados por el PMDB, el proceso de transición fue abriéndose camino. Cabe destacar que las victorias políticas frente al régimen militar comúnmente fueron eclipsadas por los problemas económicos que afrontaba Brasil. Mientras se trataba de controlar la inflación, el desempleo, el encarecimiento de productos y la deuda externa, el gobierno aplicó un programa de austeridad fiscal que redujo y quitó recursos a muchas áreas públicas, principalmente el gasto en *previdência social* (seguridad social) y educación.⁴ Estas medidas sólo acrecentaron el descontento de la población hacia el régimen y comenzó a demandar a los grupos políticos democráticos, como el PMDB, la resolución de los problemas más urgentes relacionados con las necesidades básicas. En 1985, con la celebración de la última elección indirecta para presidente de la república, triunfó el candidato del PMDB, Tancredo Neves, quien falleció antes de ocupar el cargo, por lo que su vicepresidente, José Sarney, asumió la presidencia. Las primeras acciones ejecutivas de Sarney fueron la restauración de las libertades civiles y la propuesta de una nueva constitución en donde se reinstauraba la elección directa del presidente de la república. Con estos hechos, se consolidó la transición a la democracia.

LA PROPUESTA MONTORO: DEMOCRACIA Y ALIMENTACIÓN EN SÃO PAULO, 1983

Si bien es cierto que ya desde 1974 Brasil sufría de un deterioro económico que provocó una serie de fracturas políticas dentro del régimen, fue hasta la

² Ibid.

³ Lamounier 1985: 354-356.

⁴ Medialdea 2012: 72.

primera mitad de la década de 1980 cuando se resintieron estos debacles económicos que contribuyeron al final de la hegemonía militar. La alta inflación, la depreciación de los salarios, la subida de precios en alimentos básicos y la pérdida de relaciones comerciales con otros mercados, debido al progresivo colapso de los regímenes militares en Sudamérica, propiciaron la aparición de diversos movimientos sociales entre la sociedad brasileña que exigían el atendimento de las necesidades básicas de la población.

El ejemplo más importante de este tipo de demandas fue el *Movimento do Custo de Vida* (MCV), o también conocido como *Movimento Contra a Carestia* (MCC); un movimiento popular activo en el estado de São Paulo entre 1973 y 1982.⁵ A pesar de las dificultades impuestas por el régimen militar, el MCV fue capaz de movilizar miles de personas en torno a demandas sociales que iban en contra de la política económica defendida por el gobierno.⁶ Sus exigencias fueron presentadas fuera de los canales oficiales –instituciones y medios de comunicación censurados–, llevando la manifestación a las calles, y esgrimidas por nuevos actores políticos –amas de casa, especialmente de las periferias urbanas y favelas, estudiantes y trabajadores industriales–, quienes contribuyeron a la reocupación y repolitización del espacio público.⁷ Estas actividades civiles influyeron en la estructuración de la agenda política de los nuevos gobiernos democráticos en varios estados al evidenciar las principales exigencias y preocupaciones de los grupos sociales.

En este sentido, el atendimento de los problemas relacionados a las necesidades básicas fue el punto más importante en los programas gubernamentales electos en la transición democrática. Si bien la jerarquía de dichas necesidades variaba de acuerdo a los problemas estructurales y más acuciantes de cada estado, en la administración del PMDB, electa en 1983 en el estado de São Paulo, la alimentación se convirtió en el problema social más apremiante por atender. Se definió a la alimentación como un eje importante en el plan de democratización nacional porque era la práctica que se relacionaba con múltiples esferas de la realidad como la economía, política, salud y cultura. Lograr una buena dieta para toda la población se convirtió en el punto de partida para el mejoramiento de las condiciones de vida de la sociedad paulistana. Así, el discurso con el que se inauguraron las tareas del nuevo gobierno democrático paulistano fue “o primeiro dever de um Governo Democrático é não ignorar que o povo passa fome”.⁸

El 15 de noviembre de 1982, Franco Montoro, candidato a gobernador de São Paulo por el PMDB, fue electo para comenzar su mandato a partir de marzo de

⁵ Nunes 2017: 21.

⁶ Medialdea 2012: 70-71.

⁷ Nunes 2017: 21.

⁸ Traducción propia: “El primer deber de un gobierno democrático es no ignorar que el pueblo tiene hambre” en *A Batalha...* 1987: 19.

1983. En estos comicios se enfrentó a otros aspirantes de varios frentes políticos como Reinaldo de Barros del PDS y a Luiz Inácio Lula da Silva del *Partido dos Trabalhadores* (PT), no obstante, la gran fuerza que tenía el PMDB se impuso junto con el programa social que planteaba. Ya en el cargo de gobernador, Montoro fue uno de los artífices de la campaña política *Diretas já*,⁹ que buscaba reivindicar las elecciones directas para la presidencia de la república, y mostró su apoyo a Tancredo Neves en su postulación a este cargo.

El gobierno de Montoro fue reconocido por la descentralización administrativa que llevó a cabo en todo el estado de São Paulo, otorgándole más tareas, presupuesto y poder político a los municipios. La idea en la que se basaba este gobierno democrático, fue la necesidad de adoptar una nueva directriz política capaz de articular la sociedad en torno a propuestas concretas y positivas, cuya base fuera la propia comunidad. “Uma proposta de governo para mudar democraticamente a partir de povo, com o povo e em beneficio do povo.”¹⁰ Esta oración fue el lema con el que presentó Montoro su programa de gobierno. En tal proposición planteaba tres puntos indispensables: la democratización de las decisiones gubernamentales; la racionalización de los recursos; y el desarrollo económico y social del estado a través de políticas públicas enfocadas al atendimento de las necesidades básicas de la población.¹¹

De este último punto es que se desprende el programa social *A Batalha da Alimentação*. Un plan de acción en el área de la alimentación en São Paulo para el periodo de 1983-1987, que contemplaba el apoyo a la producción de alimentos y al pequeño productor; apoyo a la producción para el autoconsumo y consumo local; programas de venta a precios bajos para consumidores; participación de la comunidad; y educación alimentaria. Estas acciones se vieron reforzadas con una gran campaña de difusión y propaganda que estuvo muy vinculada con el discurso gubernamental sobre la alimentación como un vehículo para lograr el autodesarrollo comunitario que allanaría el camino de la transición democrática.

A principios de la década de 1980, las condiciones en las que se encontraba la agricultura y el abastecimiento en el estado de São Paulo no eran óptimas. Había deficiencias en la producción y distribución de cultivos alimentarios, además del bajo poder adquisitivo de las clases populares, así como las dificultades en el transporte, almacenamiento y la comercialización de alimentos (supeditada a los intermediarios), tales circunstancias mantenían los precios elevados para el

⁹ Fue un movimiento civil, aunque hubo muchos políticos involucrados en su promoción, con el objetivo de legalizar las elecciones directas a presidente de la república de Brasil. Sobre este movimiento véase Bertonecelo 2007: 99-111.

¹⁰ Traducción propia: “Una propuesta de gobierno para lograr el cambio democrático a partir del pueblo, con el pueblo y en beneficio del pueblo” en *A Batalha...*, 1987: 13-14.

¹¹ PMDB 1982.

consumidor.¹² Asimismo, la influencia de la política del gobierno federal agudizaba los problemas agrícolas en la región porque privilegiaba la gran producción agrícola para exportación, y facilitaba la concentración de los recursos económicos del sector en unas cuantas áreas y titulares; dejando de lado gran parte de los derechos de la población rural.

La situación del campo en la región paulistana no era tan distinta al panorama nacional a principios de 1980. La Secretaría de Agricultura y Abastecimiento del estado de São Paulo había sido una constante fuente de campañas demagógicas que sólo fue utilizada para promover políticos a puestos más altos, mientras no cumplía con sus funciones con las comunidades rurales de ofrecer asistencia y apoyos para su desarrollo.¹³ A pesar de su programa de trabajo, esta dependencia no extendió el crédito estatal para el sector, en su lugar, disminuyó drásticamente la participación financiera del gobierno en el área de investigación agronómica; paralizó las actividades de extensión rural; la producción de semillas mejoradas se estancó; y la maquinaria utilizada tuvo deficiencias al no contribuir a la ampliación de la infraestructura agrícola.¹⁴ Estos descuidos por parte de las políticas del todavía régimen militar fueron utilizadas por el nuevo gobierno democrático, encabezado por Montoro, para señalar que la administración se había alejado de favorecer las condiciones de vida de la gran mayoría de la población rural; también se apuntó que todas las soluciones procuradas para subsanar los problemas en la producción y el abastecimiento de alimentos, habían sido superficiales y de naturaleza eminentemente de propaganda para lograr el apoyo electoral.¹⁵

En este sentido, el gobierno de Montoro propuso una estrategia para el sector agrícola que direccionaría la acción de la Secretaría de Agricultura y Abastecimiento, y las demás instituciones que incidieran también en esta área para “dar prioridade à melhora das condições de alimentação básica da população; à organização e assistência aos pequenos produtores; e ao acesso à terra e à melhora das condições de emprego e salários para os trabalhadores agrícolas.”¹⁶ Para lograr tal cometido, el gobierno de Montoro llevó a cabo diversas acciones para obtener recursos del gobierno federal utilizados para estimular la producción de alimentos básicos. Así, creó dependencias encargadas de diseñar y lanzar una política de crédito;¹⁷ se establecieron precios de garantía en algunos productos; se encauzaron apoyos

¹² Nunes 2017: 29.

¹³ PMDB 1982.

¹⁴ *A Batalha...* 1987: 15.

¹⁵ PMDB 1982.

¹⁶ Traducción propia: “dar prioridad a la mejora de las condiciones de alimentación básica de la población; a la organización y asistencia a los pequeños productores; al acceso a la tierra y a la mejora de las condiciones de empleo y salarios de los trabajadores agrícolas.” en *A Batalha...* 1987: 15.

¹⁷ Ejemplo de ello fueron el *Banco de Desenvolvimento do Estado de São Paulo* (BADESP) y la *Companhia de Seguros do Estado de São Paulo* (COSESP).

financieros para el seguro rural y la investigación agrícola; y se realizaron varios proyectos de infraestructura para el transporte y almacenamiento de alimentos.

La síntesis de esta estrategia del gobierno de Montoro para el sector agrícola fue la puesta en marcha de un programa integral que se encargó de facilitar la producción comunitaria de alimentos básicos y su suministro a precios accesibles. Las directrices de dicho plan abarcaron todas las fases de la cadena alimentaria –producción, transformación, abastecimiento y consumo–, y conllevaron otros subprogramas de apoyo y ampliación de sus actividades, algunas de ellas fueron la descentralización de los mercados municipales; la creación de una bolsa de alimentos donde convergieran vendedores y compradores; acuerdos con supermercados para que ofertaran productos básicos con precios bajos, y el punto quizá más importante, apoyo a las iniciativas de organización de consumidores en torno a la preparación, conservación y aprovechamiento nutritivo de los alimentos a partir de la aplicación del proyecto de *Alimentação Popular*, el cual incluía diversas formas de consumo popular. Este programa integral fue *A Batalha da Alimentação*, y bajo el discurso “Para o fome só há um remédio: chama-se comida” y “O governo Montoro e o povo na alimentação, estão juntos nesta batalha”¹⁸, dio inicio la política alimentaria en São Paulo durante la transición democrática con un cariz de justicia social que buscó restablecer los derechos sociales más básicos, como el del alimentarse. Esta política usó de manera amplia los medios de comunicación para difundir el discurso a favor de la democracia que sólo se lograría si la comunidad, el pueblo en sí, trabajaba en conjunto hasta en las tareas más necesarias y principales para la vida social como la alimentación.

La revisión de este tipo de materiales audiovisuales permitió identificar cómo se difundió el discurso oficial del gobierno de Montoro, especialmente a través de promocionales institucionales; y cómo se representó, mediante registros de imágenes y animaciones,¹⁹ el tema político en el que las autoridades estatales decidían intervenir y ejercer un control e influencia, en este caso, la alimentación. Es importante destacar que las fuentes audiovisuales, como las escritas, se construyen. No sólo el hecho que sean materiales de la época les otorga un sentido histórico, sino que es deber del historiador entablar las relaciones pertinentes entre los hechos y el contexto. Son documentos que se han constituido como un medio por el cual se expresan la aparición y cambios de ideas, valores, sentimientos, juicios y emociones; elementos fundamentales para el análisis histórico.²⁰ En este sentido, la importancia del análisis y construcción de las fuentes audiovisuales para este trabajo debe centrarse en plantear ¿cómo abordar el contenido de

¹⁸ Traducción propia: “Para el hambre sólo hay un remedio llamado comida” y “El gobierno de Montoro y el pueblo en la alimentación, están juntos en esta batalla” en *A Batalha...* 1987: 19.

¹⁹ Para precisar los términos que se utilizan en el análisis de los materiales audiovisuales debe destacarse que para referirse a filmaciones y grabaciones sobre la realidad es un *registro*.

²⁰ Roca 2000.

las imágenes? Para empezar, se debe explicar y no sólo ilustrar con las imágenes; con lo cual se busca comprender cómo ayudaron a construir una forma específica de representar un ámbito de la realidad,²¹ para el caso abordado: la alimentación.

Con base en estos argumentos, es posible comenzar a analizar un proceso complejo donde el gobierno de Montoro, en el estado de São Paulo durante el periodo de 1983 a 1987, diseñó una serie de instrumentos de promoción institucional referente a la producción y consumo de alimentos básicos. La importancia de este hecho reside en que es posible analizar otras formas por medio de las cuales se difundió el discurso oficial en torno a la promoción de estrategias de producción y consumo de alimentos en un contexto de emergencia agrícola. Asimismo, contribuye a la historiografía debido a la construcción de los materiales audiovisuales como fuentes legítimas para el estudio sociohistórico de representaciones videográficas en torno a diferentes aspectos de la realidad rural y urbana paulistana en los años ochenta del siglo pasado.

A BATALHA DA ALIMENTAÇÃO: CONSUMO Y PROMOCIÓN INSTITUCIONAL (1983-1987)

La política alimentaria planteada dentro del programa *A Batalha da Alimentação*, se diseñó con base en tres grandes ejes de acción: Apoio à produção de alimentos; Suplementação alimentar; e Apoio ao consumidor.²² Fue sobre el último punto que se produjo gran parte de la promoción oficial en torno a la alimentación, puesto que buscó difundir las acciones gubernamentales en esta área para crear un clima de estabilidad, trabajo y confianza que se había logrado gracias a los programas sociales democráticos. ¿Por qué la fase de consumo tuvo una mayor promoción audiovisual? Debido a que los proyectos desenvueltos en ella, relacionados con alternativas para adquirir alimentos a precios reducidos, tenían un impacto mayor en la percepción de la población sobre cómo el gobierno estaba cumpliendo sus compromisos políticos con los sectores más carentes.

De este modo, las autoridades comenzaron a hacer uso de diversos medios para difundir recomendaciones y prescripciones acerca de la producción agrícola, la industrialización de alimentos y la distribución de artículos de primera necesidad en diferentes localidades del estado de São Paulo y de la ciudad homónima, mientras que, a la par, construía representaciones audiovisuales relacionadas al consumo popular que se vinculaba con los valores salubres y nutricionales de la dieta que se prescribía como sana y necesaria para mantener a la población en

²¹ Roca 2014.

²² Traducción propia: “*Apoio a la producción de alimentos; Suplementación alimentaria; y Apoio al consumidor*” en *A Batalha...* 1987: 29.

óptimas condiciones alimentarias; además de contribuir con ello a subsanar la crisis agrícola por la que pasaba Brasil.

El *Programa de Alimentação Popular* (PAP), parte importante del proyecto *A Batalha da Alimentação*, era el plan donde se contemplaban las alternativas de consumo, así como la educación alimentaria y la orientación nutricional. El PAP estaba dirigido a sectores poblaciones de bajos ingresos residentes en comunidades rurales del estado y en las periferias urbanas de la ciudad de São Paulo. Ofrecía productos básicos como frijol, arroz, harina de maíz, harina de yuca, aceite, pastas, café y huevos, artículos con precios de garantía y suministrados por la Companhia Brasileira de Alimentos (COBAL).²³ Asimismo, contemplaba cuatro formas innovadoras de adquisición de estos alimentos: *sacolão*, *varejão*, *comboio* y *feira do produtor*.²⁴ El *sacolão* era una forma de venta basada en un saco o costal que se comerciaba por unidad, sin importar cuántos artículos contuviera; el costo era por unidad y no por contenido. Dicho *sacolão* fue ideado para proporcionar comida barata a personas desempleadas y a habitantes de favelas. En los promocionales televisivos se anunciaba “Con la participación de la comunidad y el gobierno de Montoro, productos hortícolas están siendo vendidos a precio único en áreas de población de bajos ingresos. Esta medida evita el intermediario especulador, reduciendo el precio en un 30%, y ya se atiende a casi un millón de personas por mes”.²⁵ Las imágenes en movimiento que componen tal material son registros de las ventas del *sacolão* en diversas localidades paulistas; se muestra cómo las personas llegan al punto de venta, toman su saco o bolsa y comienzan a llenarlo especialmente de frutas, verduras y hortalizas, que eran los productos que más se comercializaban. Con sentencias sumamente orientadas a validar el programa e imágenes que ofrecían “pruebas fidedignas” de ello, se constituyó todo un discurso audiovisual que representaba las acciones gubernamentales como necesarias y exitosas.

El *varejão* fue la iniciativa de distribución de alimentos a bajo costo iniciada en 1982; no se pretendió que fuera un sustituto de las ferias agrícolas, sino esperaba crear un canal alternativo de distribución para los consumidores por el que pudieran reunirse con los productores para comprar directamente a precios regulados. En este promocional, el gobierno buscó promover esta estrategia programática para volver más eficiente la distribución de alimentos básicos que, según el razonamiento de la administración Montoro, contribuiría a resolver en un corto plazo el problema alimentario existente en el estado. Por tal razón,

²³ Ibid.: 188.

²⁴ Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo 1985. Los nombres de estas formas de consumo no cuentan con un equivalente en el español, a excepción de la *feira do produtor*. No obstante, de acuerdo a la descripción de su funcionamiento se pueden comprender.

²⁵ Traducción propia. Governo do Estado de São Paulo 1983: 12' 37”.

utilizó también registros sobre la celebración del *varejão* en algunas localidades e hizo énfasis en la participación comunitaria al mismo tiempo señalaba que “A través de la venta sin intermediarios, a precios 30% más bajos, los *varejões* comercializaron casi 22 toneladas de alimentos por mes beneficiando a 4 millones de personas”.²⁶ En los promocionales sobre el *varejão* se encuentra también la intención gubernamental de legitimar sus programas sociales al demostrar los esfuerzos y resultados obtenidos hasta ese momento. Fue una forma de cobrar el capital político que se obtenía de los sectores poblacionales que se “señalaban” como favorecidos. Dicho capital político era el que buscaba estimular el gobierno Montoro a partir de la difusión de este tipo de material audiovisual que tenía claros fines promocionales para visibilizar la labor estatal en la alimentación.

Otra de las alternativas de consumo fue el *comboio*. Éste surgió como una propuesta para subsanar el problema del abastecimiento regional. A partir de mayo de 1984, se comenzó a comercializar frijol, arroz, aceite, café y pollo; a la postre, se incluyó la venta de papa, plátano, naranja, cebolla, huevos, ajo, carnes rojas y pescado. El *comboio* funcionaba a través de un camión que tenía la función de llevar estos productos a las comunidades, respetando los precios de menudeo; las visitas se realizaban cada semana, quince días o mensualmente, dependía del acuerdo con cada comunidad. Sobre esta iniciativa, la promoción que se hizo fue mayor, ya que se mostraron registros en donde se proyectaba en pantalla cómo los autobuses se dirigían a las poblaciones para ofertar los productos; se le veía a la gente reunirse en los centros designados; había tomas de mujeres acompañadas de niños comprando diversos artículos; también aparecen algunas imágenes del gobernador Franco Montoro ya fuera saludando a los beneficiarios o ayudando en la venta de los productos. En los materiales se puede oír cómo el narrador afirma que “Camiones venden directamente a la población productos básicos (frijol, arroz, huevos, aceite y frutas), en patios de instituciones públicas, conjuntos habitacionales y favelas, a precios reducidos. La comunidad se organiza y solicita el *comboio*.”²⁷ Cabe destacar que esta forma de abastecimiento, resultó la más eficaz en comparación con otras que ya habían intentado abaratar el costo de la alimentación básica en periferias urbanas y comunidades rurales; de igual modo fue innovadora porque implicó un tipo de organización social; coyuntura que el gobierno de Montoro buscaba producir con sus programas sociales en donde la comunidad se involucrara en la lucha por sus derechos.²⁸

Por último, la *feira do produtor* fue una modalidad de comercialización con el fin de acortar la distancia entre productores y consumidores, ya que eliminaba los intermediarios y respetaba los precios justos. Además, se procuró que los

²⁶ Traducción propia. Ibid. 1984a: 30”.

²⁷ Traducción propia. Ibid. 1984b: 30”.

²⁸ Alves 1985: 21.

excedentes agrícolas fueran puestos a la venta, en lugar de ser desperdiciados. La feria del productor se promovió también a través de audiovisuales diseñados con base en registros de estos encuentros y acompañados de mensajes breves narrados que señalaban: “Una iniciativa que beneficia mensualmente a productores y consumidores eliminando el intermediarismo.”²⁹

Es importante destacar que el gobierno de Montoro si bien dejó pruebas de sus acciones, no debe pensarse que tales esfuerzos subsanaron los problemas agroalimentarios del estado de São Paulo. Es necesario comprender también que las autoridades estatales se limitaron a crear materiales con fines promocionales que difundieran los programas sobre alimentación que se estaban poniendo en marcha, así como la importancia que le conferían a la participación y organización comunitaria como una forma de “democratizar” el consumo popular y de satisfacción de las necesidades básicas. En este sentido, este tipo de materiales audiovisuales tuvieron un fin promocional y de convencimiento muy bien definido, al igual que ser objetos de difusión que intentaron crear un vínculo de afinidad entre los espectadores y las representaciones que proyectaban sobre los esfuerzos gubernamentales para resolver los problemas alimentarios de la población.

A estas cuatro formas de adquisición de alimentos que el gobierno de Montoro desarrolló y puso en marcha como parte del PAP, se le agregó el *Programa de Educação Alimentar* (PEA), visto como el último esfuerzo en la fase de consumo de la política alimentaria *A Batalha da Alimentação*. El objetivo del PEA era concientizar y movilizar a la comunidad a través de folletería, campañas en radio y televisión, cursos y talleres de orientación nutricional, sobre dónde ir a comprar alimentos a bajo precio, cuáles productos adquirir y la mejor forma de conservarlos y prepararlos para aprovechar de manera óptima su contenido nutritivo. La difusión de las actividades del PEA se realizó principalmente en escuelas, puestos de salud y en los grandes medios de comunicación. Con mensajes como “Varíe su alimentación diariamente consumiendo alimentos de todos los grupos” y “Aprenda a alimentarse mejor sin gastar más”,³⁰ el gobierno imprimió un sentido de salud e instrucción a sus programas sociales, e instaba a la población a hacer conciencia de su papel fundamental en la adquisición de hábitos salubres para alcanzar buenas condiciones en su alimentación.

Es interesante destacar cómo la orientación médica y sanitaria en la alimentación también fue importante para el gobierno Montoro, ya que buscó ampliar el objetivo de su política productiva para englobar también algunas cuestiones de

²⁹ Traducción propia. Governo do Estado de São Paulo 1984a: 30”.

³⁰ Traducción propia. Ibid. 1986: 3’. En folletería, se lanzó un cuadernillo en coedición con la FAO y la Secretaría de Agricultura e Abastecimento, titulado *Orientação alimentar, compra e conservação de alimentos*, 1986. En la prensa hubo algunas notas sobre estos esfuerzos como “As nutricestas de Franca: uma cesta nutritiva” en revista *São Paulo Interior*, no. 1, janeiro de 1986; “Aulas de como se alimentar melhor sem gastar mais”, *Jornal da tarde*, 18 de abril de 1986.

salud pública, cuya finalidad era encauzar todas las labores gubernamentales, ya fuera desde el sector sanitario o productivo, a la ardua promoción institucional de incentivar a la población rural a producir los alimentos necesarios para alcanzar la autosuficiencia, y alentar el consumo “nutritivo y económico” en las clases bajas y medias urbanas para estimular el mercado de alimentos básicos.

Como en su momento el régimen militar, entre 1975 y 1979, buscó reinventar el optimismo nacional a través de su propaganda para mitigar los embates de la crisis del fin del milagro económico,³¹ los gobiernos de la transición democrática también empezaron una resignificación de su tiempo, al que definieron como un momento histórico, a través de los medios de comunicación, especialmente a partir del que cobraba una fuerza y expansión importante en esa época: la televisión. De la misma forma en que el régimen aprovechó el poder de los anuncios publicitarios para incidir en la población, el gobierno de Montoro también utilizó esta estrategia para difundir su política alimentaria *A Batalha da Alimentação*, cuyo objetivo último sería “Unir São Paulo en torno a la idea generosa de un desarrollo basado en nuestros propios recursos, así iniciaremos un movimiento de transformaciones sociales y políticas que marcará una generación, en nuestro estado, en nuestro país.”³²

Estas campañas de promoción institucional que englobaron múltiples programas y proyectos sobre consumo de alimentos básicos, así como de educación y orientación nutricional, buscaron moldear la actitud de la comunidad frente a la coyuntura de transición democrática y el programa social que se planteaba, a través de un discurso que se construía de manera audiovisual. Ya no sólo se procuró incidir en las personas a través de los canales discursivos tradicionales –oralidad y escritura–, sino que se esbozó otra manera de actuar en la percepción social, con base en un discurso audiovisual que condensaba el proyecto democrático del gobierno de Montoro, y del cual su vehículo principal fue el programa *A Batalha da Alimentação*. ¿Por qué? debido a que era la síntesis de dicha propuesta democrática. Buscaba la unión de la comunidad, el autodesarrollo y el reconocimiento político.

El discurso audiovisual de los promocionales institucionales emitidos en televisión y los cortometrajes de *A Batalha da Alimentação*, se compuso por escenarios, personajes y mensajes que, combinados, crearon un ideal sobre el trabajo comunitario, la solidaridad y la lucha por la buena alimentación del pueblo paulistano. Así, aparecen dichos registros de imágenes del campo arado; los campesinos en la siembra y cosecha; madres preparando alimentos y comprándolos en las ferias del productor; niños recibiendo desayunos y almuerzos en la escuela;

³¹ Fico 1997: 20. Ejemplo de estas campañas de propaganda en la crisis económica del régimen militar fueron “Diga não à inflação” (1973) y “Corrente do povo contra à inflação” (1977), también conocida como “Campanha da pechincha”. Véase Nunes 2017: 145.

³² Traducción propia. PMDB 1982.

mujeres formadas para comprar el *sacolão*; el *comboio* llegando a los pueblos; huertas comunitarias en favelas; puestos de *varejão* en las periferias; y Franco Montoro supervisando los trabajos agrícolas y de abastecimiento. Junto a estas imágenes, había una voz en off que enunciaba los mensajes oficiales sobre lo que representaban estos escenarios y personajes, y el sentido que debía encontrarse en los mismos, es decir, imprimía un punto de vista único de lo que se estaba viendo y representando. Con argumentos como “El gobierno democrático de São Paulo, de Montoro, escogió la acción comunitaria como la principal arma en su batalla contra el hambre del pueblo, logrando con estos actos una mayor obra: la solidaridad”,³³ se buscó establecer que la administración estaba cumpliendo con sus compromisos políticos, y había resultados que se representaban en las imágenes que se mostraban en los spots, creando un ambiente de estabilidad, solidaridad y seguridad en el nuevo rumbo político por el que se estaba luchando.

CONSIDERACIONES FINALES

La política alimentaria *A Batalha da Alimentação* planteada por el gobierno de Franco Montoro en São Paulo a partir de 1983, fue un gran proyecto que englobó múltiples actividades y programas que abarcó todas las fases de la cadena alimentaria. Como se señaló, el foco de este breve artículo fue el consumo y las formas en que el gobierno de Montoro diseñó y planteó una gran campaña de promoción institucional para difundir las labores gubernamentales en la mejora de las condiciones de vida de la población, partiendo de la alimentación.

Es importante resaltar que el análisis de estos materiales audiovisuales, entendidos como promocionales institucionales, debe basarse en la definición de estos últimos como una serie de herramientas de difusión que procura imprimir un punto de vista único sobre la representación de un personaje, objeto o coyuntura. En este caso, los promocionales televisivos y los cortometrajes producidos por la administración Montoro siguieron el modelo de periodismo cinematográfico que usaba la voz en off como vehículo de autoridad, ya que señalaba lo que se debía apreciar en el discurso audiovisual, además del uso del sonido para resaltar ciertos elementos en las imágenes. Si bien es cierto que era un periodo de transición democrática, el nuevo gobierno siguió empleando, como el régimen anterior, la propaganda con fines de adoctrinamiento porque el objetivo último era la inculcación de ideas, valores y representaciones al espectador ligadas al reconocimiento social del trabajo de la nueva autoridad. *A Batalha da Alimentação* lo hizo a través de otorgarle suma importancia a la satisfacción de las necesidades básicas de la población, de las cuales hizo hincapié en la alimentación, y utilizó

³³ Traducción propia. Governo do Estado de São Paulo 1983: 12' 37”.

este argumento para afianzar el papel de benefactor del nuevo Estado que se pretendía establecer. La acción de la promoción institucional no sólo contribuyó a la creación de representaciones institucionales sobre una buena alimentación paulistana, sino que llevó un sentido aleccionador de luchar por el derecho a alimentarse y el deber de producir los sustentos necesarios para la estabilidad de la comunidad. La frase “Juntos vamos a vencer la batalla por la alimentación, y daremos de comer al pueblo”,³⁴ encierra esa tarea compartida entre el nuevo Estado y la población.

La importancia del análisis de este tipo de materiales audiovisuales producidos por los gobiernos, reside en que ayuda en el proceso de comprensión de las formas en que un régimen construye sus representaciones de la realidad, y de los mecanismos que instauro en la comunicación con sus gobernados. Asimismo, el estudio de la alimentación en América Latina, a partir de su presencia en los medios de comunicación, permite entender cómo han cambiado, durante el siglo xx, las formas de representar la idea de salud, economía y cultura en torno a esta práctica.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes Audiovisuales

- Governo do Estado de São Paulo (Produtor) (1983), *A Batalha da Alimentação* [Registo vídeo], BANESPA-CESP.
- Governo do Estado de São Paulo (Produtor) (1984a), *A Batalha da Alimentação. Central de Alimentação* [Registo vídeo], Governo do Estado de São Paulo.
- Governo do Estado de São Paulo (Produtor) (1984b), *A Batalha da Alimentação. Convoy de alimentos* [Registo vídeo], Governo do Estado de São Paulo.
- Governo do Estado de São Paulo (Produtor) (1985), *Alimentação a Batalha* [Registo vídeo], Governo do Estado de São Paulo.
- Governo do Estado de São Paulo (Produtor) (1986), *Depoimentos, Propaganda Batalhas* [Registo vídeo], Governo do Estado de São Paulo.

Fuentes Impresas

- A Batalha da Alimentação no Governo Montoro* (1987), PW Gráficos e Editores Associados, São Paulo.
- “As nutricestas de Franca: uma cesta nutritiva” (1986, janeiro), *São Paulo Interior* 1.

³⁴ Traducción propia. Ibid.: 12’37”.

“Aulas de como se alimentar melhor sem gastar mais” (1986, 18 de abril), *Jornal da tarde*.

Partido do Movimento Democrático Brasileiro (PMDB), *Proposta Montoro*, São Paulo, 1982.

Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (1985), *São Paulo está vencendo a batalha da alimentação*. Secretaria da Agricultura, São Paulo.

Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (1986), *Orientação alimentar, compra e conservação de alimentos*, Secretaria da Agricultura, São Paulo.

Estudios

Alves, Márcio Moreira (1985), *São Paulo, sementes de democracia*, Editora Nacional, São Paulo.

Bertoncelo, Edison (2007), *A Campanha das Diretas e a Democratização*, Humanitas-FAPESP, São Paulo.

Fico, Carlos (1997), *Reiventando o otimismo: ditadura, propaganda e imaginário social no Brasil*, Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro.

Lamounier, Bolívar; Meneguello, Rachael (1985), “Los partidos políticos y la consolidación democrática: el caso brasileño”, *Revista Mexicana de Sociología*, 47.2: 353-388.

Medialdea, Bibiana (2012), “Límites estructurales al desarrollo económico: Brasil (1950-2005)”, *Revista Problemas del Desarrollo*, 171.43: 55-81.

Moreira, Constanza (2006), “Sistemas de partidos, alternancia política e ideología en el cono sur”, *Revista Uruguaya de Ciencia Política*, 15: 31-56.

Nunes, Thiago Monteiro (2017), *Como pode um povo vivo viver nesta carestia. O movimento do Custo de Vida em São Paulo (1973-1982)*, Humanitas-FAPESP, São Paulo.

Roca, Lourdes (2000), “Ferrocaril e imágenes en movimiento: ¿por un México nuevo?”, in Novelo, Victoria; López Ramos, Sergio (coords.), *Etnografía de la vida cotidiana*, Miguel Ángel Porrúa, México.

Roca, Lourdes (2014), *Tejedores de imágenes. Propuestas metodológicas de investigación y gestión del patrimonio fotográfico y audiovisual*, Instituto Mora, México.

(Página deixada propositadamente em branco)



A presente obra reúne estudos de especialistas de diferentes áreas do conhecimento que se dedicaram a refletir sobre fenômenos alimentares a partir de dois eixos de análise distintos, porém intercomunicantes: as culturas alimentares e o culto dos alimentos. Esses eixos organizam a obra do ponto de vista formal e conceptual, pois revelam o paradoxo expresso pelas culturas alimentares enquanto forças vivas, mas invisíveis participadoras da construção da cultura (volume I), e, ao mesmo tempo, pelo destaque de alguns alimentos enquanto objetos de formas diversas de culto, que emergem da invisibilidade, para se destacarem enquanto signos dos discursos e das práticas culturais humanas – religiosa, ética, artística, gastronômica e medicinal (volume II). A riqueza de temáticas que atravessam tempos e espaços variados e de abordagens multi- e transdisciplinares fazem da obra mais um contributo importante para a área dos Estudos da Alimentação e das Humanidades, em geral.

OBRA PUBLICADA
COM A COORDENAÇÃO
CIENTÍFICA



CECH  CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CREADO EM 1967



1 2



9 0



**IMPRESA DA
UNIVERSIDADE
DE COIMBRA**
COIMBRA UNIVERSITY PRESS