



MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

VOLUME I

Carmen Soares
Anny Jackeline Torres Silveira
Bruno Laurioux

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

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.

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, da Dietética e do Património Alimentar. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos e de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades”.

Anny Jackeline Torres Silveira é Professora Associada da Universidade Federal de Ouro Preto (Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais) e professora dos Programas de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto e da Universidade Federal de Minas Gerais. Tem pesquisado e publicado temas relacionados com a História das Ciências da Saúde e a História das Doenças. É Coordenadora do Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de História (UFOP).

Bruno Laurioux é Professor Catedrático de História Medieval e da Alimentação na Universidade de Tours e membro do Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. Nos últimos quarenta anos, publicou e editou 20 livros e 110 artigos relacionados com a História da Alimentação, especialmente sobre receitas culinárias e escolhas gastronómicas. É Presidente do Conselho de Administração do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França).

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

DIRETORA PRINCIPAL
MAIN EDITOR

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

ASSISTENTE EDITORIAL
EDITORIAL ASSISTANT

Guilherme Riquito Marques
Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD

Betânia Gonçalves Figueiredo
Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

Fernando Notario
IES Las Rozas I – Grupo de investigación Eschatia (UCM),
Espanha

Frederico Castro Neves
Universidade Federal do Ceará, Brasil

Henrique Soares Carneiro
Universidade de São Paulo, Brasil

Inês de Ornellas e Castro
Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Isabel Drumond Braga
Universidade de Lisboa, Portugal

John Wilkins
University of Exeter, Inglaterra

José Augusto Bernardes
Universidade de Coimbra, Portugal

Margarida Miranda
Universidade de Coimbra, Portugal

Margarida Sobral Neto
Universidade de Coimbra, Portugal

Peter Scholliers
Vrije Universiteit Brussel, Bélgica

Rosana Maria Nogueira
Centro Universitário de Jaguariúna, Brasil

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

VOLUME I

**Carmen Soares
Anny Jackeline Torres Silveira
Bruno Laurioux**

**IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS**

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA – VOL. I

TABLE OF THE SENSES & SENSES OF THE TABLE – VOL. I

COORDS. EDS. COORDS. EDS.

Carmen Soares, Anny Jackeline Torres Silveira, Bruno Laurioux

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

by Carmen Soares

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes, Nelson Ferreira

Infografia Infographics

Jorge Neves

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

ISBN

978-989-26-2059-6

ISBN Digital

978-989-26-2061-9

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2061-9>

CECH | CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CREADO EM 1982

Unidade de I&D financiada por

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

PROJETO UIDB/00196/2020

 **REPÚBLICA
PORTUGUESA**

© março 2021

Imprensa da Universidade de Coimbra

Classica Digitalia Universitatis Conimbrigensis

<http://classica.digitalia.uc.pt>

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

da Universidade de Coimbra

COORDS. EDS. COORDS. EDS.

Carmen Soares; Anny Jackeline Torres Silveira; Bruno Laurioux

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

TABLE OF THE SENSES & SENSES OF THE TABLE

RESUMO

Na sua mais ampla aceção, a *mesa* remete para universos onde interagem produtos, pessoas e ideias. Espaço de sobrevivência, mas também de deleite, de formação, de culto e de sociabilidade, cada *mesa* retrata mentalidades, serve de metáfora de valores, abre lugar à transformação de quem nela participa. A *mesa* constitui-se, assim, como espaço de *sentidos*, quer fisiológicos quer intelectivos. Da experiência sinestésica, proporcionada pelos bens alimentares e ambientes que os envolvem, nasce a *Mesa dos Sentidos*. Indissociável da mesa são os numerosos significados de natureza cultural, política, religiosa, estética, ética, social e económica que lhe reconhecemos. Esses *Sentidos da Mesa* são captados e comunicam-se sob variadas formas de discurso (escrito, oral, pictórico ou material).

A presente obra está organizada em dois volumes, contendo seis partes e um total de 37 capítulos. Os 16 capítulos que compõem o volume I estruturam-se em torno de três temáticas centrais. A percepção sensorial de alimentos e ambientes é tratada na Parte I (Sentidos à Mesa). A relação harmónica ou conflituosa entre alimentação e saúde discute-se na Parte II (Mesas terapêuticas, mesas saudáveis e mesas malsãs). Os condicionalismos de ordem gustativa, biológica ou económica por detrás da alimentação servem de pilar aos estudos da Parte III (Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas económicas).

PALAVRAS-CHAVE

História da Alimentação; Património Alimentar; Culturas da Alimentação; Sentidos; Mesa.

ABSTRACT

In the broadest sense of the word, “table” refers to universes where products, people and ideas interact with each other. A place for sustenance, but also of delight, learning, worship, and sociability, each “table” depicts mindsets and serves as a metaphor for values enabling the transformation of those who participate in it. The “table” is, therefore, a space for the senses, both physiological and intellectual. Out of the synesthetic experience brought by food, as well as by its surrounding environments, comes the **Table of the Senses**, inseparable of the multiple cultural, political, religious, aesthetic, social and economic meanings around it. These **Senses of the Table** are captured and transmitted through different ways (written, oral, pictorial or material).

The present work is organized in two volumes, each containing three parts and a total of 37 chapters. The 16 chapters that are part of volume I are structured around three main themes. The sensory perception of food is considered in Part I (Senses at the Table), whereas the relationship between food and health, whether harmonious or conflictual, is discussed in Part II (Therapeutic table, healthy table, and unhealthy table). Taste, biology or economical constraints related to food are the basis for Part III (Table of delights, table of sustenance, economic table).

KEYWORDS

Food History; Food Heritage; Food Cultures; Senses; Table.

COORDENADORES

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).

CV completo disponível online: <https://www.cienciavita.pt/3C1C-F890-F38E>

Trabalhos disponíveis online: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

Anny Jackeline Torres Silveira é professora Associada da Universidade Federal de Ouro Preto (Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais) e professora dos Programas de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Tem pesquisado e publicado temas relacionados com a História das Ciências da Saúde e a História das Doenças. É coordenadora do LPH – Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de História (UFOP), pesquisadora do SCIENTIA – Grupo de História e Teoria da Ciência da UFMG (Diretório do CNPq), ILB-UFOP – Grupo Império e Lugares no Brasil, e do grupo DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia.

CV completo disponível online: <http://lattes.cnpq.br/0284739888870695>

Bruno Laurioux Bruno Laurioux é Professor Catedrático de História Medieval e da Alimentação na Universidade de Tours e membro do Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. Nos últimos quarenta anos, publicou e editou 20 livros e 110 artigos relacionados com a História da Alimentação, especialmente sobre receitas culinárias e escolhas gastronómicas. Entre os seus últimos livros destacam-se: *Écrits et images de la gastronomie médiévale* (2011: Best in the World, Gourmand World Cookbook Award); *Pour une histoire de la Viande* (2017); *Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècles)*, editado em 2018. É também Presidente do Conselho de Administração do Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a principal rede internacional de Estudos sobre Alimentação, e Coordenador Científico do programa de investigação Franco-Austríaco CoReMA (Corpus of culinary Recipes of the Middle Ages).

CV completo disponível online: <https://univ-tours.academia.edu/BrunoLaurioux>

EDITORS

Carmen Soares is 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 Scientific Coordinator of the Centre for Classical and Humanistic Studies, Director of the PhD course 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).

Complete CV online: <https://www.cienciavita.pt/3C1C-F890-F38E>

Work available online at: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

Anny Jackeline Torres Silveira is Associate Professor at the Federal University of Ouro Preto (Institute of Human and Social Sciences - Department of History) and teaches in the Graduate Programs in History both at the Federal University of Ouro Preto (UFOP) and at the Federal University of Minas Gerais (UFMG). Her research and publications are related to the History of Health Sciences, and History of Diseases. She is Coordinator of the LPH – Teaching, Research and Extension Laboratory of the Department of History (UFOP), researcher of SCIENTIA – UFMG Science Theory and History Group (CNPq Directory), ILB-UFOP – Empire and Places in Brazil Group (UFOP), and the DIAITA Project – Lusophone Food Heritage.

Complete CV online: <http://lattes.cnpq.br/0284739888870695>

Bruno Laurioux is Full Professor in Medieval and Food History at the University of Tours, Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. From forty years on, he has published or edited 20 books and 110 articles on Food History, especially on culinary recipes and gastronomic choices. Among his last books: *Écrits et images de la gastronomie médiévale* (2011: *Best in the World, Gourmand World Cookbook Award*); *Pour une histoire de la Viande* (edited in 2017); *Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècles)*, edited in 2018. He is the chairman of the board of the European Institute of Food History and Cultures, the main international network on Food Studies, and the scientific coordinator of the French-Austrian Joint Research Program CoReMA (Corpus of culinary Recipes of the Middle Ages).

Complete CV online: <https://univ-tours.academia.edu/BrunoLaurioux>

(Página deixada propositadamente em branco)

SUMÁRIO

PREFÁCIO	11
FOREWORD	15
PARTE I – SENTIDOS À MESA	
EVIDENCE FOR THE PREHISTORY OF GASTRONOMY <i>Andrew Dalby</i>	21
EL VINO GRIEGO Y LOS CINCO SENTIDOS <i>María José García Soler</i>	41
CATERING FOR YOUR AUDIENCE: THE COMIC <i>MAGEIROS</i> AND THE PERSONALIZED DINING EXPERIENCE <i>Paul S. Martin</i>	67
LA MESA, ESPECTÁCULO SENSORIAL <i>María Angeles Pérez Samper</i>	91
PARTE II – MESAS TERAPÊUTICAS, MESAS SAUDÁVEIS E MESAS MALSÃS	
CUISINE, GASTRONOMY AND MEDICINE IN THE MIDDLE AGES: A REAPPRAISAL <i>Bruno Laurioux</i>	119
USOS E VIRTUDES DO ALIMENTO PRIMORDIAL: O PÃO, MANTIMENTO E MEDICAMENTO PREVENTIVO. MATRIZ CLÁSSICA E FONTES ESCRITAS PORTUGUESAS <i>Carmen Soares e Maria Helena da Cruz Coelho</i>	131
INSPIRAR-SE NOS ANTIGOS: <i>SCRIPTORES REI RVSTICAE</i> COMO FONTE PARA O ESTUDO DA <i>MATERIA MEDICA</i> NO HUMANISMO ITALIANO DOS SÉCULOS XV E XVI –APONTAMENTOS PRELIMINARES <i>Wanessa Asfóra Nadler</i>	161
'RECEITAS PARA O TRATAMENTO DE ENFERMEDADES E ENDISPOSIÇÕES DEPOIS DAS COMIDAS' NUM CÓDICE DO MÉDICO DE D. JUANA DE ÁUSTRIA, MÃE DE D. SEBASTIÃO <i>Ana Isabel Buescu</i>	181
“ES COSA MUY PROVECHOSA Y MUY REGALADA PARA QUALQUIER PERSONA”: LA CONFITURA EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS DE LA BARCELONA MODERNA <i>Marta Manzanares Mileo</i>	199

COMER E CURAR NO CONVENTO DE SANTA ANA DE COIMBRA (1859 A 1871) <i>Dina de Sousa</i>	217
A DIETA DOS GRIPADOS: PRESCRIÇÕES E CARESTIA DURANTE A PANDEMIA DE INFLUENZA DE 1918 NO BRASIL <i>Anny Jackeline Torres Silveira</i>	239
PARTE III – MESAS DE DELÍCIAS, MESAS DE SOBREVIVÊNCIA E MESAS ECONÓMICAS	
UMA MESA DE PROMESSAS NO <i>TRATADO DA TERRA DO BRASIL</i> DE PERO DE MAGALHÃES DE GÂNDAVO <i>João Abel da Fonseca</i>	259
A “FOME” NAS OBRAS DE RODOLFO TEÓFILO E OS RECURSOS ALIMENTARES DO SERTANEJO CEARENSE NA SECA DE 1877 A 1880 <i>Ariza Maria Rocha</i>	275
THE CUISINES OF HUNGER – WORLD WAR II AND IMMEDIATE POST-WAR FOOD SHORTAGES IN ITALY AND THE SOVIET UNION <i>Stefano Magagnoli and Olga Taranova</i>	295
FORMAÇÃO DAS COZINHAS BRASILEIRAS: UMA CONFLUÊNCIA ENTRE DELÍCIAS, SOBREVIVÊNCIAS E ECONOMIA <i>Liliane Faria Corrêa Pinto</i>	331
PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM RECORTE DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ (DÉCADAS DE 1980 E 1990) <i>Cilene da Silva Gomes Ribeiro, Andrey Henrique Wille e Graciela Humerez Neta</i>	347

PREFÁCIO

Na sua mais ampla aceção, a *mesa* remete para universos onde interagem produtos, pessoas e ideias. Dela fazem parte os alimentos, cujo estudo contempla também todas as fases anteriores ao seu consumo: cultivo e colheita de plantas, criação e caça de animais, produção de bens transformados, distribuição e venda, cozinha. Ao encadear múltiplas atividades e até artes (agricultura, culinária, dietética, comércio, etiqueta, protocolo, estética e artes visuais), a *mesa* não só congrega diversos agentes de produção (em particular os cozinheiros, o pessoal de serviço e de produção da animação cultural envolvente), mas também os comensais, justamente chamados de “convivas” (pois uns *com* os outros *vivem* um tempo de comunicação único e irrepetível).

Espaço de sobrevivência, mas também de deleite, de formação, de culto e de sociabilidade, cada *mesa* retrata mentalidades, serve de metáfora de valores, abre lugar à transformação de quem nela interage e participa. A *mesa* constitui-se, assim, como espaço de *sentidos*, quer fisiológicos, quer intelectivos. A percepção sensorial de produtos, espaços e pessoas é transversal a todo o ciclo alimentar e agentes envolvidos. Cheiros, sons, paladares, formas, cores e texturas são percebidos por preparadores e consumidores de bens e experiências diversas de ingredientes-alimentos-medicamentos.

Dessa experiência sinestésica proporcionada pelos bens alimentares e ambientes de produção, venda e consumo que os envolvem, nasce o que nos propomos chamar de *Mesa dos Sentidos*. Indissociável da *mesa* são os numerosos significados de natureza cultural, política, religiosa, estética, ética, social e económica que lhe reconhecemos. Esses *Sentidos da Mesa* são captados e comunicam-se sob variadas formas de discurso (escrito, oral, pictórico ou material).

Neste vol. I da *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa* reúnem-se 16 capítulos, agrupados em três núcleos temáticos. O livro abre com quatro estudos em que se destaca o protagonismo dos **Sentidos à Mesa (Parte I)**. Começa-se por comprovar a pertinência científica de remontar a experiência da gastronomia à pré-história da humanidade, com base em evidências arqueológicas, literárias e de estudos comparativos com comunidades contemporâneas de caçadores-recoletores e de primatas (cap. 1). Seguem-se duas reflexões sobre realidades da Antiguidade Clássica grega, uma centrada na análise do vocabulário enológico presente em textos literários para dar conta da cor, aroma, sabor e textura do vinho (cap. 2), outra sobre o papel central que os *chefs* retratados na comédia grega conferem ao prazer gustativo, argumento legitimador do reconhecimento da sua atividade como uma forma de saber ou *expertise* (cap. 3). Sobre a presença literária e pictórica dos sentidos nas mesas da Época Moderna espanhola nos dá conta o cap.

4, onde se apresentam banquetes régios e de cortesãos, receitas destinadas a essas mesas de delícias, bem como a mestria da representação artística dos *Cinco Sentidos* de Brueghel-Rubens e da abundância ficcional no *D. Quixote* de Cervantes.

Seguem-se sete estudos em que se reflete sobre a relação harmónica ou conflituosa entre alimentação e saúde (**Parte II – Mesas terapêuticas, mesas saudáveis e mesas malsãs**). No cap. 5 demonstra-se a existência de um discurso gastronómico na Idade Média, argumentação que obriga a reequacionar as relações entre cozinha, gastronomia e medicina. O pão, alimento primordial desde a Antiguidade Clássica, é objeto de um estudo na longa duração, tendo em vista evidenciar o seu consumo como alimento e medicamento preventivo no Portugal medieval e moderno (cap. 6). O interesse pelas propriedades terapêuticas dos alimentos levou médicos humanistas italianos a redescobrirem tratados agrícolas latinos, procurados por serem entendidos como fontes de conhecimento não corrompidas pelos autores medievais (cap. 7). A análise de um manuscrito quinhentista da autoria de um médico italiano ao serviço de D. Juana de Áustria, mãe de D. Sebastião, permite conhecer a prática médica de então, em particular um conjunto de receitas e mezinhas contra indisposições e doenças relacionadas com hábitos alimentares (cap. 8). Pelo elevado prazer gustativo que despertam nos consumidores, as conservas doces de fruta, de reconhecidas propriedades medicinais, rapidamente saem do domínio exclusivo dos boticários para se constituírem em mercadoria dos confeitores, situação que no séc. XVII originou em Barcelona intensos conflitos entre profissionais dos dois ofícios (cap. 9). As casas religiosas possuíam uma botica própria, sendo possível perceber o seu funcionamento, nomeadamente através do estudo do registo de despesas a ela associada, como é o caso do *Livro de Receita e Despesa* [do convento] *de Santa Anna 1859 – 1871*, em Coimbra (cap. 10). A encerrar esta parte II, apresenta-se uma análise sobre os efeitos da pandemia de gripe espanhola na alimentação de doentes e sãos, no Brasil de 1918 (cap. 11).

Comer por/com prazer, comer por necessidade biológica ou comer de forma poupada são contextos diferenciadores das **Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas económicas da Parte III**. Em cinco capítulos, o leitor é confrontado com quatro quadros ficcionais ou reais do Brasil colónia e independente, e um de comparação entre a Itália e a União Soviética do pós-Segunda Guerra Mundial. O *Tratado da Terra do Brasil* de Pero Magalhães de Gândavo permite refletir sobre a abundância de delícias prometida aos futuros colonos portugueses (cap. 12). Situação claramente oposta é a da fome, objeto central de reflexão em dois estudos de caso: o Ceará de meados do séc. XIX, onde a fome é explicada por alterações na paisagem humana (êxodo rural) e por calamidades naturais (como a seca) – cap. 13; a Itália e a União Soviética, flageladas pela guerra, onde são dados à estampa livros de culinária cuja análise permite compreender, não só estratégias de combate à carência de bens alimentares e de sobrevivências das classes média e baixa, mas também de propaganda ideológica (cap. 14). No termo

do livro, deparamos com dois estudos de caso que têm em comum a influência de políticas públicas na construção de um patrimônio alimentar brasileiro e em práticas alimentares institucionais. Primeiro procede-se à análise de quatro bens alimentares registados como patrimônio imaterial nacional (queijo mineiro, brote capixaba, acarajé da Bahia e doces pelotenses) e dois como patrimônio municipal (pastel de farinha de milho de Pouso Alegre e queca de Nova Lima), tendo por base comum a todos eles a conjugação de fatores de ordem gustativa, sobrevivência e economia (cap. 15). Por fim, estuda-se o impacto do Programa Nacional de Alimentação Escolar na oferta alimentar das escolas públicas estaduais do Paraná nas décadas de 1990 e 2000, donde se conclui que o baixo valor nutricional, associado à presença de cereais refinados com adição de açúcar e gordura dos alimentos industrializados, pode ter gerado prejuízos à saúde dos alunos (cap. 16).

(Página deixada propositadamente em branco)

FOREWORD

In the broadest sense of the word, “table” refers to universes where products, people and ideas interact with each other. Food is part of this and is considered from all its pre-consumer stages: plant growing and harvesting, husbandry and hunting, production of processed food, distribution and sale, and cooking. By engaging multiple activities and arts (agriculture, cooking, dietetics, trade, etiquette, aesthetics and visual arts), the “table” brings together several agents of production (particularly cooks, serving staff and cultural entertainers), and also the table companions whose interaction happens in a unique and exclusive communication time and space.

A place for sustenance, but also of delight, learning, worship, and sociability, each “table” depicts mindsets and serves as a metaphor for values enabling the transformation of those who interact and participate in it. The “table” is, therefore, a space for the senses, both physiological and intellectual. The sensory perception of the products, spaces and people span all the food chain and its agents. Smells, sounds, tastes, colours, and textures are perceived by those who prepare and consume goods and experiences out of different ingredients-food-medicine.

From the synesthetic experience brought by food, as well as by its surrounding environments, comes the **Table of the Senses**, inseparable of the multiple cultural, political, religious, aesthetic, social and economic meanings around it. These **Senses of the Table** are captured and transmitted through different ways (written, oral, pictorial, or material).

Vol. I of *Table of the Senses & Senses of the Table* gathers 16 chapters, organized around three central themes. It starts presenting four studies on **Senses at the Table (Part I)**. At the beginning, ch. 1 focuses on verifying the scientific significance for gastronomy of the pre-history of mankind, based on archaeological, literary, and comparative studies between today’s hunting and gathering communities and primates. Then, there are two reflections on Greek classical antiquity realities, one focused on the analysis of wine vocabulary, used to express wine’s colour, smell, taste and texture, found on literary texts (ch. 2), and the other centred on the main role cooks portrayed in Greek comedy, recognized in the pleasure of taste, and how it legitimized their profession as a form of knowledge or expertise (ch. 3). Ch. 4 is about the literary and pictorial presence of the senses at the table of Spanish Modern Age. Royal and court banquets displayed tables of delicacies, as they were magnificently portrayed in Brueghel-Rubens’s “Five Senses”, or in the fictional abundance in Cervantes’s *Don Quixote*.

Part II – Therapeutic table, healthy table, and unhealthy table presents seven studies reflecting the sometimes harmonious, sometimes conflictual relationship between food and health. The existence of a gastronomic discourse in the Middle Ages is demonstrated in ch. 5, leading to a re-evaluation of the relationships between cooking, gastronomy and medicine. Bread, the primordial food since classical antiquity, is an object of study for the long term, bearing in mind the demonstration of its consumption, simultaneously as food and preventive medicine, in medieval and modern Portugal (ch. 6). The interest in the therapeutic properties of food made Italian humanist doctors rediscover Latin farming treaties, as sources of knowledge, not yet corrupted by medieval authors (ch. 7). The analysis of a 1500s manuscript, by an Italian doctor at the service of Princess Joanna of Austria, King Sebastian of Portugal's mother, allows us to get acquainted with the medical practice of the time, particularly a set of recipes and remedies against indispositions and diseases related to eating habits (ch. 8). Due to their sweet taste and recognized medicinal properties, canned fruit quickly moved from the apothecaries' shelves to become confectioners' goods. In the 18th century Barcelona this even caused several conflicts between agents of the two trades (ch. 9). Religious houses had their own apothecaries, and it is easy to understand how they worked, mainly due to the study of their expense's registries, such as the Book of Revenue and Expenditure of the convent of Santa Anna 1859 – 1871, in Coimbra (ch. 10). Closing Part II, we have an analysis of the effects of the Spanish influenza pandemic on the food habits of the sick and the healthy in Brazil in 1918 (ch. 11).

Eating by/with pleasure, eating for physiological need, or eating wisely are different contexts discussed in **Part III's Table of delights, table of sustenance, economic table**. Throughout the five chapters, the reader faces four fictional and real portraits of Brazil, as a colony and as an independent country, and one comparing Italy and the Soviet Union after World War II. The *Treatise of the Land of Brazil*, by Pero Magalhães de Gândavo, allows the reflection on the abundance of delights as a promise to the future Portuguese settlers (ch. 12). Clearly opposed to this is famine, present in two case studies: mid-19th century Ceará, where the changes in the human landscape (rural exodus) and natural disasters (such as drought) are behind it (ch. 13); scourged by the war, Italy and the Soviet Union published cook books which allow us to understand today the countries' strategies to fight food shortage, ensuring the survival of middle and lower classes, but also how they worked as ideological propaganda (ch. 14). At the end of the book, there are two case studies that have in common the influence of public policies in the construction of a Brazilian food heritage and in institutional food practices. Firstly, we analyse four products registered as national intangible cultural heritage (cheese of Minas Gerais, "brote capixaba", Bahia's acarajé and the sweets of Pelotas) and two as municipal heritage (Pouso Alegre's cornflour pastry and Nova Lima's "queca"), correlating factors such as taste, survival and economy

(ch. 15). Finally we study the impact of the National School Food Program and which food was offered Paraná's public state schools in the 1990s and 2000s, reaching the conclusion that low nutritional value, along with sugary refined cereals and fat from processed food, contributed to the students' health problems (ch. 16).

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE I

Sentidos à Mesa

(Página deixada propositadamente em branco)

EVIDENCE FOR THE PREHISTORY OF GASTRONOMY

EVIDÊNCIAS DA PRÉ-HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

ANDREW DALBY

Independent scholar

akdalby@gmail.com

ABSTRACT: There is direct evidence for gastronomy in several ancient civilizations. Does it have a traceable prehistory? A guide towards future answers is outlined in this paper. Evidence of gastronomy during human prehistory is found by way of archaeology, elucidated from later texts and from the comparative evidence of recent hunter-gatherer communities. Evidence is then given of complex food choices among modern primates, indicating that the common ancestors of humans and other primates had the ability to learn to like flavours, an ability essential in maintaining health and crucial in the eventual development of gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Food prehistory; Medicinal plants; Primates; Zoopharmacognosy.

INTRODUCTION

Can we eventually write a prehistory of gastronomy? What will it look like or taste like? Those are the questions that inspired this paper.

I define gastronomy as the selection and appreciation of food for reasons beyond the simple satisfaction of hunger. It may be argued that beyond hunger there are two distinct reasons for which we select food, one being sensory pleasure (aroma, flavour, perhaps texture), the other the persuasion that the selected food will improve our health. I will in due course offer some reasons why the two need not be distinguished.

The paper will begin from gastronomy in early historic civilizations and work outwards towards the unknown: indications of 'gastronomy' in prehistoric cultures, neolithic and palaeolithic, assisted by observations among recent hunter-gatherer societies; comparative evidence from living primates suggesting the possibility of 'gastronomy' among ancestral hominids and primates.

This approach to the origins of gastronomy overlaps with several lines of research by others. Anthropologists and archaeologists now take a strong interest in feasting¹, generally focusing on the social mechanisms involved, though few

¹ E.g. Dietler and Hayden (eds.) 2001.

have considered gastronomy as a reason for participating in a meal. Brian Hayden is unusual in noting (under a subheading ‘Euphoria, synesthesia, and the attraction of feasts’) ‘desires for particular types of foods’ and remarking on ‘sensory overloads and euphoric blurring, “union of senses”, or synesthesia (to stretch the term a bit)’ that make feasts ‘as sensually pleasurable, exhilarating, and memorable as possible’². Taste and gastronomy become visible here. On the other hand those scholars (several will be cited later in this paper) who have taken up the study of zoopharmacognosy, the selection by animals of plants that have medicinal effects³, pave the way for pharmacologists – increasingly eager to evaluate new plant sources – to test the same species that animals select⁴. In this context Michael Huffman aims to distinguish ‘possible indirect medicinal benefits derived from limited ingestion of plants rich in secondary compounds of biological significance (medicinal foods)’ from ‘the limited and situation specific ingestion of non-nutritional items that are processed solely for their therapeutic medicinal properties’⁵. That is indeed a challenge: one cannot ask primates whether what they are chewing is a food or a medicine. For my enquiry here it may appear that an answer to Huffman’s implied question will not after all be necessary.

1. TEXTUAL AND ARCHAEOLOGICAL EVIDENCE

In the literature and art of several early civilizations we can recognise gastronomy as part of a way of life that some could enjoy as they wanted, and that others could watch, envy, and occasionally sample. Luxury is meaningful only when compared with its absence. The absence of luxury, in food terms, means eating and drinking to survive, consuming staple foods or any available foods that will keep the consumer alive with the least possible expenditure of resources.

Gastronomy may potentially exist when beyond the essentially staple foods one desires others. Greater resources allow a varied diet that may be healthier as well as tastier and more expensive. To claim, however, that gastronomy is reserved to an elite is in general to oversimplify. The wealthy, in the course of their efforts to attain their gastronomic desires, have no choice but to share the results with the producers and traders who supply them, the priests, physicians, cooks, slaves and friends who occasionally find themselves within reach of them.

² Hayden 2014: 12–13. Hayden cites earlier work by Christine Hastorf, note now Hastorf 2017, which I have not been able to consult.

³ The term ‘zoopharmacognosy’ was coined in Rodriguez and Wrangham 1993.

⁴ Newton 1991; Berry et al. 1995.

⁵ Huffman in Petroni et al. 2017. On the work of Michael Huffman and colleagues see the C.H.I.M.P.P. Group website: jinrui.zool.kyoto-u.ac.jp/CHIMPP/CHIMPP.html.

We can observe all this in early historic civilizations as well as in our own, and we can show from various strands of evidence that such gastronomic pleasures had already been appreciated before the written historical record begins.

In selecting examples I will begin with one of the most recent of ‘ancient’ civilizations, that of central America. Although the written records of this culture reach us almost entirely by way of the conquerors, there is enough in them to show that foods were sought and selected for their taste. Why else did the vibrant markets of Tenochtitlán and Tlalolco, although surrounded by fertile agriculture, offer produce from distant regions? In particular they supplied many varieties of chillies ‘which they use in the varied methods and styles of dishes that they cook, to differentiate and name them’⁶. Food supplies from provinces outside the Valley of Mexico are listed in detail in the earliest post-Conquest sources, because they were categorized as tribute, a system that was carried over into the first years of Spanish rule. Hence we know that the Aztecs required regular supplies from their dependencies not only of maize and beans, which were certainly staples, but also of foods that, without adding significant bulk, added variety to the staple diet: chia and amaranth to heighten the flavour and increase the nutritiousness of staples both solid and liquid, and cacao as a valued and exotic drink⁷. The gastronomic status of cacao is clear at Montezuma II’s banquet as observed by the conquistadors: ‘I saw them bring in more than fifty big bowls of good cacao, all frothed up, and I saw him drink some of it, the women presenting it to him with great respect. Montezuma enjoyed entertainment and poetry, and he would send the leftovers and the bowls of cacao to the performers’⁸. The crucial point is that this appreciation of flavour and rarity can be traced far back into the prehistoric past. Finds of chilli seeds in human archaeological contexts show that *Capsicum annuum*, the Mexican species, was being gathered and used in central Mexico at least seven thousand years ago and was being cultivated not later than four thousand years ago⁹. As for cacao beans, their first use by humans is placed in central America, between Nicaragua and southern Mexico, between three and four thousand years ago. Fermented within the fruit pulp, they were stimulating and produced a mild euphoria, even more so when ground and made into a hot drink. Earthenware beakers began to be made specifically for this highly appreciated cacao drink (the word *ka-ka-w*, written on some of these beakers, was to be the first breakthrough in the phonetic reading of Mesoamerican hieroglyphic script). Eventually cacao beans were being traded across Mexico and even further north to the

⁶ Ramirez (ed.) 1867-1880: 1: 211. (*Codex Durán* ch. 25).

⁷ Berdan and Anawalt 1997: 32-33. (*Codex Mendoza* f. 19r *passim*).

⁸ Serés (ed.) [n.d.]: 285. (Bernal Díaz, *La historia verdadera de la conquista de la Nueva España* ch. 91).

⁹ Kraft et al. 2014: 6165-6170.

pueblos of New Mexico and Utah, and all this several hundred years before the arrival of the conquistadors¹⁰.

Written sources for China and India demonstrate the enjoyment of non-staple foods in these civilizations two thousand years ago and more. The most solid of early evidence is found in a collection of Chinese ceremonial texts, *Li ji* or 'The Book of Rites', traditionally dated to the 5th century BC but actually completed some centuries later, which goes into remarkable detail in two catalogues of dishes suitable in an idealized pre-Han dynasty China for the state to feed to its senior citizens¹¹ and for the obsequious young to offer to the old: the latter reads like a manual of ancient gastronomy, including carefully chosen side-dishes and condiments, 'sparrows and finches, (...) cicadas, (...) water caltrops, tree raisins, jujubes, chestnuts, hazelnuts, persimmons, cucumbers, peaches, plums, (...) ginger, cinnamon'¹². Nearly every species in the whole catalogue was native to central and northern China. These species were often distinct from the European kinds known under the same English name, but that is not the case with the peach. This luscious, downy, soft-skinned fruit, native to inland China, is familiar to archaeologists as human food in very early neolithic China, before 5,000 BC, in the Yangzi valley. Not long after that date it had spread under cultivation across the sea to western Japan. In due course peach trees spread westwards too, eventually, by way of central Asia, reaching Iran in time to be observed by the Greeks on Alexander the Great's expedition and to be introduced to Europe soon afterwards. Back in China itself, at that same date, peaches were known not only in gastronomy but also in medicine: a medical text found in a tomb of 168 BC, one of those at Mawangdui, prescribes for various ailments peach leaf, peach flesh and downy peach skin, among other things much more disgusting¹³. In the 'Classic of Songs', perhaps three centuries earlier than the Mawangdui tombs, peaches already tempt the reader:

The peach is soft, fresh,
Swelling is its fruit.
This girl goes to marry,
Fitting her home and house.¹⁴

The most exotic flavour in the *Li ji* catalogue is ginger, first mentioned in Chinese poetry around AD 100. Ginger, again, had been prescribed in the Mawangdui medical texts: indeed ginger root was found among well-chosen

¹⁰ Clement et al. 2010; Ogata et al. 2006; Watson 2013.

¹¹ *Li ji* 10.2.4-12.

¹² Legge (tr.) 1885: 459-464, 468-470. (*Li ji* 10.1.21-33).

¹³ Harper (tr.) 1998: 504-505.

¹⁴ Shaughnessy 2010. ('The peach', *Shijing* 6).

food supplies in a neighbouring tomb¹⁵, but then Mawangdui was on the southern frontiers of the Chinese world and at the northern edge of the region to which ginger was native. Yet by the same date ginger had spread from southern China far to east and west across tropical seas. In the 1st century AD, far to the west, the Greek pharmacist Dioskourides and the Roman encyclopedist Pliny were both familiar with ginger as an exotic southern import, Dioskourides adding food notes to his medical advice:

Ginger is ... grown mostly in Trogodytike [Eritrea] and Arabia, where they make much use of it fresh, as we use leeks, boiling it for soup and including it in stews. It is a small tuber, like galanga, whitish, peppery in flavour and aromatic. Choose roots that are not worm-eaten. Some producers pickle it, to preserve it, and export it in jars to Italy: in this form it is very nice to eat, pickle and all. Its effect is warming, digestive, gently laxative, appetising; it helps in cases of cataract, and it is an ingredient in antidotes against poison.¹⁶

In India or Sri Lanka, astride the trade route that had brought ginger to European knowledge, the *Jātaka* stories of the Buddha's former lives were written in Pali in the early 5th century AD. In the 42nd tale in the series a cook prepares an everyday pickle or marinade, taking salt, ginger and cumin¹⁷. Neither of these two aromatics is native to southern Asia – just as ginger must have arrived from the east, cumin, an eastern Mediterranean native, had been introduced from the west – but by this date they had evidently become naturalized constituents of Indian cookery.

Another *Jātaka* story turns on the skill of an orchardman who, at a quick glance from ground level, can point to the ripest fruits waiting high above to be picked¹⁸. The fruits are mangoes, unpredictable in colour and shape, and one of the most luscious of the incomparable range of fruits native to southern Asia: this literary mention shows that they were grown in orchards by the early centuries AD. There need be no surprise here. The mango, *Mangifera indica*, originates (alongside several wild and locally cultivated relatives) in the mountainous country between Assam and northern Burma. Mango charcoal (which implies carefully tended trees) is recognized with probability, alongside the charcoal of a citrus species, at the archaeological site of Sannarachamma in southern India and dated to about 1.300 BC. At Senuwar in northern India, a site of the early first millennium BC, there was mango charcoal again¹⁹. For two other major

¹⁵ Harper (tr.) 1998: 490; Knechtges (tr.) 1982: 320-323; Lee 2001.

¹⁶ Dsc. *De Materia Medica* 2.160.

¹⁷ *Jātakatṭhā* 42 '*Kapotajātaka*'.

¹⁸ *Jātakatṭhā* 54 '*Pbalajātaka*'.

¹⁹ Blench 2004: 43; Fuller et al. 2017.

Indian fruits early literary evidence supports what is now being discovered by archaeobotanists. The Indian date, *Phoenix sylvestris*, was harvested at Harappa, the principal site of the Indus Valley civilization, which flourished in the late 3rd millennium BC. The fruit and especially the sap are important sugar sources – when tapped the sap can continue to flow for several months – and there are many mentions in early Sanskrit texts associated with northern India in the 1st millennium. The emblic myrobalan, *Phyllanthus emblica*, is noticed in Pali Buddhist texts of the early centuries AD. This myrobalan, with many medicinal uses, is one of the plant foods for which evidence was found at the archaeological site of Navdatoli near the northwestern coast, dating to the mid-2nd millennium BC.

One citrus species, the citron, *Citrus medica*, a scarcely edible fruit grown for its flavouring and aromatic uses, had spread so widely in cultivation in later prehistoric times from its homeland in the northern mountains of south east Asia that by the 4th century BC it had reached western Iran, where Alexander the Great's scientists called it 'Median apple'. Many of its better-known relatives are hybrids, and these have relatively recent origins, helped, perhaps, in all cases by cultivation of the parent species. One of those hybrids was found in a tomb at Mawangdui, the bitter or 'Seville' orange, *Citrus x aurantium*. It had not yet travelled far from the southern coastal lands, the hinterland of Canton and Hongkong, where the two parent species, the pomelo and tangerine, could well have flourished side by side. These two species had already in late prehistoric times spread widely with human help – the tangerine eastwards along the Chinese coast and to Japan, the pomelo westwards to the northern Malay peninsula.

Chillies and ginger are the clearest examples of one category of non-staple foods that entered cultivation in prehistory, spices as we would now call them, significant equally for their flavour in food and their dietary benefits. Several others already mentioned belong to the category of tree fruits: peaches, tangerines, pomeloes, mangoes, good to eat fresh during their season; Indian dates, citrons and cacao with various more complex uses. The most persuasive ancient evidence that the cultivation of tree fruits dates back to prehistory comes from ancient Greece and Rome. Grafting, essential in the development of European apple and pear varieties and those of some other species, was familiar to Theophrastus in Greece in the late 4th century BC²⁰: he says nothing of the origin of this skill. Roman authors list a large number of fruit varieties of which the great majority were maintained by grafting. Pliny in the first century AD names 30 varieties of apples, 41 of pears, 29 of figs, 12 of plums, 9 of cherries, and devotes a whole book to vines. He characterizes varieties sometimes for their practical

²⁰ Silva and Paiva (tr.) 2016: 104, 110.

use but much more often for their flavour, texture, aroma, colour and shape, giving credit to their creators when he can, in this way making it evident that many kinds had a longer and unrecorded history²¹. Some of these varieties were already known to Cato, the earliest Latin prose author, in the mid second century BC²², some to Theophrastos. It has been claimed that the cultivation of figs in the Near East began in the late ninth millennium BC²³; the earliest archaeological evidence of cultivated grapes, from the southern Caucasus, is dated to the early sixth millennium BC²⁴. The development of grafting, and the multiplication of fruit varieties, are certainly far more recent than this, but they must have come to Greece and Italy some centuries before Theophrastos and Cato.

To recapitulate: taking specific examples of non-staple foods of Mesoamerica, China, India and we have been able to trace origins some thousands of years further back, evidence of the prehistory of gastronomy in the early domestication of certain crops that cannot be classed as staples. Olives, dates, bananas, melons and watermelons have been omitted above because at some times and places it is more appropriate to class them as staples, but they will offer persuasive evidence in a fuller survey. The examples already chosen lay bare the roots of early historic gastronomy in bronze age and neolithic societies, during that period in which (it is widely accepted) social differentiation increased as agriculture developed.

The gastronomy of ancient Greece can guide us to an even more distant past. An important source here is the fragmentary fourth century BC poem by Archestratos, of which a Portuguese translation has recently been published. The poem takes the form of a parody, so it has been legitimate to question whether the food details in it are to be taken seriously. As I argued in 1995, and as this new edition with its commentary and maps fully confirms, the information is good. Where Archestratos happens to overlap with other surviving sources he either agrees with the common opinion (Athenian bread, the small fry of Phaleron harbour, and the eels of Lake Kopais, are excellent; the reputation of Thasian wine has been overtaken by that of Lesbian) or explicitly rejects it (Sicilian cooks are overrated; appetisers with pungent sauces are to be avoided): in either case he deserves credit. Therefore, when he gives an opinion on a local speciality otherwise not mentioned in surviving sources, he again deserves credit²⁵. These local specialities are, in most cases, the fish that could be bought at Greek harbours in Archestratos's time: which species were at their best, at what season, in long series of Greek coastal cities. In a general way Archestratos's poem can

²¹ André (ed.) 1958 and 1960.

²² Dalby (ed.) 1998: 74-79.

²³ Kislev et al. 2006.

²⁴ McGovern 1999.

²⁵ Soares (tr.) 2016; Dalby 1995.

be likened to other lists of good things from specific cities which were a feature of early Greek poetry. In the *Odyssey*²⁶, when Telemachos is said to visit *Sparten es kalligynaika*, ‘Sparta, city of beautiful women’, this is a real quality attributed to that one city: witness the oracle delivered by Apollo’s priestess at Delphi to earnest enquirers:

Thessalian mares, Spartan women,
The men who drink the water of fair Arethousa,
But the best fighters ...
Are the linen-breasted Argives, goads of war.²⁷

The same serious tone is adopted by the praise-poet Pindar in a brief listing of local specialities: “From mount Taygetos the Lakonian dog, an eager beast for chasing the prey. Skyrian goats are excellent for the giving of milk”. The same tone recurs in a fragment of Athenian comedy by Hermippos: “From the Hellespont mackerel and every salt fish ... Syracuse sends pigs and cheese (...)”²⁸. As with Archestratos, the lists agree with other sources because they are giving common opinions. Thus when Polykrates, wealthy king of Samos, looked for goats and pigs for his model farm he naturally selected goats from Skyros and pigs from Sicily²⁹. These firm traditions of local excellence are a consequence of the geography of Greek lands. Although the domestication of staple crops reached Greece at least eight thousand years ago, and although elsewhere the ‘neolithic revolution’ of domestication led to a reduction in the usual range of foods, climatically and geographically the Aegean region is not well placed to rely on a small range of staples. Each valley, each island, has its own climate; each is at risk of crop failure, but each offers a microclimate and microecology that may well be ideal for some rare delicacy.

It is not surprising, then, that thousands of years before the written evidence of Greek gastronomy, we can identify certain wild flavours of Greece archaeologically. In the 2nd millennium BC, before the Minoan and Mycenaean collapse, varied aromas and flavours are named on Linear B tablets including honey, coriander, cumin, celery, fennel, mint, pennyroyal and safflower³⁰. Dill, mustard, anise and poppy seed can be added from archaeobotanical evidence. These are not staple foods, but like the cultivated ginger and wild cinnamon of China they contribute flavour and health benefits. Fennel, for example, which flourishes in the wild, has many gastronomic uses in modern Greece: its fronds

²⁶ Hom. *Od.* 13.412

²⁷ Parke and Wormell 1956: 2: 1-2.

²⁸ Ath. *Epi.* 28a, 27e.

²⁹ Ath. *Epi.* 540d.

³⁰ Isaakidou 2007: 8-9.

are used to make fritters, they are cooked with oily fish, octopus and mussels, they are a flavouring for olives and pickles and the seeds are sprinkled on loaves and in sausages.

The saffron crocus, now grown in several Mediterranean and Middle Eastern countries, may have been domesticated from *Crocus cartwrightianus*, which grows wild on rough hillsides in the Aegean islands. Saffron as a spice is familiar from Greek literature of the late first millennium BC, but the decoration scheme of a remarkable room in a house at Akrotiri on Santorini, entombed by the eruption of 1629/1627 BC and recently excavated, is devoted entirely to saffron: it shows girls gathering the red stamens in a rocky landscape, ladies carrying them in baskets and finally presenting them to a goddess. The mural clearly shows the importance of saffron in Aegean culture, possibly before domestication.

Much deeper in the prehistoric past, at a moment when the neolithic revolution had not reached Greece, soon after 8,000 BC there were people living at Franchthi cave in the Peloponnese whose chief known activity was the catching of tuna, as archaeozoologists know from the tuna backbones they discarded. Mediterranean tuna are big, fierce fish travelling in large shoals well away from the shore, passing through Greek waters twice a year on their migration from the Black Sea to the Atlantic and back. They began to do this not long before the date of the finds at Franchthi cave. Only then, as the ice retreated, did the Black Sea waters begin to flow through the Bosphorus and Dardanelles to the Aegean. At that moment Greece's gastronomic obsession with tuna somehow began, because, after the effort and danger of catching it, tuna must be conserved if it is not to be wasted. It is hard to say how old these conservation practices may be. 7,500 years later Archestratos and his contemporaries have several names for tuna by size or species, several names for the products of tuna conservation, pickled, dry-salted and dried, and strong opinions on the best sources of each product. On the other side of the world large scale co-operative fishing by the hunter-gatherers of north-eastern North America three thousand years ago, with the resulting impulse to conserve fish and store fish oil, may have led directly to the development of pottery in the region³¹. Incidentally the occasion of the tuna catch near Franchthi will have had some resemblance to the scene described by an anthropologist at a fishing village in modern Dominica, where tuna of a smaller species were the prey³².

Occasional rich harvests were enjoyed, even earlier than the tuna of Franchthi, by the hunters who frequented the Klithi rock shelter in the mountains of northern Greece between about 10,500 and 8,000 BC, an inhospitable place commanding one of the routes by which flocks of ibex and chamois would

³¹ Taché and Craig 2015.

³² Wylie 1993.

have migrated twice a year between lowlands and highlands. These people, like their approximate contemporaries at Franchthi, during a few days in spring and autumn each year captured as much wild meat as they could possibly eat and conserve³³.

A recent study of the teeth of five inhabitants (*Homo neanderthalensis*) of El Sidrón cave in northern Spain 24,000 to 30,000 years ago shows that their diet included cooked vegetables and bitter herbs, possibly yarrow, *Achillea millefolium*, and chamomile, *Matricaria chamomilla*: these, it is suggested, were present for medicinal reasons, an explanation that is often given for herbs and spices in modern diets³⁴. And one luxury food is known to have been of interest to the far more ancient people (*H. erectus*) who lived at Jacob's Ford in northern Israel around 800,000 BC. The spiny aquatic plant *Euryale ferox*, with its metre-wide leaves, was more recently familiar in China and it is now grown in India, thousands of miles from its earlier Near Eastern home. It is good to eat but hard to harvest: only by observing the flower as it blooms and wilts does one know to dive for the ripe seeds which, when ejected from their spiny capsule, sink to the lake bed. Even at that date, apparently, some knew how to retrieve these useful nuts at the right time of year and would take the trouble to do so³⁵.

2. COMPARATIVE EVIDENCE

To confirm what this pre-neolithic evidence may mean we can turn first to modern hunter-gatherer societies. Social differentiation is scarcely visible in the typical profile of human societies never reached by the neolithic revolution, but there is already gastronomy shared by all as a climax to the labour associated with collecting and consuming a rarely available, occasionally plentiful food. Such occasions have been observed. Before *Araucaria bidwillii*, the bunya nut tree, became a commercial resource, the bunya nut harvest, which occurs naturally at irregular intervals every three to six years, was the centre of a festival that brought together Australian peoples from great distances to what is now eastern Queensland, temporarily ending warfare³⁶. Irregular harvests of this kind may be encouraged or controlled, as with an Australian tomato-like fruit, *Solanum vescum*: it flourished on ground that was periodically cleared by fire. The Gunai of Gippsland gathered there about every five years, enjoyed the fruit, and then set fire to the bush³⁷. The communal enjoyment of such foods that are

³³ Bailey et al. 1986; Dalby 1996: 38-39.

³⁴ Hardy et al. 2012.

³⁵ Goren-Inbar et al. 2014.

³⁶ Sked and Macdonald 1997; Smith and Butler 2002.

³⁷ Gott 2005.

occasionally or seasonally available and cannot be regarded as staples can be hypothesized for Palaeolithic as for modern societies: “ceremonial life quickens (...) the band’s collective good fortune is celebrated in feasting, dancing and storytelling that serve to reconstitute the norms and values of everyday life”³⁸.

We can in the same way take examples of animals’ use of special flavours, textures and properties in the plants they eat. This is behaviour that will surely have characterized prehistoric animals also, and is thus an evolutionary antecedent for some of the unexpected choices of flavours and properties of foods by modern humans. There is anecdotal and scientific evidence suggestive of self-medication by numerous animal species³⁹, but in this paper I will focus on a few primate species. Not only are primates closest to humans in evolutionary terms, but their food choices are much better studied, and that includes their choice of foods that may have a greater effect on health than on nutrition.

Spider monkeys of Brazil, *Brachyteles arachnoides*, were observed in one study to choose 53 plant species for eating, including 13 that were used medicinally by their human neighbours, who considered these species to be laxatives (e.g. *Copaifera trapezifolia*, *Solanum rufescens*), acaricides (*Ocotea diospyrifolia*) and anthelmintics (*Ficus insipida*), the latter, along with *Phytolacca dioica*, being toxic and avoided by other primates⁴⁰. As will be seen, spider monkeys are not alone in choosing a potentially toxic food.

In north-eastern Africa the sacred baboon, *Papio hamadryas*, chooses the fruits and leaves of the zachum oil or Egyptian balsam tree (*Balanites aegyptiaca*), which would certainly offer some protection against the parasitic disease schistosomiasis⁴¹. One of the Egyptian fifth dynasty tombs at Saqqara contained a supply of the nuts, nibbled by rodents. Oil from these nuts was much used in ancient perfumery. The tree is no longer grown in Egypt but is still well known in Ethiopia and far across the southern edge of the Sahara. The fruit, though bitter, is eaten not only by baboons but also by elephants. By humans the flowers are eaten, the leaves are eaten, the nut kernels are cooked and mixed with sorghum to eat, and the fruit is mixed into gruel or porridge and eaten by nursing mothers. Is it chosen as food or medicine, or is the distinction impossible to make?

William Hamilton and colleagues observed in Namibia and Botswana that chacma baboons, *Papio ursinus*, choose to eat very small quantities of certain plants that are hallucinogenic (and highly toxic). The species concerned include *Croton megalobotrys*, *Euphorbia avasmontana*, *Datura innoxia*, *Datura stramonium*. ‘Subsequent authors have cited this study as an example of self-medica-

³⁸ Wylie 1993: 358.

³⁹ Huffman and Vitazkova 2007.

⁴⁰ Petroni et al. 2017.

⁴¹ Phillips-Conroy 1986: 287-304.

tion,' according to a later review. 'However, aside from labeling these plants as "euphorics", Hamilton et al. did not speculate on their possible roles⁴².

An important aromatic in west Africa is *Aframomum melegueta*, grown in the swampy lowlands of the Grain Coast. Grinding the seeds produces a pungent and peppery spice with a hint of citrus. Locally it is a cash crop used as a substitute for imported black pepper. Among brewers it retains its historic name 'grains of paradise': formerly better known as a medicinal and culinary spice, it still imparts a warm, slightly bitter flavor to some European beers. Other species of genus *Aframomum*, which is related to cardamom, are used similarly elsewhere in Africa, and in all likelihood the use of this plant genus goes back far earlier than the human settlement of West Africa. It has been noted that in the wild '*Aframomum* seems to be an important genus to gorillas', and its absence in captive gorillas' diets has been among the causes of their poor health⁴³, because it contains a powerful anti-inflammatory compound⁴⁴. While spices are in question it is worth noting that in central America the strongly aromatic leaves of *Piper aduncum* (another species that serves locally among humans as a substitute for pepper) are chewed and rubbed on to their bodies by San Martín titi monkeys, *Callicebus Oenanthe*⁴⁵, while *Piper* and the similarly aromatic *Citrus* leaves (the latter genus introduced by humans) are used in the same way by capuchin monkeys. Researchers observe that this animal cosmetic probably keeps off ticks and other parasites⁴⁶.

Gorillas have a wide and variable choice of foods, varying by location and also by tradition within individual troops. The same is true to an even greater degree of chimpanzees. *Pan troglodytes* diets vary from one population and even one group to the next, partly because of availability, but also, it is now clear, because of traditional preferences within each group. At Bossou in Guinea and elsewhere chimpanzees use stones to crack oil-palm nuts; chimpanzees at Gombe eat the outer flesh and discard the nuts; chimpanzees at Mahale ignore oil-palm fruits entirely⁴⁷. Gombe chimpanzees regularly fished for termites by sticking a branch into termite mounds. Chimpanzees in Gabon ignored termites but fished for safari ants using the same method⁴⁸.

Chimpanzees have often been seen to choose particular foods when ill. The observation of a young chimpanzee with a sick mother is often quoted. The mother was heavily infected with a nematode worm (the researchers, after

⁴² Hamilton et al. 1978. Quotation from Lozano 1998.

⁴³ Popovich and Dierenfeld 1997.

⁴⁴ Berry et al. 1995; Segelken 1996; Remis et al. 2001; Cousins and Huffman 2002.

⁴⁵ Huashuayo-Llamocca and Heymann 2017.

⁴⁶ Baker 1996; DeJoseph, et al. 2002.

⁴⁷ McGrew et al. 2010.

⁴⁸ Vaidyanathan 2011.

studying her faeces, had no doubt of it). She chewed the bitter pith of the plant *Vernonia amygdalina*. The child begged for a taste, tried it, and discarded it. Local people commented that chimpanzees rarely chose this plant, but they themselves knew it to be a powerful vermifuge⁴⁹. In other cases, apparently when heavily infected with worms, chimpanzees have used the leaves of *Lippia plicata*, which have spiky surfaces: they fold the leaf in the mouth and swallow it whole without chewing. Other groups of chimpanzees follow the same method with leaves of different species, often *Aspilia mossambicensis* or *Aspilia pluriseta*, depending on availability or tradition. These are insignificant plants in the forest context, picked out only for the roughness of their leaves, which may indeed dislodge worms as they pass through the gut, though this has not been proved. Captive chimpanzees and bonobos, even if never taught this leaf-swallowing trait, sometimes begin to do it with a suitable rough leaf, although gorillas and orangutans do not⁵⁰. The leaves of at least two tropical African fig species, *Ficus exasperata* and *Ficus mucoso*, are used in a similar way (rough leaves are typical of genus *Ficus*). The fruits of *Ficus capensis* are liked by many chimpanzees, and their human neighbours consider them medicinal⁵¹. But other species, notably *Ficus sur*, the widespread native fig of tropical and southern Africa, provide a generally enjoyable delicacy, a gastronomic treat for adult and child chimpanzees when the fruit is ripe, and not for them alone: it is much used by local people for food, fresh and dried, and in preserves.

3. ON FOODS INCLUDING MEDICINES

From the first days of life we are accepting food by taste, even if at first it is only one food. Very soon we are training our tongues to prefer certain potential foods over others that might, in the abstract, taste equally good. When I was a little boy with a sore throat, my mother used to give me a spoon on which she had cleverly loaded a layer of butter and a layer of honey. I was supposed to suck and swallow the honey and butter together. This was highly effective: it stopped me complaining about my sore throat (it may even have cured it). It also produced the highest level of gastronomic pleasure that I could imagine. When I had a stomach ache, my mother used to give me a medicine, bought at the chemist's, called Gripe Water, a medicine first sold in 1851 and still popular in many countries. I know now that it resembles an anise liqueur, though it contains only about four percent alcohol and the flavouring agents are not anise but the related fennel and dill. Gripe Water did me no apparent harm and produced,

⁴⁹ Huffman and Seifu 1989; Huffman 2001; Huffman and Hirata 2004.

⁵⁰ Wrangham and Nishida 1983; Menzel et al. 2013.

⁵¹ Hofer et al. 1998; Krief et al. 2005.

once again, the highest level of gastronomic pleasure that I could imagine. I was unaware, I think, of any conceptual difference between the cure for sore throat, which had come from the food cupboard, and the cure for stomach ache, which had been bought from a pharmacist.

Chimpanzees are our closest relatives among living primates, and it is particularly likely that some of their approaches to food choice are to be traced to our common ancestor. Their preferences, varying from group to group, are very much like ours – by ours I mean snails and frogs' legs for some and not others, milk and cheese for some and not others, likings for cinnamon, nutmeg, and chilli peppers that are not universally shared, and tea and coffee prepared in quite different ways by different peoples. Their way of learning to like certain foods, and perhaps in response to certain needs, is very much like ours. The pith of *Vernonia amygdalina*, which kills intestinal worms, acts because it is not only bitter but poisonous – both to worms and to primates. Yet chimpanzees learned, and continue to learn, to eat it. The same can be said of wormwood, *Artemisia absinthium*, a traditional European vermifuge which is poisonous to worms and to humans. Humans learned to take it, but, more than that, they learned to like it, and they continue to learn to like it as a flavour element in vermouth and absinthe, bitter and poisonous though it may be.

Two centuries ago, when malaria was a more widespread and unpredictable danger than it now is, people were first training themselves to take quinine: many still continue to learn to like the bitterness of tonic water though they have no need for the medicinal effect of the quinine that it contains. It is less difficult to learn to like the flavours of fennel, anise and star anise. These have a long history as spices (anise was certainly known in bronze age Greece before the Santorini eruption)⁵² and they are widely consumed, but predominantly at certain moments when the human digestion needs a helping hand: pastis, ouzo and the fennel seeds offered at the end of a meal in Indian restaurants act, medicinally and gastronomically, as digestives. It is admittedly more difficult to learn to like tea and coffee. One trains oneself to accept these flavours (perhaps only at certain times of day) that the untrained tongue rejects: one learns to do so by copying others, even before one is aware of needing the medicinal effect, the stimulation, that tea and coffee provide.

It is in this conceptual region that we shall find the prehistoric and pre-human origins of gastronomy.

⁵² Fouqué 1879: 128.

BIBLIOGRAPHY

- André, Jacques (1958) (ed.), *Pline: Histoire naturelle, livre XIV*, Les Belles Lettres, Paris.
- André, Jacques (1960) (ed.), *Pline: Histoire naturelle, livre XV*, Les Belles Lettres, Paris.
- Bailey, G. N. et al. (1986), "Palaeolithic investigations at Klithi: preliminary results of the 1984 and 1985 field seasons", *Annual of the British School at Athens* 81: 7-35.
- Baker, Mary (1996), "Fur rubbing: use of medicinal plants by capuchin monkeys (*Cebus capucinus*)", *American Journal of Primatology* 38: 263-270.
- Berdan, Frances and Anawalt, Patricia (1997), *The essential Codex Mendoza*, University of California Press, Berkeley.
- Berry, John P. et al. (1995), "Zoopharmacognosy: a 'biorational' strategy for phytochemical prospecting", in D. L. Gustine, H. Flores (eds.), *Phytochemicals and Health*, ASPP, Rockville, 165-178.
- Blench, Roger (2004), "Fruits and arboriculture in the Indo-Pacific region", *Indo-Pacific Prehistory Association Bulletin* 24: 31-50.
- Clement, Charles R. et al. (2010), "Origin and domestication of native Amazonian crops", *Diversity* 2: 72-106.
- Cousins, Don and Huffman, Michael (2002), "Medicinal properties in the diet of gorillas: an ethno-pharmacological evaluation", *African Study Monographs* 23: 65-89.
- Dalby, Andrew (1996), *Siren Feasts: a history of food and gastronomy in Greece*, Routledge, London.
- Dalby, Andrew (1998) (ed.), *Cato: On Farming*, Prospect Books, Totnes.
- Dalby, Andrew (1995), "Archestratos: where and when?", in John Wilkins et al. (eds.), *Food in antiquity*, Exeter University Press, Exeter, 400-412.
- DeJoseph, Maria et al. (2002), "Fur-rubbing behavior of capuchin monkeys", *Journal of the American Academy of Dermatology* 46: 924-925.
- Dietler, Michael and Hayden, Brian (eds.) (2001), *Feasts: archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*, Smithsonian Institution Press, Washington.
- Fouqué, F. (1879), *Santorin et ses éruptions*, Paris.

- Fuller, Dorian Q. et al. (2017), "The archaeobiology of Indian Ocean translocations", in Tripathi, Sila (ed.), *Maritime Contacts of the Past: Deciphering Connection Amongst Communities*, Kaveri Books, New Dehli, 1-23.
- Goren-Inbar, Naama et al. (2014), "Beneath still waters: multistage aquatic exploitation of *Euryale ferox* (Salisb.) during the Acheulian", *Internet Archaeology* at: intarch.ac.uk/journal/issue37/1/
- Gott, Beth (2005), "Aboriginal fire management in south-eastern Australia: aims and frequency", *Journal of Biogeography* 32: 1203-1208.
- Hamilton, William J. et al. (1978), "Omnivory and utilization of food resources by Chacma baboons, *Papio ursinus*", *American Naturalist* 112: 911-924.
- Hardy, Karen et al. (2012), "Neanderthal medics? Evidence for food, cooking, and medicinal plants entrapped in dental calculus", *Naturwissenschaften* 99: 617-626.
- Harper, Donald (tr., 1998), *Early Chinese medical literature*, Kegan Paul, London.
- Hastorf, Christine (2017), *The social archaeology of food*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Hayden, Brian (2014), *The power of feasts from prehistory to the present*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Hofer, Angelika et al. (1998), *Mahale: a photographic encounter with chimpanzees*, Sterling Press, New York.
- Huashuayo-Llamocca, Rosario and Heymann, Eckhard W. (2017), "Fur-rubbing with *Piper* leaves in the San Martín titi monkey, *Callicebus oenanthe*", *Primate Biology* 4: 127-130.
- Huffman, Michael A. and Seifu, M. (1989), "Observations of illness and consumption of a possibly medicinal plant, *Vernonia amygdalina* (Del.), by a wild chimpanzee in the Mahale Mountains National Park, Tanzania", *Primates* 30: 51-63.
- Huffman, Michael A. and Vitazkova, Sylvia K. (2007), "Primates, plants, and parasites: the evolution of animal self-medication and ethnomedicine", in Elisabetsky, Elaine and Etkin, Nina L. (eds.), *Ethnopharmacology* at: www.researchgate.net/publication/265672817_primates_plants_and_parasites_the_evolution_of_animal_self-medication_and_ethnomedicine
- Huffman, Michael A. (2001), "Self-medicative behavior in the African great apes", *BioScience* 51: 651-661.

- Huffman, Michael A. and Hirata, Satoshi (2004), "An experimental study of leaf swallowing in captive chimpanzees: insights into the origin of a self-medicative behavior and the role of social learning", *Primates* 45: 113-118.
- Isaakidou, Valasia (2007), "Cooking in the Labyrinth: exploring 'cuisine' at Bronze Age Knossos", in Mee, C. and Renard, J. (eds.), *Cooking up the past: food and culinary practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, Oxbow Books, Oxford, 5-24.
- Kislev, Mordechai E. et al. (2006), "Early domesticated fig in the Jordan valley" in *Science* 312: 1372-1374.
- Knechtges, David R. (tr., 1982), *Wen Xuan*, vol. 1, Princeton University Press, Princeton.
- Kraft, Kraig H. et al. (2014), "Multiple lines of evidence for the origin of domesticated chili pepper, *Capsicum annuum*, in Mexico", *Proceedings of the National Academy of Sciences* 111: 6165-6170.
- Krief, Sabrina et al. (2005), "Ethnomedicinal and bioactive properties of plants ingested by wild chimpanzees in Uganda", *Journal of Ethnopharmacology* 101: 1-15.
- Lee, Moonsil (2001), *Dietary conditions and differential access to food resources among the various classes during the Han period*, Master's Thesis, University of Pittsburgh at: d-scholarship.pitt.edu/9982/1/Moonsilthesisfinal-cracked.pdf
- Legge, James (tr., 1885), *The sacred books of China: the texts of Confucianism: part 3, the Li Ki I-X*, Clarendon Press, Oxford.
- Lozano, George A. (1998), "Parasitic stress and self-medication in wild animals", in Møller, Anders Pape et al. (eds.), *Stress and behavior (Advances in the Study of Behavior 27)*: 291-318.
- McGovern, Patrick E. (1999), "Georgia as homeland of winemaking and viticulture", in Soltes, O. Z. (ed.), *National treasures of Georgia*, Foundation for International Arts and Education, London, 58-59.
- McGrew, William C. et al. (2010), "Chimpanzees at Semliki ignore oil palms", *Pan Africa News* 17.2: 19-21.
- Menzel, Claudia et al. (2013), "Leaf surface roughness elicits leaf swallowing behavior in captive chimpanzees (*Pan troglodytes*) and bonobos (*P. paniscus*), but not in gorillas (*Gorilla gorilla*) or orangutans (*Pongo abelii*)", *International Journal of Primatology* 34: 533-553.
- Newton, P. (1991), "The use of medicinal plants by primates: a missing link?", *Trends in Ecology and Evolution* 6: 297-299.

- Ogata, Nisao et al. (2006), “The domestication and distribution of *Theobroma cacao* L. in the neotropics”, in McNeil, Cameron L. (ed.), *Chocolate in Mesoamerica: a cultural history of cacao*, University Press of Florida, Gainesville, 69-89.
- Parke, H. W. and Wormell, D. E. W. (1956), *The Delphic Oracle*, Blackwell, Oxford.
- Petroni, Liége M. et al. (2017), “Medicinal plants in the diet of woolly spider monkeys (*Brachyteles arachnoides*, E. Geoffroy, 1806): a bio-rational for the search of new medicines for human use?” in *Revista Brasileira de Farmacognosia* 27: 135–142.
- Phillips-Conroy, J. E. (1986), “Baboons, diet and disease: food selection and schistosomiasis”, in Taub, D. M. and King, F. A. (eds.), *Current perspectives in primate social dynamics*, Van Nostrand Reinhold, New York, 287-304.
- Popovich, D. G. and Dierenfeld, E. S. (1997), “Gorilla nutrition”, in Ogden, J. and Wharton, D. (eds.), *Management of gorillas in captivity*, American Association of Zoos and Aquariums, at: www.researchgate.net/publication/265157992_Gorilla_Nutrition
- Ramirez, José F. (1867-1880) (ed.), *Historia de las Indias de Nueva-España y islas de Tierra Firme de ... Diego Durán*, Ignacio Escalante, Mexico City.
- Remis, M. J. et al. (2001), “Nutritional aspects of western lowland gorilla (*Gorilla gorilla gorilla*) diet during seasons of fruit scarcity at Bai Hokou, Central African Republic”, *International Journal of Primatology* 22: 807-836.
- Rodriguez, Eloy and Wrangham, Richard (1993), “Zoopharmacognosy: the use of medicinal plants by animals”, in Downum, K. R. et al. (eds.), *Phytochemical potential of tropical plants*, Springer Publishing, New York, 89-105.
- Segelken, H. Roger (1996), “Mountain gorilla diet could yield health secrets of impenetrable forest’s salad bar”, *Cornell Chronicle* (September 16).
- Serés, Guillermo[n.d.](ed.), *BernalDíazdelCastillo, Historiaverdaderadelaconquista dela Nueva España* at: www.rae.es/sites/default/files/Aparato_de_variantes_Historia_verdadera_de_la_conquista_de_la_Nueva_Espana.pdf
- Shaughnessy, Edward L. (2010), “Arousing images”, in Annus, Amar (ed.), *Divination and interpretation of signs in the ancient world*, Oriental Institute, Chicago, 61-76.
- Sked, Jan and Macdonald, Chris (1997), “Bunya feast”, at: anpsa.org.au/APOL8/dec97-3.html

- Smith, Ian R. and Butler, Don (2002), "The bunya in Queensland's forests", *Queensland Review* 9.2: 31-38.
- Soares, Carmen (tr., 2016), *Arquéstrato: Iguarias do mundo greco*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Silva, Maria de F. Sousa e and Paiva, J. (trs., 2016), *Teofrasto: História das plantas*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Taché, Karine and Craig, Oliver E. (2015), "Cooperative harvesting of aquatic resources and the beginning of pottery production in north-eastern North America", *Antiquity* 89: 177-190.
- Vaidyanathan, Gayathri (2011), "Apes in Africa: the cultured chimpanzees", *Nature* 476: 266-269.
- Watson, Traci (2013), "Earliest evidence of chocolate in North America", *Science News* (January 22).
- Wrangham, R. W. and Nishida, T. (1983), "*Aspilia* spp. leaves: a puzzle in the feeding behavior of wild chimpanzees", *Primates* 24: 276-282.
- Wylie, Jonathan (1993), "Too much of a good thing: crises of glut in the Faroe Islands and Dominica", *Comparative Studies in Society and History* 35: 352-389.

(Página deixada propositadamente em branco)

EL VINO GRIEGO Y LOS CINCO SENTIDOS¹

GREEK WINE AND THE FIVE SENSES

MARÍA JOSÉ GARCÍA SOLER

Universidad del País Vasco

Facultad de Letras

Departamento de Estudios Clásicos

mj.garcia@ehu.eus

RESUMEN: El vino ocupa un lugar de primer orden en la vida de los antiguos griegos, como ponen de relieve los numerosos testimonios conservados en la literatura y en las artes. Uno de los aspectos que muestran la importancia que le daban es que crearon incluso un rico vocabulario enológico. Con él describían las características de los diversos vinos – en ocasiones también a través de metáforas – en cuanto a su color, su aroma, su sabor o su textura.

Palabras-clave: Vino griego; Vocabulario de cata; Metáforas sobre el vino; Comedia griega; Medicina griega

ABSTRACT: Wine occupies a very important place in the life of the ancient Greeks, as highlighted by the numerous testimonies preserved in literature and the arts. Its importance is demonstrated by the fact that they created a rich oenological vocabulary. With it they described the characteristics of the various wines – sometimes also through metaphors – in terms of colour, aroma, taste or texture.

Keywords: Greek wine; Tasting vocabulary; Metaphors on wine; Greek comedy; Greek medicine

1. EL VINO EN LA LITERATURA GRIEGA

Que el vino es una parte consustancial de la vida diaria y de la cultura de los antiguos griegos es algo difícil de poner en duda ante la enorme cantidad de testimonios materiales y literarios que conservamos. No hay más que darse una vuelta por un museo arqueológico que disponga de una colección griega (y ni siquiera es necesario que sea una gran colección) para encontrar numerosos ejemplos de cerámica destinada al servicio y el consumo del vino. Por otra parte, también abundan los poemas y los pasajes de obras literarias en prosa en los que

¹ Quisiera dar las gracias al evaluador anónimo que ha revisado este estudio por sus comentarios y sus sugerencias, que han ayudado a mejorar y enriquecer este trabajo.

ocupa una posición fundamental. Así sucede ya desde Homero, donde el vino es siempre muy apreciado. Tener la copa llena refleja el estatus social de un héroe² y ofrecerlo con generosidad a un huésped es una muestra de magnificencia y de honor, una prueba del poder del anfitrión. Es un bien tan precioso que se ofrece como regalo³ y puede ser obtenido como botín de guerra⁴, aunque quizá la mejor demostración de su valor es que en el palacio de Ulises se conserva en la misma sala que los tesoros, «donde estaban el oro a montones y el bronce / y vestidos sin cuento en las arcas y aromático aceite», a la espera del regreso del héroe⁵.

También en la lírica el vino tiene un papel muy importante, en particular en la poesía simposial. En el banquete, la bebida va acompañada del canto y el recitado, a la vez que es tema para la propia poesía. Los poetas animan a beber vino, alaban su capacidad de mostrar el verdadero carácter de la persona y para “embellecer” la percepción del mundo, pero no dejan tampoco de aconsejar su consumo moderado⁶. Esta amplia presencia del vino en la literatura y en la vida de los antiguos griegos tiene su reflejo así mismo en el rico vocabulario que crearon para describirlo y valorarlo, propio incluso del más detallado análisis sensorial. Quienes más interés muestran por determinar sus características son los médicos, que prestan gran atención a sus efectos en el organismo del consumidor. Para ellos el vino es bebida, pero además tenía un alto valor terapéutico, en sí mismo y por su uso como excipiente para los medicamentos⁷. Sin embargo, como muestra generosamente la literatura, los antiguos lo valoraban también por el placer que podía proporcionar al bebedor, prestando atención a aspectos como el color, el aroma o el sabor.

Del interés que despertaba la valoración del vino da una idea el uso del verbo *geuein*, que en principio tiene un sentido neutro para referirse a la percepción de los sabores, y sus derivados. Se empleaba para referirse a las bebidas, a la miel, a la comida e incluso, con un sentido figurado, para la idea de conocer o apreciar algo no necesariamente material. Sobre esta raíz se crean diversos derivados con un significado más concreto, centrado sobre todo en lo relativo al vino. Sucede así con la palabra que alude a la degustación, *geuma*, que, como sucede con “cata” en castellano, con frecuencia se identifica de forma específica como “cata de vino”⁸.

² Hom. *Il.* 4. 258-260, 17. 243-251.

³ Hom. *Od.* 13. 69.

⁴ Hom. *Od.* 9. 163.

⁵ Hom. *Od.* 2. 340-343. Sobre el vino en los poemas homéricos, cf. Colesanti 1999, Andò 2004, García Soler 2010.

⁶ Alc. fr. 333, 335, 346 y 366 Voigt. B. fr. 20. 6-16 Snell-Maehler. Simon. fr. 512 *PMG*. Thgn. 479-483, 499-501 y 883-884.

⁷ Boulay 2014: 17-18.

⁸ Cf. Ephipp. fr. 18 K.-A. También tiene un uso metafórico, para la idea de valorar algo a partir de una pequeña muestra, como hacen los catadores (Arist. *EN* 118a; S. E. *M.* 1. 141). Con

Sobre la misma raíz de *geuein* se creó también el término *geusterion*⁹, que en principio es genérico pero debió de usarse sobre todo para designar una especie de catavinos. Aparece en dos fragmentos de comediógrafos del siglo V a.C., Aristófanes¹⁰ y Ferécates¹¹. El testimonio de Aristófanes apunta directamente a su uso para la cata del vino. En el fragmento conservado se dan órdenes a un sirviente para que vaya a comprar vino, indicándole qué debe llevar: “Corre al mercado del vino cogiendo un ánfora de dentro, un tapón y un *geusterion*”. Además del recipiente para comprar a granel el vino, también tiene que llevar la copa para catarlo antes. De hecho, D. Williams¹² opina que muy probablemente serían los compradores, como los buenos conocedores de vino de Borgoña, los que llevarían su propio catavinos.

Aunque, cuando la información nos llega a través de la comedia, hay que tomarla siempre con cierta prevención, si no tenemos otras fuentes, en este caso la iconografía permite confirmar su testimonio. La referencia de Ferécates es especialmente interesante porque de forma indirecta ofrece una descripción del recipiente. El fragmento conservado pertenece a una comedia titulada *Tyrannis* (que puede traducirse como *Tiranía* o como *Tirana*), en la que las mujeres se han hecho con el poder. Y alguien se lamenta porque, valiéndose de su dominio, las mujeres beben con copas grandes y profundas, mientras que los hombres se ven obligados a usar unos vasos pequeños (con una capacidad que no es “ni lo que cabe en una concha”), sin borde y con poco fondo, “como los catavinos”.

Copas de este tipo no son frecuentes en las representaciones, pero encontramos ejemplos en cerámica asociados a escenas de venta de vino, en las que se muestra de forma más o menos clara la degustación previa de la mercancía por parte del comprador. En algunos casos, como puede verse en una pequeña copa sin pie perteneciente a la colección de Richard W. C. Kan y atribuida a Duris (c. 470 a.C.), se podía realizar esta cata usando una esponja que se introducía directamente en la tinaja; con ella primero se cataba el aroma y luego el

este sentido llegó a usarse en proverbios, como puede verse en el compendio de Diogeniano, *CPG* 4. 92 (con una variante en 5. 15) y en *Mantissa proverbiorum*, *CPG* 1. 52.

⁹ Sobre este tipo de recipiente, cf. Toscano 2001: 95-97. Esta autora lo define como “contenitore a fondo piatto, senza bordi, usato per le degustazioni”, aunque otros autores, como Álvarez Suárez (2008: 98-99) o Pellegrino (2015: 196) añaden la especificación de que se empleaba sobre todo para el vino. El *Diccionario Griego-Español* lo traduce directamente como “catavino”. En glosarios tardíos recogidos en la recopilación de Charles Labbé titulada *Glossaria Graecolatina*, publicada póstumamente en Londres entre 1816 y 1826, ya se recogían también diversos derivados identificados como recipientes de cata (*gustatorium*): *geustridion*, *geustidion*, *geustrion*, *geustris*.

¹⁰ Ar. fr. 310 K.-A.

¹¹ Pherecr. fr. 152 K.-A. Se encuentra también en obras lexicográficas como el *Onomastikon* de Pólux (6. 99, 10. 75 y 172) o el *Léxico Suda* (alpha 1785), aunque solo se limitan a citar el fragmento de Aristófanes.

¹² Williams 2018: 82.

sabor¹³. En otros casos el objeto con el que se va a catar es una copa pequeña, muy semejante a la descrita por Ferécates y del mismo tipo precisamente de la de Duris. Un ánfora atribuida al Pintor de Princeton conservada en los Museos Reales de Bruselas (R279¹⁴), de mediados del siglo VI a.C. muestra una variante de este recipiente. Aunque se ha planteado la posibilidad de que la escena representada corresponda a venta de aceite, la duda se resuelve porque en uno de sus lados aparece un personaje que lleva un odre de vino. En los dos lados de este recipiente se puede ver a varios hombres y una mujer madura que, situada en el centro de la imagen, ofrece a uno de ellos un recipiente similar a un pequeño ciato sin asa. En el lado B se puede ver además en la parte derecha a un hombre sentado que sostiene una copa similar en la mano izquierda mientras tiene la derecha dentro de una gran ánfora.

También sabemos que existía un verbo que aludía específicamente a la degustación del vino, *oinogeustein*. Está documentado por primera vez en el siglo IV a.C., en un fragmento del comediógrafo Antífanes¹⁵, aunque no reaparece en las fuentes hasta época romana. En el siglo II d.C. lo emplea Ateneo¹⁶, que precisamente cita este fragmento, y en *Geoponica*¹⁷, una enciclopedia práctica sobre agricultura que ha sufrido numerosas reelaboraciones, el verbo tiene sin ninguna duda el sentido de “probar el vino”, para valorar si se le debe dar algún tratamiento¹⁸. Además en otros autores contemporáneos de Ateneo se encuentran algunos derivados, como *oinogeustes*, “catador”, que aparece en Galeno¹⁹, o *oinogeustike*, “el arte o la técnica de catar vino”, en Sexto Empírico²⁰.

Estos términos se encuentran con frecuencia en un contexto de compra-venta de vino²¹, que de forma más o menos explícita aparece en algunas obras teatrales. Uno de los mejores ejemplos lo ofrece el drama satírico *El cíclope*, de Eurípides²², que recrea en tono burlesco el conocido episodio del encuentro de

¹³ Sobre esta copa cf. Immerwahr 1948 y Williams 2018. En cuanto al uso de una esponja, podía tener también otra finalidad, ya que en *Geoponica* 7. 8. 8 se aconseja pasar una esponja empapada en aceite por el borde de la tinaja como uno de los sistemas para probar si se ha añadido agua al vino.

¹⁴ Cf. Williams 2018: 80-82.

¹⁵ Antiph. fr. 83 K.-A.

¹⁶ Ath. 11. 481b-c.

¹⁷ *Gp.* 7. 7.

¹⁸ Resulta particularmente curioso este pasaje porque aconseja además en qué condiciones se debe hacer la cata. No se debe catar en ayunas, porque el gusto sería incierto, ni ya borracho o cuando se ha comido mucho. No se deben tomar alimentos ni demasiado ácidos ni demasiado salados, que cambian la percepción del gusto del vino, sino que se debe haber comido poco y haber digerido bien.

¹⁹ Gal. 8. 944 Kühn. El filósofo Aspasio, hacia la misma época que Galeno, afirma que algunos tienen tal capacidad de juzgar el gusto que reconocen los vinos por el olor (*in EN* 90).

²⁰ S.E. *M.* 6. 33.

²¹ Por ejemplo, en Luc. *Herm.* 58.

²² E. *Cyc.* 133-162.

Ulises con Polifemo. Antes de la aparición del cíclope, conversan el héroe y el sátiro Sileno, sirviente del monstruo a su pesar. Tras conocer por este los peligros a los que se enfrentan si permanecen en la isla, pero a la vez con necesidad de suministros para seguir su travesía, Ulises le propone comprarle víveres pagándolos con “la bebida de Dioniso”, concretamente con un maravilloso vino que había recibido de Marón. Sileno le ofrece carne y queso y Ulises, como en una transacción, le anima a que cate el vino; como si fuera un tratante, añade además que para ello con el odre lleva una copa. El sátiro responde a esta invitación con un comentario que deja clara la esencia de la escena: “La degustación invita a la compra”²³. Los pasos de esta prueba son los siguientes: primero Sileno pide al héroe que vierta el vino con mucho ruido; alaba después el aroma que desprende y termina bebiéndolo para apreciar su sabor.

Como en la actualidad, el vocabulario del vino debe mucho a la metáfora y a la evocación de imágenes y adapta a sus fines términos que en principio parecen poco adecuados para describir líquidos. Por ejemplo, de un vino que resulta difícil de beber, por su aspereza o por su astringencia, se puede decir que es *skleros*, que literalmente significa “duro”. O cuando Ateneo de Náucratis²⁴ describe el vino de Masalia como *sarkodes*, evidentemente no está diciendo que está hecho de carne, que es su sentido literal, sino que es espeso, lo mismo que se quiere indicar en la actualidad cuando de un vino se dice que tiene cuerpo. Ejemplos como este ponen de relieve la llamativa semejanza que existe entre los términos descriptivos y las metáforas que utilizan los autores griegos y el moderno vocabulario de la cata. No obstante, son muchas las dudas que se plantean al tratar de interpretar el sentido real que estos términos tenían para los griegos y es difícil determinar hasta qué punto esta coincidencia es aparente o real.

A ello hay que añadir que no siempre tenemos seguridad al interpretar el sentido de los adjetivos que se emplean para describir el vino. Quizá el mejor ejemplo para mostrar estas dificultades lo podemos encontrar en *aithops*, el epíteto que Homero utiliza con más frecuencia para caracterizar el vino²⁵ (y también el bronce), que ya planteó problemas a los estudiosos antiguos. Etimológicamente está relacionado con *aithos*, “de color del fuego”, y con *aitho*, “quemar” y sobre esta base se proponen las interpretaciones. En algunos casos se establece una relación de carácter visual, de manera que se identifica con el color rojo y más frecuentemente con el negro o se interpreta que alude a sus reflejos, como equivalente de “brillante”, “chispeante”. En otros, predomina la idea del calor que quema, así que se considera equivalente de “caliente”, “ardiente”, incluso

²³ Ibidem: 152.

²⁴ Ath. 1. 27c.

²⁵ Hom. *Il.* 1. 462, 4. 259, 5. 341, 6. 266, 11. 775, 14. 5, 16. 226, 230, 23. 237, 250, 24. 641, 791. *Od.* 2. 57, 3. 459, 7. 295, 9. 360, 12.19, 13. 8, 14. 447, 15. 500, 16. 14, 17. 536, 19. 197, 24. 364.

“cáustico”, por la sensación que produce un grado alcohólico elevado. Así podemos ver que Ateneo²⁶ considera que Homero lo utiliza para referirse al vino negro, porque es muy potente y tiene efectos más duraderos. Plutarco²⁷, en cambio, afirma que indica que es transparente y brillante, sin tener en consideración su color. Y el gramático Apión, en su comentario de Homero²⁸ lo identifica con “caliente”. Y explicaciones de este tipo se siguen encontrando a lo largo de los siglos hasta llegar a los estudiosos bizantinos, como Ps.-Zonaras²⁹ o Eustacio³⁰, que siguen proponiendo la doble posibilidad del color negro y el calor ardiente³¹.

Sin perder de vista todas estas dificultades, quizá una buena manera de aproximarse a este vocabulario antiguo de las sensaciones podría ser ir siguiendo, hasta donde nos es posible, los mismos pasos que en una cata moderna.

2. LA VISTA

El primer sentido en juego es la vista, con la que se valora el color del líquido y su limpidez. Es evidente que los recipientes de cerámica que se usaban habitualmente para beber no permiten apreciar el vino con la misma facilidad que ofrecen nuestras copas transparentes en la actualidad³². Sin embargo, son muchos los términos que utilizan los autores griegos para referirse a su aspecto, tanto en lo referente al color como a su limpidez.

Atendiendo al color, en principio se distinguen tres categorías básicas: el tinto (*melas*, literalmente “negro”), el blanco (*leukos*) y una categoría intermedia de color ambarino para la que se usan diversos adjetivos – en particular los médicos, que dan gran importancia a la vista – que apuntan a una cierta gradación en el tono. Partiendo desde el más oscuro al más claro, después de *melas* situaríamos *erythros*, “rojo”, en general con un uso meramente descriptivo y poco usado en la literatura griega referido al vino. En poesía solo se encuentra en Homero, en particular en la *Odisea*³³, en Arquíloco³⁴ y en un verso del *Himno homérico a Deméter*³⁵, todos ellos entre los siglos VIII y VII a.C. En prosa lo utilizan sobre

²⁶ Ath. 1. 26f.

²⁷ Plut. *Quaest. Conv.* 692f.

²⁸ Apio, *ad. Hom.*, s.v. *aithopa*.

²⁹ Ps.-Zonar. alpha 68.

³⁰ Eust. *Ad Il.* 1. 186, 208, 743, 2. 310, 3. 250, 326; *ad Od.* 2. 85, 190.

³¹ Los estudiosos y los traductores modernos se inclinan por la idea de “ardiente” o por “brillante”, “chispeante” (cf. Morala Fernández 2019: 221). Platnauer (1921: 159) lo considera, en cambio, un epíteto de color, aunque no especifica cuál.

³² Aunque el vidrio empezó a utilizarse, con categoría de artículo de lujo, hacia el siglo I d.C.

³³ Hom. *Od.* 5. 165, 9. 163, 208, 12. 327, 13. 69.

³⁴ Archil. fr. 4. 8 West.

³⁵ *bCer.* 2. 208.

todo los médicos, así como el filósofo Clearco de Solos³⁶, que compara su color con el del néctar. *Erythros* es precisamente el adjetivo con el que califican la bebida de los dioses Homero³⁷ y el autor del *Himno homérico a Afrodita*³⁸.

Pasando a tonalidades más claras, vienen después los diversos adjetivos relacionados con la gama de los vinos blancos, que varían dependiendo de factores como la variedad de la uva, su grado de madurez y las condiciones de fermentación y envejecimiento. De más oscuro a más claro, en primer lugar colocaríamos *pyrrhos*, que indica un color que tiende a anaranjado, entre rojo y amarillo, y recuerda el del fuego, con cuyo nombre está relacionado etimológicamente. Un tono más claro se indica con *ochros*, como la yema de huevo, un ocre amarillo, *xanthos*, “rubio”, que vendría a reflejar un tono ámbar-dorado³⁹, y *kirrhos*, que significa “amarillento” y parece indicar un blanco pajizo, aunque es difícil determinar las diferencias que existen entre los tres. Al final de la escala estaría el vino blanco, *leukos*⁴⁰.

A los diversos colores se les atribuyen también características diferentes, descritas sobre todo por los médicos, siempre preocupados por los efectos que el vino tiene sobre el organismo y sobre su mayor o menor capacidad de provocar la borrachera⁴¹. Así, el *melas* es el más fuerte y mantiene sus efectos sobre los que lo beben durante más tiempo; Mnesíteo de Atenas⁴² lo considera muy digestivo, aunque Dioscórides⁴³ afirma en cambio que es difícil de digerir. “Negros” dulces eran los vinos más apreciados por los griegos, los de Tasos, Lesbos y Quíos⁴⁴. De esta última isla Teopompo⁴⁵ afirma que fue la cuna de la viticultura y el lugar donde por primera vez se elaboró vino tinto. En cuanto a las diversas variedades intermedias, se considera que por sus características se sitúan entre el *melas* y el blanco⁴⁶; aunque también los había dulces, en general eran secos⁴⁷, sin llegar hasta un punto extremo. Según Galeno y Aecio⁴⁸, algunos de los grandes vinos de su época, como el *ariousios* de Quíos y el de Lesbos tendrían este color inter-

³⁶ Clearch. fr. 96 Wehrli.

³⁷ Hom. *Il.* 19. 38, *Od.* 5. 93.

³⁸ *hVen.* 5. 206.

³⁹ Aristóteles (*Col.* 791a) lo identifica como el color del fuego y del sol.

⁴⁰ Platnauer 1921: 55-56 señala que se usa para objetos amarillos y considera que podría identificarse con *pale* en inglés.

⁴¹ Jouanna 2012: 173-193. Boulay 2014: 17-18 y 2015: 274-275. Morala Fernández 2019: 201-216 y 386-390.

⁴² Mnesith. *Ath.* fr. 46 Bertier. Cf. *Ath.* 1. 26b.

⁴³ *Dsc.* 5. 6. 2.

⁴⁴ En medicina, en cambio, es muy frecuente el uso de tintos secos en la farmacopea.

⁴⁵ Theopomp. *Hist. FG rH* 115 fr. 276.

⁴⁶ *Dsc.* 5. 6. 2.

⁴⁷ Mnesith. *Ath. loc. cit.* *Ath.* 1. 26c.

⁴⁸ Galeno los califica como *kirrhoi* en 13. 513 Kühn y como *xanthoi* en *Vict.Att.* 93-94. Aët. *CMG* 8. 1, p. 240.

medio, que identifican como producto del envejecimiento. En cambio, el vino de Mende, también muy apreciado por su delicadeza, era blanco, como indica el comediógrafo Cratino⁴⁹.

Una vez presentadas las diversas variedades de vinos, hay que señalar que, aunque la gama de colores en principio resulte familiar (incluyendo las diversas tonalidades de blancos), la cuestión es mucho más compleja de lo que pueda parecer. Algunos estudiosos insisten en considerar que los antiguos griegos no dejaban que el mosto fermentara con los hollejos, que son los que contienen los antocianos, los pigmentos que aportan el color, solubles solo en alcohol⁵⁰. Esto supone que, al menos en teoría, los vinos tendrían que ser principalmente blancos, con una diversidad de tonalidades según la variedad de la uva y, sobre todo, el envejecimiento del vino. Sin embargo, no son pocos los testimonios, algunos muy ilustrativos, que no dejan dudas sobre el color oscuro del vino. Quizá el mejor ejemplo lo encontramos en la comedia *Lisístrata* de Aristófanes⁵¹, donde una jarra de vino de Tasos tiene la función de “víctima sacrificial” con la que se va a sellar un juramento⁵². En toda la escena el vocabulario empleado es el propio de un sacrificio juratorio y el vino es identificado con la sangre vertida por el animal inmolado, evidentemente por la semejanza de color.

Por otro lado, han llegado a nosotros escenas en cerámica que muestran la operación de pisado de la uva en recipientes que no cuentan con un canal para la salida del mosto. Esto supone que los griegos sí que utilizarían los racimos completos en la elaboración del vino, lo que debía de dar un vino oscuro incluso con uvas blancas⁵³. Hay que señalar, sin embargo, que estas representaciones son mucho menos frecuentes que otras en las que el pisado de la uva se hace en un cesto, que permite que el mosto se vaya filtrando en el proceso y sería el método para la elaboración de vino blanco. A pesar de ello, las fuentes antiguas mencionan con mucha más frecuencia el vino “negro” que los distintos tipos de blancos.

Son varias las explicaciones que se pueden dar a esta aparente contradicción entre textos e iconografía. En primer lugar, existen algunas variedades tintoreras, que tienen color en la pulpa y sin intervención de los hollejos producen un mosto rojizo⁵⁴, aunque sabemos muy poco sobre la posible existencia de estas variedades en la Antigüedad como para considerarlas un factor determinante. Por otra parte, aunque el mosto no fermentara con los hollejos, estos podían transmi-

⁴⁹ Cratin. fr. 195 K.-A.

⁵⁰ Fitton Brown 1962: 193. Boulay 2014: 19, n. 16, 2015: 281, n. 5 y 2017: 200. También A. Tchernia (1990: 65) sostiene que los vinos romanos eran en origen blancos, ya que señala que ningún autor antiguo hace referencia a la vinificación con los raspones y los hollejos.

⁵¹ Ar. *Lys.* 181-239.

⁵² Se encontrará un amplio comentario sobre este pasaje en García Soler 2002.

⁵³ Sparkes 1976: 53. Immerwahr 1992: 125. Kourakou-Dragona 2013: 114-8. Williams 2018: 77.

⁵⁴ Peñín 1999: 708.

tirle algo de pigmento por diversas circunstancias. Como señala R. Billiard⁵⁵, la vendimia y el posterior prensado de la uva se alargaba durante bastante tiempo. A ello se añade que la operación de prensado podría prolongarse toda la noche o incluso más tiempo. En estas circunstancias y con una temperatura en general alta que favorecía el rápido comienzo de la fermentación, antes de que se hubieran llegado a retirar las pieles y el resto de materia sólida, el líquido que llegaba a la bodega todavía no era vino, pero tampoco era simple mosto.

Otro factor que hay que tener en cuenta es la preferencia de los griegos por las vendimias tardías, atestiguada ya desde época antigua. Hesíodo, en la segunda mitad del siglo VIII a.C., en su poema *Los trabajos y los días*⁵⁶, aconseja vendimiar coincidiendo con la salida de Arcturo, lo que también recomienda Platón en un pasaje de *Leyes*⁵⁷ varios siglos más tarde. Esto supone que la recogida de la uva debía de comenzar hacia mediados de septiembre, lo que, teniendo en cuenta las condiciones climáticas de una región como Grecia, implica que los granos estarían ya muy maduros y con una gran concentración de los azúcares. Con la misma finalidad se aconsejaba también dejar que la uva se pasificara, bien en la propia planta, retorciendo los pedúnculos de los racimos unos días antes de la vendimia, o extendiéndolos en esteras y dejándolos expuestos al sol. Esta práctica se encuentra documentada ya desde Homero, que, cuando describe el maravilloso jardín del rey de los feacios, menciona vides con uva en distintas fases de maduración y racimos que se asoleaban sobre esteras⁵⁸. Por cualquiera de estos procedimientos, la sobremaduración conlleva la eliminación de agua, de modo que el jugo que se obtiene es extremadamente viscoso y con tonos oscuros. Al mismo tiempo, el incremento de azúcar favorece la estabilidad y la futura conservación del vino, con mucha probabilidad el motivo principal de esta práctica. St. Kourakou-Dragona⁵⁹ señala además que, en condiciones de altas temperaturas, si las uvas están muy maduras y la piel es muy oscura, el mosto puede extraer de ella pigmentos de color. Cuando hace mucho calor, los alveolos de las pieles de vuelven permeables, favoreciendo la salida de estos componentes, que, según E. Peynaud⁶⁰, en estas condiciones se vuelven más solubles.

⁵⁵ Billiard 1913: 461. Este autor cita el testimonio de Catón (*RR* 26), que deja en evidencia que el mosto fermentaba con no pocas uvas y hollejos que el filtrado no había llegado a eliminar. Muy probablemente sucedería lo mismo en Grecia. Bouvier (2000: 119), partiendo de este mismo texto, va más lejos en su interpretación para afirmar que en época romana sí existía fermentación con hollejos y raspones.

⁵⁶ Hes. *Op.* 609-614.

⁵⁷ Pl. *Lg.* 844d-e.

⁵⁸ Hom. *Od.* 7. 122-126.

⁵⁹ Kourakou-Dragona 2013: 105-108.

⁶⁰ Peynaud 1989: 90.

Por su parte, Th. Boulay⁶¹ rechaza completamente la posibilidad de que se produjera una maceración con restos sólidos y considera incluso que la sobremaduración de la uva disminuye la posibilidad de extracción de colorante de los hollejos. Opta más bien por atribuir el color oscuro a dos factores conectados entre sí. En primer lugar, lo relaciona con el tipo de crianza, que en su opinión debía de ser principalmente oxidativa, similar a la que tienen algunos vinos, como los Jerez. Llama la atención además sobre la acción de una enzima llamada tirosinasa, que cataliza la oxidación de los pigmentos y los taninos, cambiando el color del mosto y dando lugar a tonos dorados oscuros. Aunque estos dos factores están siempre presentes, sin embargo no explicarían que los autores antiguos se refieran a algunos vinos calificándolos como “rojos”, lo que sería más probable si suponemos que el mosto pudiera provenir de una variedad tintorera o hubiera quedado en contacto con las pieles, aunque fuera por un corto periodo de tiempo, como sostienen R. Billiard y St. Kourakou-Dragona. En cualquier caso, sabemos que los vinos más apreciados por los antiguos eran los dulces muy viejos, que desarrollaban un color negro o muy oscuro, similares tal vez (salvando las distancias) a los actuales moscateles, oportos o Pedro Ximénez con un largo envejecimiento. Estos se caracterizan por su color casi negro, con un alto contenido en azúcar y una notable densidad, más adecuados para una eventual mezcla con agua, según la práctica habitual en la antigua Grecia.

Además del color, con la vista se aprecia también la limpidez del líquido, su pureza y su brillo. Los griegos no utilizaban recipientes de vidrio transparente para beber. En su lugar bebían principalmente en unas copas de cerámica planas y anchas, con pie y dos asas, los *kylikes*. Aunque con ellas resultaba difícil distinguir con claridad las diversas tonalidades de los vinos, sin embargo no anulaban la posibilidad de apreciar su pureza, dependiendo de la nitidez con la que se percibieran las figuras con las que estaba decorado su interior, como hace notar St. Kourakou-Dragona⁶². Así, al acercarse al fondo de la copa, el bebedor podía encontrarse a Teseo matando al Minotauro, al propio dios del vino acompañado de ménades y sátiros o escenas muy variadas relacionadas con el propio banquete, o podía verse piropeado con el inevitable *kalos*, “guapo”, escrito con tanta frecuencia en el interior de los *kylikes*. Probablemente para poder apreciar mejor las características visuales del vino es por lo que los catavinos antiguos eran también unas copas con poco fondo.

Los griegos daban mucha importancia a la limpidez de la bebida, por lo que recurrían a procedimientos muy variados para clarificar los vinos eliminando las lías y cualquier residuo sólido que pudieran contener. Algunos de ellos se basan

⁶¹ Boulay 2017: 199-200.

⁶² Kourakou-Dragona 1999: 88.

en la decantación, por medio de aditivos como el agua de mar, el más frecuente⁶³, el yeso, la arcilla o el polvo de mármol⁶⁴. Además de limpiarlo, le daban estabilidad y favorecían su conservación. Tenemos constancia así mismo del uso de filtros de diversos tipos, metálicos o de tela, a los que se recurría en el momento de servir el vino⁶⁵. De esta manera se purificaba de los residuos de las propias uvas, de los posos producidos durante la crianza y también de los restos de las sustancias que pudieran añadirse para aromatizarlo o disimular los problemas surgidos eventualmente durante el envejecimiento.

3. EL OLFATO

El siguiente sentido que entra en juego tras la vista es el olfato, o incluso a la vez, como sucede en el caso de vinos que desprenden aromas intensos con solo acercarse a la copa. Los griegos apreciaban los vinos con buen olor (*euosmoi*), con bouquet (*eupnooi*) y aromáticos⁶⁶ y comparaban los mejores con el néctar y la ambrosía, los alimentos de los dioses. Esta imagen se encuentra desde época muy antigua, desde el mismo comienzo de la literatura griega y en la poesía helenística llegó a convertirse en un cliché⁶⁷. Así califica el Cíclope el prodigioso vino, de aroma divino, que le ofrece Ulises y que va a ser su perdición⁶⁸. Más adelante en términos similares se describe también el de Lesbos, que el comediógrafo Eubulo⁶⁹ califica como *nektarostages*, “cuyas gotas son de néctar”, y que en opinión del poeta Arquestrato de Gela⁷⁰ con el envejecimiento era incluso superior a ambrosía.

Th. Boulay⁷¹ considera que los aficionados al vino debían de distinguir los aromas primarios, asociados a la variedad, los secundarios, producidos durante la fermentación, y los terciarios, relacionados con el envejecimiento. Sin embargo,

⁶³ Plutarco (*Mor.* 914d) afirma que se usaba sal o agua de mar para clarificar el vino, refinarlo e impedir el desarrollo de olores desagradables. En opinión de los antiguos lo volvía más suave y dulce. En realidad, este tratamiento servía para darle estabilidad, ya que actuaba como un antiséptico que impedía el desarrollo de microorganismos nocivos para su conservación. Kourakou-Dragona 2013: 121-135. Morala Fernández 2019: 194-198.

⁶⁴ Kourakou-Dragona 2013: 70-75. Morala Fernández 2019: 198-200.

⁶⁵ Boulay 2014: 20. Morala Fernández 2019: 632-634.

⁶⁶ Por el contrario, no daban gran valor a los vinos sin olor (*aosmoi*), flojos y poco adecuados para la mezcla con agua. De hecho, Galeno (15. 627-628) señala que los *hydatodeis* (“acuosos”) son inodoros como el agua. En todo caso, como señala Teofrasto (*Od.* 51) con respecto a los de Heraclea y Eritras, uno de este tipo podía ir bien para mezclarlo con otro duro y aromático, porque contribuía a suavizar la bebida.

⁶⁷ Arnott 1996: 351.

⁶⁸ Hom. *Od.* 9. 353, 359. Cf. *Od.* 9. 210-211

⁶⁹ Eub. fr. 121 K.-A. Cf. Archil. fr. 2 West.

⁷⁰ Archestrat. fr. 59. 2-4 Olson-Sens.

⁷¹ Boulay 2014: 20.

lo cierto es que las referencias a aromas concretos poco dejan entrever de estos matices e incluso pueden ser problemáticas, porque los griegos perfumaban su bebida con flores, miel y otras sustancias que no dejarían percibir el olor propio del vino. En los textos se mencionan solo dos que puedan atribuirse directamente a este, asociados con las manzanas y con las flores.

Del primer tipo es el aroma que, según el propio dios Dioniso – convertido en personaje de una comedia de Hermipo⁷² –, desprendía el vino procedente de la isla de Tasos, uno de los más apreciados y más citados de la Antigüedad⁷³. Aristófanes⁷⁴ lo describe como un vino “negro” y se consideraba excelente cuando, como dice el poeta Arquéstrato⁷⁵, tenía “una vejez de muchas espléndidas estaciones”. Estos dos factores hacen difícil de identificar ese olor a manzana con el más característico en la actualidad, que se asocia principalmente a los vinos blancos y en particular a los jóvenes, aunque quizá se aludía al de la fruta muy madura.

En cuanto al aroma floral, está más documentado en las fuentes antiguas y durante un arco temporal bastante amplio, pero resulta muy problemático. En la cata actual se distinguen aromas de rosa, violeta o flores blancas, dependiendo de la variedad de uva y de su elaboración, pero es difícil determinar si se pueden corresponder con los que identificaban los griegos. Conocemos la práctica antigua de perfumar el vino añadiéndole pétalos de flores, aunque está documentada bastante más tarde que las primeras alusiones a este tipo de aromas. Alcmán⁷⁶, en el siglo VII a.C., y Jenófanes⁷⁷, un siglo más tarde, mencionan ya explícitamente los vinos que huelen a flores; el uso de pétalos aparece más tarde, en autores como Aristón de Ceos⁷⁸, en el siglo III a.C., y el gastrónomo romano Apicio⁷⁹, aunque S. Lilja⁸⁰ piensa que los vinos mencionados por Alcmán y Jenófanes debían su aroma floral a este motivo.

Aromas de rosa, violeta y jacinto los atribuye el dios Dioniso en la comedia de Hermipo⁸¹ a un vino que recibe el nombre de *saprias*, tan intensos que se extienden por toda la sala sólo con destapar la jarra. El problema que tenemos con los comediógrafos es que, aunque nos ofrecen mucha información sobre la vida cotidiana, al no conocer el contexto, muchas veces no sabemos si hablan en

⁷² Hermipp. fr. 77. 3 K.-A.

⁷³ Epil. fr. 7 K.-A. Eub. fr. 136 K.-A. Philyll. fr. 23 K.-A. Antiph. fr. 138 K.-A. Cf. Plin. *HN* 14. 76.

⁷⁴ Ar. fr. 364 K.-A.

⁷⁵ Archestrat. fr. 59. 15-16 Olson-Sens.

⁷⁶ Alcm. fr. 92 *PMG*.

⁷⁷ Xenoph. 1. 6 West.

⁷⁸ Aristo Phil. fr. 23 Werhli.

⁷⁹ Apic. *De re Coquinaria* 1. 4. 1.

⁸⁰ Lilja 1972: 112-113. Cf. Dalby 1996: 242.

⁸¹ Hermipp. fr. 77. 6-12 K.-A.

serio o no. De hecho, Th. Boulay⁸² piensa que tanto el nombre del vino como los comentarios elogiosos del dios serían una broma, una burla del vocabulario exageradamente imaginativo que sus contemporáneos aplicaban a los vinos. El término *saprias* no está documentado en otros lugares, pero tiene un origen fácilmente identificable. Es un derivado de *sapros*, que significa “pasado”, “estropeado por el tiempo”, y que en la comedia se usa con frecuencia para referirse a los viejos, con el sentido de “decrépito”⁸³. Sin embargo, se utiliza con frecuencia junto a *palaios* (“antiguo”) – o como equivalente – para describir vinos muy añejos. Muy probablemente sucede con este adjetivo lo mismo que con “rancio” en español, que referido al vino adquiere un matiz positivo, relacionado con un largo envejecimiento⁸⁴.

Otro término usado con mucha más frecuencia y que también remite al olor es *anthosmias*. Aunque las fuentes antiguas son muy poco explícitas en general, etimológicamente está relacionado con *anthos*, que en griego significa “flor”, por lo que sería algo así como un “vino floral”⁸⁵. Como calificativo para el vino o para un determinado tipo de vino aparece a lo largo de toda la Antigüedad, desde el siglo V a.C. hasta autores y léxicos de épocas romana y bizantina. En lo que todos coinciden es en que se trata de un vino de calidad, un verdadero artículo de lujo, y destaca por su buen olor. Más difícil es determinar a qué se debe este aroma, si a la variedad de uva, como apunta el léxico *Suda*⁸⁶, a la forma de elaboración o a la crianza. Y además hay que tener bien presente que la continuidad en el uso del término no significa que la realidad que designa sea la misma a lo largo de tantos siglos: puede haberse mantenido simplemente para indicar un vino aromático de prestigio.

Los primeros testimonios son de los comediógrafos Ferécates⁸⁷ y Aristófanes⁸⁸, que lo describen como *melas*, maduro y dulce y lo identifican como un símbolo de riqueza⁸⁹. Un poco más tarde, también Jenofonte⁹⁰ menciona el de

⁸² Boulay 2014: 21 y 2017: 207.

⁸³ Arnott 1996: 506. No es raro en la literatura griega que se recurra a comparaciones entre la vejez humana y la del vino. Además de *sapros*, se emplea también el adjetivo *polios*, “canoso”. Menandro (*Dysc.* 946) alude a un vino como “báquico anciano canoso” y Eurípides en *Electra* 497 lo llama “canoso tesoro de Dioniso”. También puede llegarse a comparaciones más extremas, como hace Alexis (fr. 172 K.-A.), que alaba un vino añejo diciendo que es tan maravillosamente viejo que no tiene dientes (cf. Plaut. *Poen.* 700).

⁸⁴ Allen 1961: 67-69.

⁸⁵ Resulta llamativo, sin embargo, que solo en muy pocos testimonios (y además tardíos) se establezca una relación directa con las flores. Un escolio al verso 808 de *Riqueza* de Aristófanes explica que el *anthosmias* es “como las flores” y en varios léxicos de época bizantina se define como “el que tiene olor a flores”. Cf. *Et. Gen.* alpha 883; *EM* 108. 42; *Zonar.* alpha 173.

⁸⁶ *Suda* alpha 2518.

⁸⁷ *Pherecr.* fr. 113 K.-A.

⁸⁸ *Ar.* fr. 688 K.-A.

⁸⁹ *Ar. Plu.* 808. Cf. *Ar. Ra.* 1150, *V.* 326, fr. 351 K.-A.

⁹⁰ *HG* 6. 2. 6.

Corcira, que presenta como un vino muy apreciado. En época romana todavía mantiene su reputación de alta calidad, que lo hace propio de gente rica, aunque no se dan detalles sobre sus características⁹¹. Lo único que parece más o menos claro a partir de los testimonios conservados es que era “negro”, dulce y añejo, rasgos comunes en general a los vinos más estimados⁹².

El lexicógrafo Hesiquio, hacia mediados del siglo V d.C., define *anthosmias* como “vino de olor agradable o que tiene flor”. Con respecto a la segunda parte, es posible, aunque no seguro, que este autor se refiera a la adición de pétalos de flores al mosto durante la fermentación o en el momento de consumirlo⁹³, aunque Th. Boulay⁹⁴ propone otra interpretación. Relaciona tanto este aroma a flores como el de manzana mencionado en el fragmento de Hermipo con el tipo de crianza. En su opinión, la flor a la que se refieren los textos antiguos es una capa blanca de levaduras que se produce hacia la primavera y cubre la superficie del vino aislándolo del oxígeno contenido en el recipiente. Es la base de la crianza bajo velo, típica de los vinos de Jerez, de Moriles-Montilla o del Jura y se produce particularmente bien en tinajas de barro, como las que utilizaban los antiguos griegos⁹⁵. Algunas de las flores son perjudiciales para el vino, por lo que actualmente se utilizan tratamientos con dióxido de azufre para impedir que se produzcan, salvo en aquellas regiones en las que se practica la crianza bajo velo⁹⁶. En la Antigüedad, cuando no se conocían estos tratamientos, debía de ser bastante común la formación de esta capa. Plinio⁹⁷ describe las diversas flores y sus efectos en el vino, distinguiendo la blanca como la única beneficiosa. Para los antiguos su presencia era un criterio de calidad en el envejecimiento y un signo de estabilidad. De hecho, Arquéstrato, al alabar el vino de Lesbos, dice que estaba coronado con una blanca flor⁹⁸.

⁹¹ Plu. *Mor.* 663d. Luc. *Mer. Cond.* 24, *Sat.* 22, *DMort.* 19. 2. Longus, 1. 28 y 4. 1. 3. Clem. *Al. Paed.* 2. 3. 30. Chrys. *MPG* 49. 44 y 54. 675. Phot.

⁹² Fenias de Éreso (fr. 41 Wehrli), discípulo de Aristóteles, explica que se elaboraba mezclando una parte de agua de mar con cincuenta de un mosto del que se habían apartado las uvas verdes antes del pisado. Y añade que era más fuerte si procedía de viñas jóvenes que de viejas. El fragmento se encuentra citado en *El banquete de los sofistas* de Ateneo de Náucratis (1. 32a), pero, por las propias circunstancias de la transmisión de esta obra, falta el contexto que aportaría información importante para interpretar este pasaje.

⁹³ Tenemos constancia del uso frecuente en la Antigüedad de diversos aditivos para perfumar el vino (miel, flores y sustancias aromáticas). Cf. García Soler 2001: 291-292.

⁹⁴ Boulay 2014: 21

⁹⁵ Peñín 1999: 327-328.

⁹⁶ Kourakou-Dragona 1999: 119.

⁹⁷ *NH* 14. 136. Cf. *Gp.* 7. 15. 6.

⁹⁸ *Archestr.* fr. 59. 3-4 Olson-Sens. *Salviat* 1986: 170. Kourakou-Dragona 1999: 110 y 2013: 66. Probablemente aluden también a la flor los fragmentos de Alexis (fr. 124 K.-A.) y Antifanes (fr. 234 K.-A.) donde se alaban vinos “nacidos hace mucho tiempo” y sombreados de espuma.

Th. Boulay⁹⁹ considera que cuando los griegos hablan de un vino como el *anthosmias*, se refieren precisamente a esta flor. También relaciona con este tipo de crianza bajo velo el aroma a manzanas, que se desarrolla antes de haber completado el proceso de envejecimiento, cuando evoluciona hacia frutos secos. Por ello, en estos vinos el aroma a manzanas es un indicio de juventud, de modo que cuando el personaje de Hermipo lo reconoce en el de Tasos estaría diciendo que todavía es demasiado pronto para beberlo¹⁰⁰.

La propuesta es atractiva y tenemos pruebas claras de la presencia de este tipo de crianza en la Antigüedad, pero no resulta convincente ni para el *anthosmias* ni para el vino de Hermipo. En el primer caso, los testimonios antiguos son ambiguos y nunca hacen mención del aroma de frutos secos característico de los vinos con crianza bajo velo, sino que solo hablan de “flor”, en general. Que este sea un aroma vegetal o el que se desprende de la capa de levadura, como sostiene Boulay, es algo que no estamos en condiciones de determinar. En cuanto al vino de Tasos, es alabado de forma unánime en los textos de los autores antiguos y llegó a alcanzar tal prestigio que la isla desarrolló toda una legislación para controlar su comercialización¹⁰¹. Por ello (sin olvidar que hay que ser muy cuidadosos con el testimonio de los autores cómicos), parece poco probable que el comentario de Hermipo insinúe una valoración contraria a esta consideración positiva general.

4. EL GUSTO

Tras haber visto y oído el vino viene el momento de llevarlo a la boca, donde confluyen el gusto, el olfato y el tacto. En ella se aprecian el sabor y el retrogusto – el aroma que retorna a la nariz desde el interior de la boca – y se percibe su persistencia, pero también otras sensaciones más próximas al tacto que al gusto (densidad, astringencia, aspereza, suavidad...), que dejaremos para el apartado siguiente¹⁰².

De los sabores básicos el que despertaba mayores elogios con relación al vino era el dulce, el más citado y también el más apreciado. Está estrechamente relacionado con las prácticas habituales de vendimia tardía y asoleado de los racimos, que convertían la materia prima en una uva sobremadurada con un alto contenido en azúcar, que las levaduras no eran capaces de transformar en alcohol

⁹⁹ Boulay 2014: 21 y 2015: 276.

¹⁰⁰ Boulay 2014: 21 y 2015: 276. Kourakou-Dragona 1999: 122-142 y 2013: 86-87.

¹⁰¹ Salviat 1986. Kourakou-Dragona 2013: 136-143.

¹⁰² Aristóteles (*An.* 422b 10-15) las considera también sabores y las coloca, junto con el ácido, en una posición intermedia de una escala, en cuyos extremos sitúa por un lado el dulce, que asocia con la untuosidad, y por el otro el amargo, que relaciona con el salado.

en su totalidad. Con ella se elaboraban algunos vinos dulces¹⁰³ muy conocidos en la Antigüedad, como el *prótropos*, el *hypóchyτος* de Rodas, el *psithios* y los de Creta, Tasos y Egóstenes, consumidos generalmente como vinos de postre. El marcado dulzor se asociaba a la suavidad y a la densidad. En general eran muy oscuros, densos y con cuerpo, probablemente similares (salvando siempre las distancias) a los modernos vinos licorosos.

A diferencia del dulce, el sabor ácido (*oxys*) se considera siempre un defecto y se asocia con el vinagre (*oxos*). Cuando se utiliza el calificativo *oxines*, se habla expresamente de un vino ácido y avinagrado¹⁰⁴ e incluso Aristófanes utiliza el mismo adjetivo para calificar el carácter agrio y colérico de un individuo¹⁰⁵. También podía encontrarse otro tipo de acidez, derivada de la utilización de uva agraz (*omphax*), todavía no completamente madurada. Sin embargo, los griegos no identificaban su sabor como ácido, sino como áspero y amargo. Quizá por ello, los vinos elaborados con esta uva no madura, que recibían los nombres genéricos de *omphakias* y *omphakites*, solo aparecen citados en contextos médicos, más como remedio que como bebida¹⁰⁶.

Con la edad se relaciona el sabor amargo (*pikros*). Al envejecer el vino se convierte en un líquido pastoso, debido a la pérdida de alcohol, que es el elemento responsable de su aspecto fluido. Según Galeno¹⁰⁷, el vino empieza siendo astringente cuando es joven, después se vuelve dulce y acaba siendo acre y amargo. Los antiguos, griegos y romanos, lo identificaban como garantía de vejez y calidad, aunque al mismo tiempo resultaba poco agradable. Por ello a la hora de beber recurrían a diversos procedimientos para hacer el vino más placentero.

Ya hemos hablado sobre el uso de sustancias aromáticas, que evidentemente no influían solo en su olor, sino que también en su sabor. Con ellas se buscaba corregirlo, mejorarlo, darle aspecto de envejecido o incluso restarle poder embriagante¹⁰⁸. Generalmente estos ingredientes se mezclaban machacados directamente con el vino, que era filtrado antes de servirlo¹⁰⁹. También podían elaborar una infusión con estas sustancias, añadiendo después el líquido obtenido al vino que se quería perfumar. Este es, por ejemplo, el caso de una decocción, que recibe el nombre de “marmitas rodias”, que describe Aristóteles en

¹⁰³ Como sucede con su equivalente *dulce* en latín y en español, *glykys* se utiliza también como término genérico para una categoría de vinos caracterizados por su densidad y su elevado contenido en azúcar.

¹⁰⁴ Hermipp. fr. 88 K.-A. Diph. fr. 83 K.-A. Plu. *Mor.* 732b.

¹⁰⁵ *Ar. Eq.* 1034; *V.* 1082. Cf. Taillardat 1962: 196-200.

¹⁰⁶ Con sentido figurado, Aristófanes (*Ach.* 352) usa *omphakias* para referirse a un ánimo poco amable. El escolio que explica este verso lo identifica como “cruel [lit. “crudo”] y duro”.

¹⁰⁷ *Gal.* 11. 655-656, 679-680 Kühn. Ver Morala Fernández 2019: 220.

¹⁰⁸ *Thphr. Od.* 8, 10, 67. *Colum. RR* 12. 20. 2. *Palladius* 11. 14. 7. *Gp.* 7. 24. 1 y 4.

¹⁰⁹ Cf. *Ath.* 1. 31e, 4. 168f; *Poll.* 6. 18.

un par de fragmentos conservados de su tratado sobre la borrachera¹¹⁰. Estaba preparada a base de mirra, junco de olor, eneldo, azafrán, aceite de balsamero, amomo y canela; añadida al vino, reducía considerablemente sus efectos negativos, su finalidad principal, pero, evidentemente, también lo perfumaba.

Otra mezcla es la que recibía el nombre de *kykeon*, que aparece por primera vez en un pasaje de Homero¹¹¹. Allí el poeta describe cómo Hecamede, la esclava de Néstor, prepara para este y para Macaón, que regresa herido del combate, una bebida a base de vino pramnio al que añade harina de cebada y queso rallado¹¹². Similar a esta es la que utiliza Circe para transformar en animales a los compañeros de Ulises¹¹³. Posteriormente otros autores describen bebidas compuestas por vino en el que se ha mezclado una pasta de harina de diversos cereales y miel y explican la finalidad que se pretendía con esta combinación: suavizar el sabor con la harina y dar aroma con la miel¹¹⁴.

También la resina aportaba sabor al vino. Se considera que su origen se encuentra en el tratamiento aplicado a las ánforas para impermeabilizarlas o sellarlas. Con el tiempo, acabó siendo un ingrediente añadido conscientemente por sus efectos como conservante y para dar aroma, sabor y consistencia¹¹⁵. En Grecia todavía en la actualidad queda un representante de estos antiguos vinos resinados, la *retsina*, un vino ligero, blanco o rosado, al que en las etapas iniciales de la fermentación se han añadido pequeñas cantidades de resina de pino de Alepo, que le dan un sabor característico. Las más conocidas son las que se producen en el entorno del Ática, Eubea y Beocia, elaboradas con uva blanca de la variedad *assyrtiko*.

Aparte de todas estas sustancias, el aditivo principal, sobre todo en el momento de consumir el vino, era el agua dulce, que tenía un papel fundamental porque hacía más agradable la bebida de los vinos añejos, atemperando su tendencia al amargor y haciéndolos más fluidos, aunque no eran estos sus únicos efectos. Además rebajaba el nivel de alcohol de la bebida, con lo cual se

¹¹⁰ Arist. fr. 110 y 111 Rose.

¹¹¹ Hom. *Il.* 11. 638-643. También recibía este nombre la bebida que se consumía en los misterios de Eleusis, celebrados en honor de la diosa Deméter. Básicamente consistía en una mezcla de harina de cebada con algún líquido (agua, miel, aceite o vino), a la que se le podían añadir a veces diversas hierbas (poleo, tomillo, menta). Más información sobre esta bebida se puede encontrar en Delatte 1955: 23-40, Rosen 1987: 416 n. 4, y Richardson 1974: 344-348.

¹¹² En cuanto a la adición de queso rallado, M. Bouvier (2000: 120-121) ha llamado la atención sobre la cantidad de pequeños ralladores de bronce que han aparecido en tumbas griegas y etruscas de Italia entre ajuares funerarios compuestos casi exclusivamente por material consagrado a las libaciones y al consumo del vino. Describe además cómo decidió experimentar personalmente añadiendo parmesano a vino tinto y dejándolo reposar, con un resultado muy positivo.

¹¹³ Hom. *Od.* 10. 234.

¹¹⁴ Thphr. *Od.* 51. Cf. Epin. fr. 1 K.-A.; Hegesand. fr. 23 *FHG*.

¹¹⁵ Rhian. fr. 9 Gow-Page. Plu. *Mor.* 676b-c. Plin. *NH* 14. 124. Colum. *RR* 12. 22-24.

reducían sus efectos sobre el consumidor y se evitaba, o al menos se retrasaba, la borrachera¹¹⁶. Según Luciano¹¹⁷, se echaba agua al vino para que no se subiera a la cabeza. Esta práctica está atestiguada desde Homero¹¹⁸ y Hesíodo¹¹⁹, aunque con pocos detalles precisos, que sí proporcionan, en cambio, los poetas líricos y los comediógrafos¹²⁰, que informan minuciosamente sobre las proporciones en las que se debe realizar la mezcla, siempre regulada de forma precisa en el marco del banquete. Aunque un personaje del drama satírico *El cíclope* de Aristias¹²¹ afirma que esta práctica estropea el vino, según Aristóteles¹²², si estaba bien hecha, no se percibía más que la sensación de beber un vino suave. La cantidad de agua variaría dependiendo de la calidad de los vinos (y de su edad), así como de la mayor o menor moderación de los comensales.

5. EL TACTO

Además de sabores, en la boca se perciben también otras sensaciones más propias del tacto que del gusto. Se puede notar si el líquido es denso o ligero, si es astringente, si calienta la boca... La percepción de la densidad está propiamente relacionada con el sentido del tacto, mientras que las otras son lo que se conoce como sensaciones trigeminales, que se producen en la boca por efecto de estímulos químicos y son transmitidas por el nervio trigémino.

El griego utiliza diversos adjetivos para hacer referencia a la consistencia y la densidad de los vinos, que están relacionadas con el contenido de glicerol, de alcohol y de azúcar residual¹²³. Aunque pueden apreciarse también con la vista, ya que en cierta forma influyen en el color y en la manera en la que el líquido se mueve en la copa, los términos descriptivos que usan los antiguos tienen que ver claramente con el sentido del tacto y se emplean además en muchos casos para la descripción de objetos sólidos. El adjetivo principal utilizado para referirse a los vinos más densos, es *pachys*, que significa “grueso”, “sólido”, “robusto”, lo que se considera una de las principales cualidades de esta bebida. Para describir el de Masalia, junto a este adjetivo Ateneo de Náucratis¹²⁴ utiliza también *sarkodes*,

¹¹⁶ Villard 1988: 30. Longo 1991: 38.

¹¹⁷ Luc. *Lex.* 13.

¹¹⁸ Hom. *Il.* 9, 202-204, *Od.* 1. 110-111, 9. 208-210.

¹¹⁹ Hes. *Op.* 596.

¹²⁰ Ateneo de Náucratis recoge buena parte de estos testimonios en el décimo libro de *El banquete de los sofistas* (426b-427a). Cf. Villard: 236-261.

¹²¹ Aristias, fr. 4 *TrGF*.

¹²² *Pr.* 873b 34-35. Cf. *GC* 327b.

¹²³ Sobre los adjetivos utilizados por los griegos para la descripción de las características del vino resulta de gran utilidad el glosario recogido por Lambert-Gócs en el Apéndice III de *The wines of Greece* (1990: 271-291).

¹²⁴ *Ath.* 1. 27c.

que vendría a equivaler a lo que llamamos un vino con cuerpo. Y la untuosidad se expresa con *liparos*, literalmente “grasiento”, asociado con frecuencia a *pachys*.

Por el contrario, si tiene una densidad baja es *leptos* (“ligero”, “sutil”), aunque en un caso extremo se puede comparar directamente con el agua (*hydatodes*) e incluso se lo califica como “vacío” (*kouphos*), cuando no tiene ni alcohol ni consistencia. Sin embargo, este adjetivo no tiene un sentido peyorativo, como podemos ver en el uso que Ateneo¹²⁵ hace de él en su descripción de varios vinos italianos. Según Galeno¹²⁶, el vino “acuoso” (situado en el punto opuesto a *pachys* en la escala que establece este autor para la textura) es semejante al agua en suavidad, color, ausencia de olor y falta de calor. Y, como es el más flojo, Oribasio¹²⁷ afirma que no afecta a la cabeza ni a los nervios.

En cuanto a las sensaciones trigeminales, la que más se refleja en el vocabulario griego es la astringencia, relacionada con la impresión de sequedad que deja el vino en la boca. El adjetivo más utilizado con este sentido es *austeros*, que podemos traducir como “seco”, “áspero”, y se considera opuesto a “dulce”. Junto a él se emplean también *stryphnos* (“acre”, “astringente”), que los griegos asocian con el amargor y en Galeno¹²⁸ parece indicar un grado mayor superior de sequedad, y *skleros*, que literalmente significa “duro”, “áspero”, por oposición a *malakos*, “blando”, “suave”¹²⁹. Los vinos de este tipo se consideran poco agradables para beber¹³⁰, por lo que debían ser mezclados con sustancias dulces o con otros más ligeros.

El mejor ejemplo de un vino con estas características lo encontramos en el pramnio de Icaria según la descripción de Epárquides¹³¹, un historiador del siglo II a.C.: no es “ni dulce ni espeso, sino seco y duro (*austeros kai skleros*), y tiene mucha fuerza”. Aristófanes¹³², como buen comediógrafo, expresa una opinión similar pero en términos mucho más elocuentes: “al pueblo ateniense no le agra-

¹²⁵ Ath. 1. 26f-27c.

¹²⁶ Gal. 15. 628 Kühn.

¹²⁷ Orib. *Syn.* 4. 20. 2.

¹²⁸ Gal. 15. 641 Kühn.

¹²⁹ En la literatura tardía, estos adjetivos se utilizan también con un valor metafórico para aludir al carácter desagradable de una persona. Cf. Plu. *Alex.* 5. 7. 3, *Mor.* 769d; D.L. 7. 26; Gal. 8. 692, 9. 368 Kühn.

¹³⁰ De hecho, Galeno (*Vict.Att.* 1000) afirma que un vino negro, dulce y astringente raramente es adecuado para un simposio. Por ello no extraña encontrar que la mayor parte de los autores que mencionan el *austeros oinos* son médicos y que su uso se encuentra limitado casi en exclusiva a la farmacopea (cf. Chrysipp. fr. 637 *SVF*). En opinión de Galeno (18b. 566 Kühn), el mejor de los vinos secos para usos médicos es el tinto. También se utilizan los blancos y los *kirrhoi*, que son los que más calientan y más se suben a la cabeza (10. 837 Kühn).

¹³¹ Eparchides, *FGrH* 437 F 1.

¹³² Ar. fr. 688 K.-A.

dan ni los poetas ásperos y obstinados ni los vinos pramnios, que hacen que se encojan las cejas y la tripa”¹³³.

Otra sensación trigeminal, asociada al grado alcohólico del vino, es el calor, que en griego se refleja con el adjetivo *thermos*, “caliente”, o con expresiones en las que aparece el verbo *thermainein*, “calentar”. También en este caso, son los médicos quienes en general aluden al calor producido por el vino¹³⁴, que asocian con la pesadez de cabeza, principalmente en los de color ámbar¹³⁵. Los de este tipo reciben también el calificativo de *ischyros*, “fuerte”, “potente”, porque “calientan mucho y rápidamente el cuerpo y hacen pesada la cabeza”¹³⁶.

Con relación al vino, más extraña que la alusión al calor es la referencia a la sensación picante que implica el adjetivo *drimys*. Galeno¹³⁷ distingue tres sabores: dulce y astringente, que sitúa en los polos extremos de una escala, y *drimys*, que sitúa en una posición intermedia y que relaciona con los sabores ácido y amargo. Sobre que ese término significa “picante” hay pocas dudas, por la descripción que da el propio Galeno¹³⁸ y además porque es el adjetivo que el léxico *Suda*¹³⁹ utiliza para describir la pimienta. La idea de picante relacionada con el vino no es habitual en la actualidad, por lo que probablemente debe tener una base distinta de la nuestra. A. Tchernia¹⁴⁰ considera que en el caso de los autores antiguos debe de estar asociada con el envejecimiento. En esta dirección apuntaría la relación que establece Galeno entre el picante y el amargo, que también tiende a estar más presente en los vinos añejos.

¹³³ Sobre este vino conviene hacer algunas precisiones, porque su nombre aparece citado desde Homero (*Il.* 11. 638-641; *Od.* 10. 234-236) hasta Plinio (*NH* 14. 54) y todavía hasta la época bizantina despertó la curiosidad de los lexicógrafos y los gramáticos (Focio, Zonaras, Eustacio...) que comentaron los poemas de Homero. Durante todo este largo tiempo aparece descrito en diversos autores, que no se ponen de acuerdo sobre su procedencia y con frecuencia incluso le asignan características diferentes. Los comediógrafos destacan su fuerza y su aspereza, mientras que, paradójicamente, Dioscórides (5. 6. 4) lo coloca en la misma categoría de los vinos de pasas y Nicandro (*Al.* 181) identifica la uva *prammia* como otro nombre de la *psithia*, que es considerada por los estudiosos como una clase de moscatel. Esto lleva a sospechar que quizá era una denominación para un vino negro y muy seco que, asociada al mundo heroico de Homero, se mantuvo como una marca de prestigio a lo largo de los siglos. Cf. Lambert-Gócs 1990: 257-259; Dalby 2003: 270-271; García Soler 2012.

¹³⁴ Aparentemente, el único autor ajeno al campo de la medicina que lo menciona es Ateneo de Náucratis (1. 32c), que señala que el vino blanco es caliente y se sube a la cabeza, pero el comentario es puesto en boca del médico Galeno. Sin embargo, en las obras de este autor se afirma que no se puede encontrar un vino blanco “caliente”, salvo los que han envejecido un poco y tienden a ambarinos (10. 834 Kühn). Cf. Gal. 15. 640 y 644 Kühn; Orib. *Syn.* 4. 32. 11, *ad Eun.* 1. 48. 5.

¹³⁵ Gal. 10. 837 Kühn.

¹³⁶ Gal. 15. 627 Kühn.

¹³⁷ Gal. 15. 627 Kühn.

¹³⁸ Gal. 11. 670-680 Kühn.

¹³⁹ *Suda* phi 179.

¹⁴⁰ Tchernia 2001: 55-56.

6. EL OÍDO

El último sentido que nos queda por estudiar, el oído, es el más problemático de relacionar directamente con la bebida, aunque el consumo regular del vino en Grecia, en el marco del banquete, está siempre acompañado de poesía y de cantos. En una sesión de cata el oído tiene una posición marginal, aunque el sonido que emite el líquido al ser vertido puede interpretarse como indicio de salud o de la presencia de algún problema, por ejemplo en el caso de que haya sufrido el ataque de hongos que influyan en su consistencia¹⁴¹. Algunos textos muestran el interés por el modo en el que el vino gorgotea cuando es servido, buscando incluso que se deje caer en la copa con ruido. Así es como Sileno, en el pasaje ya mencionado del *Cíclope* de Eurípides, pide a Ulises que le vierta el vino que va a catar, “para acordarme después de haber bebido”¹⁴². Y una vez que lo ha probado, Ulises le pregunta si el vino ha pasado bien por su garganta gorgoteando¹⁴³.

También en el pasaje de *Lisístrata* de Aristófanes donde se presenta una parodia de un sacrificio juratorio¹⁴⁴ el sonido con el que la sangre de la víctima cae en la copa de las libaciones (es decir, el vino de Tasos que fluye de la jarra) se considera un buen augurio, mostrando que era así mismo tenido en cuenta para valorar la calidad de la bebida.

7. UNAS NOTAS PARA TERMINAR

Este rico vocabulario de la cata del vino, al que no hemos hecho más que asomarnos, muestra que para los griegos era mucho más que una bebida que sacia la sed o restaura las fuerzas. Los médicos se esfuerzan por identificar sus características con vistas a su papel como base de medicamentos y por sus efectos en el organismo, pero los textos muestran que el interés por conocer el vino va mucho más allá. Era un objeto de disfrute, compartido y consumido en compañía, digno de ser valorado y apreciado en todos sus aspectos. Se rechazan los vinos avinagrados y los que, como dice Aristófanes sobre el pramnio, “hacen que se encojan las cejas y las tripas” y se alaban los “negros”, densos, aromáticos y, sobre todo, envejecidos, capaces de ofrecer las mejores bebidas y el mayor placer.

Que el deseo de apreciar, de degustar los buenos vinos con todos los sentidos no es algo reservado a los entendidos queda de manifiesto en esas escenas que, como la del *Cíclope* de Eurípides, los autores ponían ante su público, amplio

¹⁴¹ Cf. Plin. *NH* 14. 21; Colum. *RR* 12. 30.

¹⁴² E. *Cyc.* 152.

¹⁴³ *Ibidem*, 158.

¹⁴⁴ Ar. *Lys.* 181-239.

y variopinto, que reconocía la parodia y se reía con ella. Quizá uno de los ejemplos más ilustrativos de estas “catas teatrales” (y el mejor modo de terminar esta exposición sobre la apreciación de los vinos antiguos) lo encontramos en un pasaje de *Acarnienses* de Aristófanes¹⁴⁵. En él el autor despliega su amplio conocimiento relacionado con la apreciación de un vino, que sin duda compartía también con sus conciudadanos para que la escena pudiera alcanzar toda su eficacia cómica.

En esta obra, el protagonista, Diceópolis, cansado ya de la situación de guerra en la que vive Atenas sin que los políticos hagan nada por llegar a la paz, decide pactar una tregua con los espartanos. Para ello envía a Anfiteo a tratar con el enemigo y este regresa ofreciéndole tres propuestas distintas: treguas de cinco, diez o treinta años. Pero el personaje no trae un documento con esta oferta, sino tres odres de vino de distintas añadas y, por ello, Diceópolis estudia estas propuestas con la actitud propia de un auténtico catador. Empieza por olerlas y, de hecho, en el caso de las dos primeras la cata no pasa de esta fase, disgustado por el aroma que desprenden. Rechaza la primera, de cinco años, porque “huele a pez y aparejo de naves”, comparando el olor de las naves calafateadas que se preparan para emprender la navegación con el de las tinajas recién impermeabilizadas en las que ha fermentado un vino nuevo. Tampoco le gusta la segunda porque desprende un olor muy *oxyis*, que asocia con embajadas sin éxito: para él las treguas por diez años son como un vino que se ha avinagrado. Diceópolis sólo se decide a probar –incluso hasta apurar la copa– la tercera propuesta, la de más larga duración, como un vino añejo, que huele a néctar y ambrosía. Porque, como señala P. Thiery¹⁴⁶, al comentar esta escena, una buena tregua, como un buen vino, un “vino de guarda”, mejorará con los años.

Todos los sentidos se ponen en juego para apreciar los matices más sutiles de color, aroma o sabor, descritos con una sofisticación y una riqueza de adjetivos y expresiones que no siempre somos capaces de identificar con precisión, pero que nos llevan a acercarnos a esos vinos perdidos ya para nosotros hace mucho tiempo y a aquellos griegos que tanto los amaron.

¹⁴⁵ *Ar. Ach.* 186-200. García Soler 2003.

¹⁴⁶ Thiery 1997: 171.

BIBLIOGRAFÍA

- Allen, H.W. (1961), *A History of Wine. Great vintage wines from the Homeric Age to the present day*, Faber and Faber, London.
- Álvarez Suárez, Víctor José (2008), *Léxico de los fragmentos de Ferécrates*, Memoria de Licenciatura, Universidad de Oviedo.
- Andò, Valeria (2004), “Vino e sistema di valori nei poemi omerici”, *Thalassa. Genti e culture del Mediterraneo antico* 1: 87-99.
- Arnott, W. Geoffrey (1996), *Alexis: The fragments. A commentary*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Billiard, Raymond (1913), *La vigne dans l'Antiquité*, Lardanchet, Lyon (reimpr. Laffitte Reprints, Marseille 1997).
- Boulay, Thibaut (2014), “L'analyse sensorielle des vins grecs, d'Homère à Galien”, in Hinnewinkel, Jean-Claude; Lavaud, Sandrine (eds.), *Actes du colloque «Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^e siècle)»*, Bordeaux 5-7 juin 2013, Cervin, Bordeaux, 17-28.
- (2015), «Wine appreciation in ancient Greece», in Wilkins, John; Nadeau, Robin (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley-Blackwell, Oxford, 273-282.
- (2017), «Tastes of wine: sensorial wine analysis in Ancient Greece», in Rudolph, Kelly C. (ed.), *Taste and the Ancient Senses*, Routledge, New York/London, 197-211.
- Bouvier, Michel (2000), «Recherche sur les goûts des vins antiques», *Pallas* 53: 115-133.
- Colesanti, Giulio (1999), «Il simposio in Omero», *MD* 43: 41-75.
- Dalby, Andrew (1996), *Siren Feasts. A history of food and gastronomy in Greece*, Routledge, New York/London.
- (2003), *Food in the ancient world from A to Z*, Routledge, London.
- Delatte, Armand (1955), *Le cycéon. Breuvage rituel des mystères d'Éleusis*, Les Belles Lettres, Paris.
- Fitton Brown, A.D. (1962), «Black wine», *CR* 12.3: 192-195.
- García Soler, María José (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Editorial Biblioteca Nueva, Madrid.
- (2002), «Sangre y vino en el juramento de *Lisístrata* (vv. 181-239)», *QUCC* 72.3: 91-110.

- _____ (2003), «Un uso metafórico del vino en Aristófanes: las vinosas treguas de *Acarnienses*, 186-200», *Veleia* 20: 385-392.
- _____ (2010), «El vino de los héroes homéricos», *ETF (arqueol)* 3: 107-113.
- _____ (2012), «El vino pramnio: marca de calidad del mundo antiguo al moderno», in Barros Cardoso, Antonio; Trilho, Silvia (eds.), *I Congresso Internacional Vinhas e Vinhos. Actas*, Câmara Municipal de Viana do Castelo, Porto, 447-452.
- Immerwahr, Henry R. (1948), «An Athenian wineshop», *TAPA* 79: 184-190.
- _____ (1992), «New wine in ancient wineskins: the evidence from Attic vases», *Hesperia* 61: 121-132.
- Jouanna, Jacques (2012), *Greek medicine from Hippocrates to Galen. Selected papers*, Brill, Leiden/Boston.
- Kourakou-Dragona, Stavroula (1999), *Un cratère empli d'euphorie*, Editions Lucy Braggiotti, Athènes.
- _____ (2013), *La vigne et le vin dans le monde grec ancien*, Foinikas, Athènes.
- Lambert-Gócs, Miles (1990), *The wines of Greece*, Faber, London.
- Lilja, Saara (1972), *The treatment of odours in the poetry of Antiquity*, Societas Scientiarum Fennica, Helsinki-Helsinffors.
- Longo, Oddone (1991), «Le liquide qui ne fermente pas», in Fournier, Dominique; D'Onofrio, Salvatore (eds.), *Le ferment divin*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 35-46.
- Morala Fernández, Salustiano (2019), *El vino y la vid en la antigua Grecia*, Abada Editores, Madrid.
- Pellegrino, Matteo (2015), *Aristofane. Frammenti*, Pensa Multimedia, Lecce-Rovato.
- Peñín, José (1999), *Diccionario Espasa del vino*, Espasa Calpe, Madrid.
- Peynaud, Emile (1989), *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino*, Mundi-Prensa, Madrid.
- Platnauer, Maurice (1921), «Greek colour-perception», *CQ* 15.3-4: 153-162.
- Richardson, Nicholas J. (1974), *The Homeric Hymn to Demeter*, Clarendon Press, Oxford.
- Rosen, Ralf M. (1987), «Hipponax fr. 48 DG. and the Eleusinian Kykeon», *AJPh* 108.3: 416-426.
- Salviat, François (1986), «Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites», in Empereur, Jean-Yves; Garlan, Yvon (eds), *Recherches sur les amphores grecques, Actes du colloque international d'Athènes, 10-12 septembre 1984, Bulle-*

tin de Correspondence Hellénique Suppl. XIII, École Française d'Athènes; de Boccard, Athènes/Paris, 145-195.

Sparkes, B.A. (1976), «Treading the grapes», *BABesch* 51: 47-64.

Taillardat, Jean (1962), *Les images d'Aristophane. Études de langue et de style*, Les Belles Lettres, Paris.

Tchernia, André (1990), «La vinification des Romains», in Garrier, Gilbert (ed.), *Le vin des historiens. Actes du 1^{er} symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Université du vin, Suze-la-Russe, 65-74.

_____ (2001), «Le goût du vin romain», in Maldonado Rosso, Javier (ed.), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, vol. I, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María, 49-59.

Thiercy, Pascal (1997), «Le palais d'Aristophane ou les saveurs de la polis», in Thiercy, Pascal; Menu, Michel (eds.), *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*, Levante Editori, Bari, 131-177.

Toscano, Donatella (2001), «*Geusterion*», in Radici Colace, Paola; Donatella Toscano; Venuti, Alessandra (eds.), *Lexicon Vasorum Graecorum*, Scuola Normale Superiore, Pisa.

Villard, Pierre (1975), *Recherches sur l'ivresse dans le monde grec: vocabulaire, physiologie*, Diss. Université d'Aix-en-Provence.

_____ (1988), «Le mélange et ses problèmes», *REA* 90: 19-33.

Williams, Dyfri (2018), «A Dourian *geusterion*: scenes of wine production and sale on Athenian vases», *BABesch* 93: 75-92.

(Página deixada propositadamente em branco)

CATERING FOR YOUR AUDIENCE: THE COMIC *MAGEIROS*
AND THE PERSONALIZED DINING EXPERIENCE

ALIMENTE O SEU PÚBLICO: O *MAGEIROS* CÔMICO
E A EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA PERSONALIZADA

PAUL S. MARTIN

University of Bristol

Department of Classics and Ancient History

paul.s.martin@bristol.ac.uk

ABSTRACT: In this chapter, I examine a stock comic figure, the chef, who often claims to adapt the dishes he serves based on the identity of the individuals at the dinner. My aim is not only to demonstrate what kinds of factors the chefs might take into consideration, but also to show what role such claims have in the discourse of gustatory pleasure in the Greek world. While some say that a chef should adapt the meal to the attendees, other writers insist that there is an objectively best way to serve each dish. By examining these two claims we see that the best way to enjoy a meal can be defined by a speaker in a given context to suit their own rhetorical ends. I argue that these claims serve primarily to highlight the importance of the *mageiros* himself by legitimizing the art of cooking as a form of expertise. Rather than producing consensus, comic *mageiroi* are part of an active and ongoing debate about the relationship between food and pleasure.

Keywords: Chef; Greek comedy; Experience of the table; Pleasure.

What we eat is an important part of how we view ourselves and our society. Sharing food with others in particular contexts, for instance, is a key means of forming interpersonal bonds. In the Greek world, this is especially clear in the symposium, where inclusion and participation in shared social rituals help to foster group identity¹. This chapter analyses the experience of pleasure in the symposium by studying fragments of Greek comedy, one of our most significant sources of information about the symposium during the 4th and 3rd centuries BC.

In comedy, the chef, or *mageiros*, was a common stock figure who frequently boasts about his culinary abilities². In this chapter, I shall focus on their recurring claim that they adapt the dishes they serve based on the identity of the indi-

¹ The symposium has been extensively studied but for recent general overview, see Corner 2015.

² The most detailed studies of the comic *mageiros* are Dohm 1964, Bertiaume 1982, and Wilkins 2000.

viduals at the dinner. According to their claim, for instance, a *mageiros* should serve one kind of meal to a Rhodian but he would give a very different kind of food to a taxman. My aim is not only to demonstrate what kinds of factors the chefs might take into consideration, but also to show what role such claims have in the discourse of gustatory pleasure in the Greek world.

The chapter is divided into five sections. In the first two sections, I explore the contrast between two different attitudes to the art of cooking: the former considers the claim that the *mageiros* must take the identity of the individual into account when planning a meal; the latter explores the contrary view, that there is an objectively best way to prepare each dish. After I have examined the different sides of this debate, I look in more detail at the former claim. Sections three and four therefore focus on different factors that comic *mageiroi* claim to take into account, the diners' ethnicity (i.e. from which *polis* they come) and their lifestyle respectively. While thus far, all the evidence I will have considered comes from the chefs themselves, in the final section I consider a fragment that could be considered to provide a view from the table: Lynceus *Centaur* fr. 1³. While this fragment shares numerous features with other fragments I consider, the differences between this fragment and the others I analyse demonstrate the different concerns of the chef and the diners.

Overall, I show how the pleasure of food is constructed through comic discourse. It is precisely because pleasure is subjective that it can be defined according to each individual's prejudices. The debate between different perspectives on the pleasure of food, as played out on the comic stage, I argue made a significant contribution to the public discourse. As we shall see, comic *mageiroi* frequently respond to and one-up other chefs and writers, and through this competitive engagement we see that the best way to prepare and enjoy a dish was the subject on continuous debate during this period.

1. SUBJECTIVE TASTES

The clearest articulation of the idea that a chef should take the individual diner into consideration when preparing the dinner is found in Dionysius' *Thesmophoros*⁴. In a long speech, a *mageiros* says that some diners will enjoy one dish a lot, others less so. It is therefore essential to know in advance who will be attending the dinner (τὸν μάγειρον εἰδέναι πολὺ δεῖ αἰεὶ πρότερον οἷς μέλλει ποεῖν τὸ

³ Comic fragments are numbered according to Kassel and Austin 1983- and for Arcestratus Olson and Sens 2000. Translations from the Loeb Classical Library unless otherwise specified. For fragments preserved in Athenaeus' *Deipnosophistae*, Olson's (2006-2012) edition is used.

⁴ Fr. 2.1-10, 19-26.

δειπνον). Not only is it essential, but it is what separates a cook (*mageiros*) from someone who prepares fish (*opsopoios*):

σφόδρα μοι κεχάρισαι, Σιμία, νῆ τοὺς θεοῦς,
ταυτὶ προείπας· τὸν μάγειρον εἰδέναι
πολὺ δεῖ αἰεὶ πρότερον οἷς μέλλει ποεῖν
τὸ δεῖπνον ἢ τὸ δεῖπνον ἐγχειρεῖν ποεῖν.
ἂν μὲν γὰρ ἔν τις τοῦτ' ἐπιβλέψῃ μόνον,
τοῦψον ποῆσαι κατὰ τρόπον πῶς δεῖ, τίνα
τρόπον παραθεῖναι δ' ἢ πότ' ἢ πῶς σκευάσαι
< . . . > μὴ προῖδηται τοῦτο μηδὲ φροντίσῃ
οὐκέτι μάγειρος, ὄψοποιός ἐστι δέ.

...

συνιδεῖν τόπον, ὥραν, τὸν καλοῦντα, τὸν πάλιν
δειπνοῦντα, πότε δεῖ καὶ τίν' ἰχθὺν ἀγοράσαι,
< . . . > πάντα μὲν λήψει σχεδὸν
αἰεὶ γὰρ· οὐκ αἰεὶ δὲ τὴν τούτων χάριν
ἔχεις ὁμοίαν οὐδ' ἴσην τὴν ἡδονήν.
Ἀρχέστρατος γέγραφέ τε καὶ δοξάζεται
παρὰ τισιν οὕτως ὡς λέγων τι χρήσιμον.
τὰ πολλὰ δ' ἡγνόηκε κούδ' ἔν λέγει.

By the gods, Simias, you've done me quite a favour by telling me this ahead of time! A cook always really needs to know in advance who he's going to be making dinner for – or trying to make dinner for. Because if all someone worries about is how to prepare the fish properly, but as for how to serve it, or when or how to fix..., if he doesn't look ahead to this or give it some consideration, he's no longer a cook; he's just a guy who prepares fish... To understand the site and the season, the host as well as the guest; when to buy the fish, and what kind ... because you can almost always get anything; but you don't always get the same joy or an equal amount of pleasure out of these items. Archestratus has done some writing, and there are people who think that he's got something useful to say. But mostly he's ignorant, and he talks nonsense.

The contrast made throughout this speech, between a *mageiros* and a *opsopoios*, seems to rest on two fundamental points: first, an *opsopoios* is only good for preparing fish dishes⁵; second, a *mageiros* takes note *for whom* he is mak-

⁵ For the *opsopoios* as just a preparer of fish dishes, cf. τὸν ὄψοποιὸν σκευάσαι χρηστῶς μόνον δεῖ τοῦψον – Alexis fr. 153.6-7, although Arnott 1996: 313-4 notes that characters on stage frequently transgressed such distinctions. There are numerous attested specific culinary terms from this period, including also *artopoios* (“baker” – X. Cyr. 5.5.39), *sitopoios* (“miller” – Pl. Grg. 517d), and *trapezopoios* (“table-setter” – Antiphanes fr. 150); cf. Papachrysostomou 2008: *ad loc.*

ing a meal. What makes someone a *mageiros*, according to this speaker, is the range of his abilities and the consideration given to personalizing the dinner. The significance of this differentiation is clarified in lines 33-5: αὐτὴ δ' ἑαυτῆς ἐστὶ δεσπότης. εἰάν δ' εὖ μὲν σὺ χρῆσῃ τῇ τέχνῃ, τὸν τῆς τέχνης καιρὸν δ' ἀπολέσῃς, παραπόλωλεν ἡ τέχνη (“Our craft’s its own master. And if you make good use of it, but don’t do so at precisely the right moment, it’s ruined”). To be a *mageiros*, that is, is to be a master of a specialized art, the *mageirike technē*.

Recognizing that cooking should be considered a *technē* is important precisely because it was not universally recognized. In the *Gorgias*, for instance, Plato’s Socrates makes a clear distinction between medicine as an art and cookery which is “completely without any art at all” (*komidei atechnos*)⁶. To be classified as an art frequently implied a certain authority or utility.

In comedy, by contrast, *mageiroi* frequently claim that they are experts in the art of cooking. A revealing moment occurs in Hegesippus’ *Brothers*. Syrus says that many people have said a lot about the art of cooking⁷ and asks his interlocutor to say something unique or to stop blathering on. In response, the *mageiros* says that he alone has reached the peak of the art⁸. On the one hand, the chef’s response typifies the boastfulness of the comic *mageiros*. On the other, Syrus’ initial statement, that many people have said a lot about the art of cooking, can be read in part on a metaliterary level, referring to the many comic *mageiroi* who have got onstage and given long boastful speeches about their skills.

This speech in the *Thesmophoros* also helps us to clarify several points relevant to the discussion at hand. There are three important factors, it would seem, that the cook must be aware of and take into due consideration: the context, meaning both the location of the dinner and the season in which it takes place; the participants, including both the host and the guest; finally, the fish itself, as the *mageiros* should know when and what fish to buy. It is the second of these considerations that I shall examine in further detail in this chapter.

The views expounded in this speech are then set against the writings of Archestratus, who is used as a straw man whose supposed ignorance is set in contrast with the excellence of the speaker. The rhetorical strategy is not dissimilar to the *mageiros* of Hegesippus who emphasizes his *unique* abilities (N.B. *monon emē*). Papachrysostomou has suggested that the rejection of Archestratus depends upon his disdain for the use of written recipes as opposed to learned

⁶ “I was saying, I think, that cookery seems to me not an art but a habitude, unlike medicine, which, I argued, has investigated the nature of the person whom she treats and the cause of her proceedings, and has some account to give of each of these things; so much for medicine: whereas the other, in respect of the pleasure to which her whole ministrations is given, goes to work there in an utterly inartistic manner” – 500e-501a. For the discussion of medicine and cookery in the *Gorgias*, see Plastira-Valkanou 1998 and Soares 2012.

⁷ βέλτιστε, πολλοῖς πολλὰ περὶ μαγειρικῆς εἰρημέν’ ἐστίν – fr. 1.1-2.

⁸ οὐκ ἀλλὰ τὸ πέρως τῆς μαγειρικῆς, Σύρε, εὐρηκέναί πάντων νόμιζε μόνον ἐμέ – fr. 1.4-5.

skill⁹. While this may be partially true, I would suggest that there is another reason at play. The speaker refers to Arcestratus immediately after claiming that “you don’t always get the same joy or an equal amount of pleasure out of these items”. Arcestratus is presented as a writer who does not understand this vital aspect of the chef’s art, that the individual’s tastes must be taken into consideration. That Arcestratus’ views are written down, and thus immutable, may even reenforce this idea, as the immutability of the text is contrasted with the necessary flexibility required by a chef who takes account of the diners’ preferences.

In this fragment of Dionysius’ *Thesmophoros*, we see that the “senses at the table” are viewed by some as vitally important for the *mageiros*. At the same time, the *mageiros*’ rejection of Arcestratus of Gela suggests disagreement about what constitutes the *mageirike technē*. We shall, therefore, turn now to examine to what extent, and in what ways, Arcestratus of Gela’s poem, the *Hedypatheia*, differs from the ideas set out by Dionysius’ chef.

2. OBJECTIVE TASTES

Arcestratus of Gela’s *Hedypatheia*, written in the middle of the fourth century¹⁰, substantially differs in its culinary outlook from the opinions of Dionysius’ *mageiros*. Arcestratus espouses a more objective view, that there is a best way to serve every dish. This objective approach is paradigmatically stated early in the poem in fragment 3. Athenaeus, our sole source for Arcestratus’ work, says that the poet “made a careful circuit of the entire earth and sea because... he wants to furnish accurate information about everything as to ‘where each food <and drink> is best’”¹¹. At the same time, this perspective is reflected in the very structure of the poem, which is comprised of a catalogue of dishes¹². For each entry, the poet outlines the best method to serve each dish. For instance, regarding the preparation of a hare, Arcestratus says that it is best served hot and seasoned only with salt, and that you should remove it from the spit while it is still a little rare¹³.

Throughout the *Hedypatheia*, like the comic *mageiroi* Arcestratus presents himself as the best person to give this advice. His knowledge regarding culinary matters is derived from direct, personal experience. As Athenaeus said above,

⁹ Papachrysostomou 2008: ad 28-9. This reading focuses on lines 28-9, which she reads as: ἐστ’ ἐνίοτε τὰ γεγραμμένα κενὰ μᾶλλον ἔτι τῶν οὐδέπω γεγραμμένων.

¹⁰ For the date of the *Hedypatheia*, see Olson and Sens 2000 xxi-xxiv.

¹¹ Ath. 7.278d-e.

¹² For the catalogic structure of the poem, see Olson and Sens 2000: xxiv-xxviii and Martin 2016: 250-2.

¹³ Fr. 57.2-5.

the poet “made a careful circuit of the entire earth and sea”. These wide travels form the basis for his didactic poetry, a fact emphasized both in the fragments of the poem and by Athenaeus¹⁴.

This position of authority is reenforced through allusions to different traditions of Greek literature within which Arcestratus situates his poem. On the one hand, his debt to the tradition of didactic poetry is underscored by the poem’s addressees. Throughout the poem, Arcestratus directly addresses two figures, Moschus and Cleandrus, who act as recipients of the poet’s wisdom in a similar way to Perses in Hesiod¹⁵. On the other, the opening line of the poem announces the poem’s debt to the Herodotean tradition of knowledge based on personal enquiry. The poem is described as a *histories epideigma*, a display of the results of his research¹⁶. It is likely that this phrase, paradigmatically placed at the start of the poem, announces the poem’s aim to provide information after the style of Herodotus’ own enquiries (*historiai*).

If Arcestratus (or at least his poetic persona) adopts the view that there is a “best” way to serve every dish, what are his criteria? The poet informs us not only how to prepare each dish, but emphasizes the importance of location and seasonality throughout the poem. This often means instructing his reader to acquire particular fish in specific geographical areas or in certain seasons. In fragment 42, for instance, we are told “seek out <the> parrotfish from Ephesos, and in winter eat red mullet caught in sandy Teichioessa”¹⁷. The knowledge of where and when to acquire which dish is a fundamental part of how the poem performs a display of the results of his research.

Partially as a product of this personal expertise, we do not see much acknowledgement of an individual’s personal taste. Such is Arcestratus’ belief that certain places are objectively best for certain foods, we are told to resort to paying very high prices or even theft to get particular dishes¹⁸. At his most extreme, we are told that “this is the way the free man ought to live, or else go down unto destruction beneath the earth and beneath the Pit and Tartarus and be buried countless stades deep”¹⁹.

¹⁴ See for instance the unmetrical fr. 2: “I travelled around Asia and Europe”. In addition to Ath. 7.278d–e, quoted above, Athenaeus also mentions Arcestratus’ travels at 3.116f (quoting Daphnis the Ephesian), 7.314f, and 7.326d. For the rhetoric of expertise adopted by Arcestratus throughout the poem, see Martin 2016.

¹⁵ Athenaeus tells us the names of the two addressees of the *Hedypatheia* (7.278e) and in the surviving fragments Moschus is mentioned by name in frs. 5.2 and 36.4 and Cleandrus appears in fr. 18.2–3.

¹⁶ Fr. 1.

¹⁷ Fr. 42.1–2. For Arcestratus’ culinary advice in general, see Soares 2016: 65–102, Olson and Sens 2000: xlvi–lv, and Wilkins and Hill 2011: 9–19.

¹⁸ For high prices, see fr. 19.1–4, 35.3–4; for theft, fr. 22.1–2.

¹⁹ Fr. 60.19–21.

When Arcestratus does refer to alternative views, they are contemptuously dismissed. For instance, in fragment 59 Arcestratus discusses the best wines, coming down in favour of Lesbian wine. After a longer comparison of Lesbian and Bibline wines, Arcestratus reasserts his great expertise with an emphasis on his knowledge and ability to praise²⁰. He then says: “the others [wines] are just nothing compared with Lesbian wine, although some people like to praise what they have in their own land”²¹. These lines do not suggest that these different preferences for wines are equally valid, but rather that other people are unjustifiably biased in favour of their own. Thus, in the *Hedypatheia*, the implicit aim for the reader is to acquire the expertise Arcestratus has acquired through his travels. By this process, the consumer can progress beyond the kinds of views expressed by others, who are limited by their bias or by their stupidity²².

From a brief comparison of the *mageiros* in Diphilus’ *Thesmophoros* and Arcestratus’ *Hedypatheia*, we have seen that the pleasure of a meal is not a singular, agreed concept. Instead, the best way to enjoy a meal can be defined by a speaker in a given context to suit their own rhetorical ends. Furthermore, these definitions of gustatory pleasure are frequently defined in contrast to the claims of others, either explicitly or implicitly. As we shall see, it is this dialogic element in the construction of gustatory pleasure that is frequently acted out in comedy.

In the next sections, I shall examine what kinds of factors are said to influence a chef’s choice of dishes. Rather than trying to produce a comprehensive list, I shall focus on two factors in particular: the diner’s origin and their lifestyle. In the first section, I show that *mageiroi* provide diners with foods that are *not* the usual fare in their home countries. In the second, I shall demonstrate that *mageiroi* serve dishes that fit the personality of an individual.

3. REGIONAL INFLUENCES

From the end of the 5th century BC onwards, we see an increase in references to particular types of food, from fish to figs, being especially good from

²⁰ “I am able to mention the vine-shoots dripping with grape-clusters from other cities as well, and am not unaware of how to praise and name them” (fr. 59.17-8, trans. Olson and Sens). The repetition of verbs of knowing (*oida... ou me leleth'*) help to underscore Arcestratus’ expertise here.

²¹ Fr. 59.19-20.

²² Arcestratus frequently mocks others for their stupidity. In the discussion of wines, for instance, he refers to those who believe Phoenician wine equal to Lesbian wine as *alazonochaumophluaroi* (translated by Olson and Sens as “emptyheadedbrainlessbullshitartists”).

certain *poleis* or geographical areas²³. Given this general trend, we might expect that a *mageiros*, if he knows he has a guest in from Boeotia, for example, would serve him a speciality from his home, eels. What we find in the speeches of comic chefs, however, is that they frequently serve foods to guests that balance out the kind of food they might get back home. We find a good example of this kind of attitude in a speech from Diphilus' *Apoleipousa*²⁴:

(A.) πόσοι τὸ πλῆθος εἰσιν κεκλημένοι
 εἰς τοὺς γάμους, βέλτιστε, καὶ πότερ' Ἀττικοὶ
 ἅπαντες, ἢ κάκ τοῦμπορίου τινές; (B.) τί δαί
 τοῦτ' ἐστὶ πρὸς σὲ τὸν μάγειρον; (A.) τῆς τέχνης
 ἡγῆμονία τις ἐστὶν αὐτῆς, ὃ πάτερ,
 τὸ τῶν ἐδομένων τὰ στόματα προειδέναι.
 οἶον Ῥοδίους κέκληκας· εἰσιοῦσι δὸς
 εὐθύς ἀπὸ θερμοῦ τὴν μεγάλην αὐτοῖς σπάσαι,
 ἀποζέσας σίλουρον ἢ λεβίαν, ἐφ' ᾧ
 χαριεῖ πολὺ μᾶλλον ἢ μυρίνην προσεγγέας.
 (B.) ἄστεϊον ὁ σιλουρισμός. (A.) ἂν Βυζαντίους,
 ἀψινθίῳ † σφοιη † δεῦσον ὅσα γ' ἂν παρατιθῆς,
 κάθαλα ποήσας πάντα κάσκοροδισμένα.
 διὰ γὰρ τὸ πλῆθος τῶν παρ' αὐτοῖς ἰχθύων
 πάντες βλιχανώδεις εἰσὶ καὶ μεστοὶ λάπης.

(A.) How many guests have been invited to the wedding, my good man? And are they all Athenians, or are some from the merchants' quarter? (B.) What's this to you? You're the cook. (A.) A fundamental part of my art itself, old sir, is having advance knowledge of the palates of the diners. You've invited Rhodians, for example. The minute they come in, offer them the big cup filled with a hot brew to suck down, a well-stewed a sheatfish or a *lebias*; you'll give him more pleasure this way than if you poured perfumed wine over his hands. (B.) Very clever, this sheatfish-izing! (A.) If you've invited people from Byzantium, soak whatever you serve [corrupt] in wormwood, and season it all with salt and garlic; the fact that they have so many fish in their country means they're all clammy and full of phlegm. (trans. Olson adapted)

This fragment presents a conversation between a *mageiros* (speaker A) and someone else, probably the host of the dinner, as part of a preparation for a wedding feast. The *mageiros* asks whether all the guests are from Athens, only

²³ For a detailed discussion of the state of our knowledge about these different local specialities, see Dalby 1996: 124-9. Arcestratus' *Hedypatheia*, for instance, is a particularly rich source for such specialities. Moreover, certain dishes are reputed to have originated in certain areas, such as the *karyké* sauce from Lydia.

²⁴ Fr. 17.

to receive a somewhat surprised or bemused response for his interlocutor, who doesn't understand why this would make any difference to a cook. The *mageiros* replies that knowing who the diners are in advance is of primary importance to his *technē* ("a fundamental part of my art itself, old sir, is having advance knowledge of the palates of the diners"). This dialogic opening is typical for such scenes and allows the *mageiros* to provide an explanation of his art to the other character that will be set out in detail throughout his subsequent speech²⁵.

The *mageiros* then proceeds, by way of example, to state what he will serve to the Rhodian guests. These Rhodians, he says, should be given a cup filled with a hot fish stew, made with either a *silouros*, a type of sheatfish, or a *lebias*, a fish of uncertain identity. As Giuseppe has recently argued, these lines play a joke on the audience, who expect the chef to recommend a large glass of wine²⁶, only for the recommendation to turn out to be a fish stew²⁷. This creates a xenophobic joke at the expense of the very diners the *mageiros* claims he is making special arrangements for, portraying the Rhodians as crass, excessive consumers of poor quality and unfashionable dishes²⁸.

In addition to this, it is worth noting that the fish chosen would not have been widely available in Rhodes. The *silouros* is a river fish²⁹, and so unlikely to be found in Rhodian waters. Although the *lebias* is much more obscure, it is said by Hesychius to be a lake-fish³⁰. While this does not mean that these fish were not available in Rhodes at all (the *lebias*, for instance, was sometimes preserved in salt allowing it to be consumed around the Greek world), the significance of these fish may lie in the fact that they are *unlike* what you find in Rhodes, thereby emphasizing the ignorance and bad taste of the Rhodians.

This interpretation also seems to fit the way the speaker wants to treat the Byzantians. Whatever you choose to serve these guests, it should be soaked in wormwood and seasoned with salt and garlic. Whatever the significance of these seasonings, the chef says specifically that they are chosen as a countermeasure against the excessive quantity of fish in their usual diet. We shall return to consider the medical implications of this statement, but for now it is worth noting that the Byzantines too are to be served food designed to counterbalance their usual fare.

²⁵ Note, for instance, the explanatory *gar* in the passages of Menander (fr. 351.2) and Lynceus (fr. 1.5) below. Compare also the opening sentence of the Dionysius fragment above: "By the gods, Simias, you've done me quite a favour by telling me this ahead of time!" (fr. 2.1-2).

²⁶ Note the resonance of *spao* with wine drinking, e.g. at Alex. fr. 5; cf. Arnott 1996: *ad loc.*

²⁷ Giuseppe 2012: 98-9.

²⁸ *ibid.* 100-1, where she emphasizes the poor quality of the fish chosen in contrast to the popularity of perfumed wine in Athens.

²⁹ In Roman times it could be found in the Main and Moselle rivers; cf. Pliny *NH* 9.45, Ausonius *Mosella* 135.

³⁰ Hsch. λ 485.

We find the same attitude adopted by a *mageiros* in Menander's *Troponius*. The occasion for the dinner in this case is unknown, but the chef does know it is for a foreigner, and in the fragment explains his anxiety to find out from where the guest has come³¹:

ξένου τὸ δεῖπνόν ἐστιν ὑποδοχὴ τινος.
ποδαποῦ; διαφέρει τῷ μαγείρῳ τοῦτο γάρ.
οἶον τὰ † μὲν νησιωτικὰ ταυτὶ ξενύδρια
ἐν προσφάτοις ἰχθυοῖς τεθραμμένα
καὶ παντοδαποῖς, τοῖς ἀλμίοις μὲν οὐ πάνυ
ἀλίσκετ', ἀλλ' οὕτως παρέργως ἄπτεται,
τὰς δ' ὄνθυλεύσεις καὶ τὰ κεκαρυκευμένα
μᾶλλον προσεδέξατ'. Ἀρκαδικὸς τοῦναντίον
ἄθάλαττος ἐν τοῖς λοπαδίοις ἀλίσκεται.
Ἴωνικὸς πλούταξ· ὑποστάσεις ποῶ,
κάνδαυλον, ὑποβινητιῶντα βρώματα.

The dinner party is being given for some foreigner; but where's he from? Because this matters to a cook. These guests from the island †, for example, who're brought up on fresh fish of every kind, aren't much attracted to salted foods, but consume them rather indifferently; whereas they're more well-disposed to dishes that are stuffed and richly sauced. An Arcadian, on the other hand, isn't familiar with the sea and can be trapped in casserole-dishes. A rich Ionian fool – I make thick soups and *kandaulos*, lecherous foods.

In a similar manner to the Diphilus passage above, the *mageiros* begins by asserting the importance of knowing the origin of the dinner guests. The remainder of the fragment then gives several examples to explain his point. Islanders, first of all, do not enjoy foods preserved in salt, because they have become accustomed to the fresh fish that is widely available to them, and so they eat salted fish “indifferently”. The dishes the *mageiros* recommends instead focus on the use of meat and spices rather than fish. The first suggestion is foods that are stuffed. While the foods that were served with stuffing might include meat and offal as well as fish³², the stuffing itself was usually made from a mixture of meat or animal fats or spices³³. Second, the chef recommends foods that are covered in *karyke*, a spicy Lydian sauce. This dish, as Athenaeus suggests, was made

³¹ Fr. 351.

³² Stuffed foods appear in Alex. fr. 275.2 (a spleen), Alex. fr. 38 (a ray), and Apicius 9.4.2 (a cuttlefish).

³³ E.g. see Diphil. fr. 119.

or served with trimmed meat³⁴ and was generally regarded as highly luxurious³⁵. Conversely, an Arcadian, because he is a land-lubber (*athalattos*), can be won over by *lopadiois*, which are casseroles of a kind usually associated in comedy with fish and seafood³⁶. The final figure mentioned, the Ionian, is perhaps the only exception here, likely due to the derogatory tone adopted by the *mageiros*³⁷.

In addition to the specific dishes recommended for certain types of people, the language used by the speaker in this fragment reflects the attitude of the chef to his customers. The speaker repeatedly refers to “catching” the diners (*halisket’* – 6, *halisketai* – 9), a metaphor that echoes how much of the food itself was similarly “caught”. This metaphor is suggestive of the *mageiros*’ attitude to the diners, treating them no differently to the food on their plates.

In these two fragments, we see how comic *mageiroi* help to construct attitudes towards food and pleasure. In part, this is achieved through the process of rationalization, as the chefs present an explanation that attempts to justify their profession. This emerges most obviously in the metaphor of “catching” the diners. The aim of the *mageiroi* is part of a larger commercial strategy. In another revealing fragment, a *mageiros* discusses how he targets certain kinds of individuals with money to spare³⁸. The pleasure of the table is a means for the chef to make as much money as possible. Furthermore, these speeches in a sense enact the dinner itself. Even the reactions of the guests are explained and justified. This is especially clear in Menander’s *Trophonius* where the islanders are said to consume some foods indifferently while others meet with a more positive reception. Similarly, in Diphilus the response of the *mageiros*’ interlocutor, who describes his “sheatfish-izing” (*silourismos*) as *asteion*, “witty” or “clever”, signals the similarity between our reactions to the chef’s speech and to his food³⁹.

4. COOKING FOR A LIFESTYLE

The other criterion used by comic *mageiroi* for catering the meal to the individual participants is their lifestyle. This idea is associated with the well-

³⁴ 4.173d.

³⁵ For *karyke* in general, see Ath. 12.516c and Wilkins 2000: 284-5.

³⁶ For *lopas* and *lopadiou*, see Gomme and Sandbach 1973: *ad loc.* and Olson and Sens 2000: *ad fr.* 24.7.

³⁷ *ploutax*, as Gomme and Sandbach 1973: *ad loc.* note, may be derogatory, which may be supported by the sudden shift to using obscene language (note *hupobinetionta*). For the stereotype of Ionians as excessively luxurious in Greek comedy, see Callias fr. 8 and Antiphanes fr. 91.

³⁸ Diphilus fr. 42.

³⁹ We might compare this with the metaphorical use of food to refer to literature throughout comedy, for which see Wright 2012: 129-39. The wittiness of the chef is in some sense a reflection of the wit of the playwright himself.

known connection between what you eat and your personality, and finds its fullest expression in our only surviving fragment of Anaxippus' *Enkaluptomenos*⁴⁰. In this fragment, a *mageiros* addresses an unknown character, and explains that he adapts his serving style according to the needs of the individual diners:

γεύσω δ', ἐὰν βούλῃ, σε τῶν εὐρημένων.
οὐ ταυτὰ προσάγω πᾶσιν ἀεὶ βρώματα,
τεταγμέν' εὐθύς ἐστί μοι πρὸς τὸν βίον·
ἔτερ' ἐστί τοῖς ἐρῶσι καὶ τοῖς φιλοσόφοις
καὶ τοῖς τελώναις. μενιράκιον ἐρωμένην
ἔχον πατρώαν οὐσίαν κατεσθίει·
τούτῳ παρέθηκα σηπίας καὶ τευθίδας
καὶ τῶν πετραίων ἰχθύων τῶν ποικίλων,
ἐμβαμματίοις γλαφυροῖσι κεχορηγημένα·
ὁ γὰρ τοιοῦτός ἐστιν οὐ δειπνητικός,
πρὸς τῷ φιλεῖν δὲ τὴν διάνοιάν ἐστ' ἔχων.
τῷ φιλοσόφῳ παρέθηκα κωλῆν ἢ πόδας·
ἀδηφάγον τὸ ζῶον εἰς ὑπερβολῆς
ἔστιν. τελώνῃ γλαυκόν, ἐγγελυν, σπάρων·
ὄταν ἐγγύς. ἦ δ' ὁ Δύστρος, ἀρτύω φακῆν
καὶ τὸ περιδείπνον τοῦ βίου λαμπρὸν ποιῶ.
τὰ τῶν γερόντων στόματα διαφορὰν ἔχει,
νωθρότερα πολλῶ δ' ἐστὶν ἢ τὰ τῶν νέων.
σίναπι παρατίθημι τούτοις καὶ ποιῶ
χυλοὺς ἐχομένους δριμύτητος, τὴν φύσιν
ἵνα διεγείρας πνευματῶ τὸν ἀέρα.
ἰδὼν τὸ πρόσωπον γνώσομ' οὗ ζῆτεῖ φαγεῖν
ἕκαστος ὑμῶν.

If you want, I'll give you a sample of my discoveries. I don't offer everyone the same food all the time. Instead, I organize what I serve from the beginning, to suit their lifestyle; lovers, philosophers, and tax-collectors all require different menus. Suppose a young man's got a girlfriend, and is gobbling up his inheritance; I serve him cuttlefish, squid, and some variegated rockfish, all immersed in elegant sauces. Because someone like that isn't interested in dinner; his attention's fixed on being in love. I serve the philosopher a ham or pig's feet; that's really a gluttonous creature. The tax-collector gets *glaukos*, eel, and *sparos*-bream; and when it's almost Dustros, I fix lentil-soup and make his funeral meal a brilliant one. Old men's palates are different; they're much more sluggish than young men's. I serve them mustard, and I produce sauces that have some zing, so I can wake their body up and pump air into it. When I see your faces, I'll know what each of you wants to eat.

⁴⁰ Fr. 1.27-49.

Similar to the other passages we have considered, the chef here opens with a programmatic statement, establishing how he serves his food according to the manners of the guests. This is then followed by several specific examples of his method: food for lovers, for philosophers, for taxmen, and for older men.

For the young man in love, the *mageiros* chooses food that are presumably expensive, because of their tendency to “eat up” their inheritances⁴¹. At the same time, the dishes include foods of lower quality, such as rockfish (a category that included wrasse and goby), which are referred to by Arcestratus as “thrice-damned”⁴². The logic of this is that the lover will not notice the poor quality of the expense, because his thoughts are elsewhere (“his attention’s fixed on being in love”). Indeed, serving the young lover cuttlefish and squid may be intended to fuel his desires, as several cephalopods are sometimes considered to possess aphrodisiac qualities⁴³.

The philosopher is characteristically characterized as gluttonous⁴⁴, and so the dishes given to him are large – the thigh of a pig – and fairly cheap⁴⁵. Thirdly, the taxman receives some of the most widely reknowned dishes on the menu, as evidenced by their recurring place in comic food catalogues⁴⁶, and so the joke here is most likely that the stereotypically rich taxman is only sated by the most expensive of dishes⁴⁷. For each character type, therefore, the foods are chosen in order to match stereotypes of their lifestyle.

The dishes offered to old men at the end of this passage raise a different question, which reveals how the *mageiroi* treat their clientele generally. Some of the dishes offered on a personalized basis to diners draw on Greek medicine.

⁴¹ For this stereotype, see Diphil. fr. 42.26-7; cf. Davidson 1997: 194-200.

⁴² Fr. 46.16.

⁴³ Mnesithius of Athens *On Foods* fr. 38 Bertier (ap. Ath. 8.357a-8c): “Cephalopod molluscs (for example octopi, cuttlefish, and the like) have flesh that is difficult to digest. That is why they function as aphrodisiacs” (τὸ δὲ τῶν μαλακίων γένος, οἷον πολυπόδων τε καὶ σηπιῶν καὶ τῶν τοιούτων, τὴν μὲν σάρκα δύσπεπτον ἔχει. διὸ καὶ πρὸς ἀφροδισιασμοὺς ἀρμόττουσιν). For the octopus as an aphrodisiac, cf. Alexis fr. 175.

⁴⁴ For the gluttonous philosopher, see Eupolis *Kolakes* fr. 157, Aristophon *Pythagoristes* fr. 9, Timon of Phlius *Silloi SH* 790. Cf. Lucian’s *Fisherman* in which Parrhesiades baits contemporary philosophers using figs and honey (47-51).

⁴⁵ *kole* appears in comedy at Ar. fr. 236, fr. 449, Theophil. fr. 8.2, Antiph. fr. 183.1-2, Pl. Com. fr. 17; Matro also mentions it in his long catalogue of foods in the *Attikon Deipnon* (fr. 1.89). Cf. Olson and Sens 1999: ad 89.

⁴⁶ For the *glaukos*, which Dalby 2003 identifies with the bluefish, see Olson and Sens 2000: ad fr. 21.1; cf. Cratin. fr. 336, Alex. fr. 115, Damox. fr. 2.18, Ar. fr. 380.2; Anaxandrides calls the eel *ton opson megiston para poly* (fr. 40.6), and for the *sparos*, see Ephipp. fr. 12.5, Mnesim. fr. 4.40, Alex. fr. 115.13. Both the eel and the bream appear in the extravagant catalogue of Matro (fr. 1.39-41 and 81 respectively).

⁴⁷ Taxmen in comedy are usually presented as greedy: Xeno fr. 1.1 calls Oropians thieving taxmen (*pantes telonai*, *pantes eisin harpages*) and the chorus leader of Aristophanes *Knights* calls Paphlagon a taxman and Charybdis of rapacity (*telomen kai pharanga kai Charybdin harpages – Eq. 248*).

This connection between the spheres of food and medicine is not wholly surprising. On the one hand, comic *mageiroi* are known to claim to have knowledge of medical matters, such as the *mageiros* in Damoxenus' *Syntrophoi*⁴⁸, and the doctor is a common figure in the symposium (e.g. Eryximachus in Plato's *Symposium*). On the other, there are several similarities between the chef and the doctor: the doctor has specialist knowledge and expertise, just as the chef claims to possess⁴⁹; recipes play an important role in Hippocratic and Galenic medicine, and doctors may even take provenance into account when judging the powers of food⁵⁰; and in medical writing we find the same emphasis on the individual when considering what treatment to provide⁵¹.

For old men, the *mageiros* in Anaxippus suggests mustard and pungent sauces, because their tastes have grown more sluggish than those of the young. The adjective used to describe the nature of the old men here, *nothros*, is mostly found in medical texts. In *On Ancient Medicine*, Hippocrates portrays sluggishness as a specifically dietary condition, saying that those who eat lunch although it does not suit them become sluggish (*nothros*) and that this state can cause diarrhoea or even a subsequent serious illness (*VM* 10)⁵². The *mageiros* in Anaxippus similarly identifies the old men's sluggishness as a medical condition that requires a culinary treatment. In ancient medical theories, humans cool down as they age, and it may be this that makes older people prone to becoming sluggish. Mustard and other pungent sauces, therefore, are appropriate dishes in this context as the pungency of the food is heating, which would counterbalance the nature of the old men⁵³. This explanation finds confirmation in a fragment of Diphilus' *Apoleipousa*, in which a speaker says that a bitter salad will be served because its heat can excite old men's sense organs, and dispel their lethargy and stolidity⁵⁴.

The result of this dietetic treatment, the *mageiros* then claims, is that "having roused their natures, [he] can fill them with air". Roselli and Telò have recently argued that this phrase refers to sexual arousal, drawing on a theory found in Mnesitheus of Athens and Aristotle, that orgasm requires an "inflated

⁴⁸ Fr. 2.32-3. Cf. Nicomachus *Eileithuia* fr. 1; in Philemon fr. 82.25-6, a chef claims his dishes can bring people back from the dead. For a discussion of *mageiroi* and their use of medicine in general, see Roselli 2000.

⁴⁹ The authority of the doctor is even exploited for comic purposes in Men. *Asp.* 432-64 (N.B. *emas technas* at 461).

⁵⁰ For the role of recipes in the Hippocratic texts, see Totelin 2009. For the significance of the provenance of fish, see for instance Galen *On the Powers of Foods* 3.24.

⁵¹ See for instance Nutton 2013: 92.

⁵² For the use of *nothros* in medical contexts, cf. Hp. *Prorrh.* 1.13, 102, 117 and *Epid.* 3.6.

⁵³ For the heat of mustard, see for instance Galen *On the powers of foods* bk 2 on large gourds (Grant p. 112).

⁵⁴ Fr. 18.4-8.

disposition”⁵⁵. We might, however, be able to explain these lines more easily through a comparison with another comic *mageiros* in Damoxenus’ *Syntrophoi*. There the chef says that food eaten at the wrong time can produce upset stomachs and gases (*toigaroun strophoi kai pneumatia ginomena* – fr. 2.24-5); by contrast, the food he serves is nourishing, easily digested, and “blows” through the body correctly (*para d’ emoi trephei to prosperomenon broma kai leptynetai, orthos te diapnei* – 26-8).

Both of these chefs seem to be drawing on the same theories of the body and of digestion. Galen, for instance, speaks of the blood in human arteries as aerated and the pneumatists of the early Roman empire made the *pneuma* the most important factor in recognizing and treating disease⁵⁶. The process of digestion in part helps to regulate the balance of the mixture in blood, and this mixture should ensure that the body remains at the correct temperature⁵⁷. Numerous illnesses can, therefore, be explained as a kind of imbalance of heat in the body, often through analogies to how fires behave. Thus, cutting off the air supply – whether caused by excess blood or by obstructions – causes the body to lose heat⁵⁸. Indeed, the language used by Galen to refer to the spread of air in the body (*diapneisthai*) and any possible obstructions to the transpiration of the air (*emphragmaton*) accords closely with the language used by the chef in Damoxenus (*diapnei* – 28; *emphragmata* – 30).

Returning to Anaxippus, if the same theory lies in the background of the chef’s treatment, what exactly does he mean when he refers to “rousing” the natures of old men and “filling them with air”? In medical texts, the verb *egeiro*, rouse or stir up, which is similar in meaning to *diegeiro* as used by Anaxippus’ chef, is used to refer to a change or an effect caused by alterations to the body’s constitution, especially to the effects of heating. For instance, in *On the Causes of Disease*, Galen uses it to describe how fever is roused by anything that produces an excess of heat⁵⁹, or how a wholesome vapour is stirred up by good blood in the body as it is properly heated⁶⁰. Similarly, rousing the nature of the old men, in this context, likely refers to the consequences of the heat of the pungent sauces.

⁵⁵ Roselli 2000 and Telò 2005; Mnesitheus of Athens fr. 38 Bertier ap. Ath. 8.357c; cf. Arist. *HA* 586a15-7.

⁵⁶ For instance, in *On Uneven Bad Temperament*: “any blood that is in the arteries is heated first, because it is by nature hotter and more aerated” (trans. Grant, p. 40). For the *pneumatists*, see Nutton 2013: 207-9.

⁵⁷ For this process of digestion in Galen, see Grant 2000: 7-8 and Wilkins and Hill 2006: 211-44.

⁵⁸ “And in particular, when the arteries are stopped up either, as we said a little earlier, by an excess of blood, or by some obstructions in their orifices, so that there is no transpiration at all, the heat is necessarily quenched, and the body acted upon in this way made lifeless” – Galen *On the Causes of Diseases* 1.3.3; 7.15-16 Kühn (trans. Johnston).

⁵⁹ *Caus. Morb.* 1.2.1; 7.5 Kühn.

⁶⁰ *atmos ex autou thermainomenou chrestos egeiretai* – 1.3.4; 7.16 Kühn.

The consequence of this heating seems to be that air is able to flow more freely in their bodies, using the rare verb *pneumatoo*, thereby balancing out the old men's naturally cold bodies.

The *mageiros* in Diphilus also draws on medical theories when he suggests what to serve to people from Byzantium. In his "diagnosis" of the Byzantines, the chef says that, because they eat so much fish, are clammy and full of phlegm⁶¹. They should, therefore, be served dishes soaked in wormwood and seasoned with salt and garlic⁶². The diagnosis and cure, as well as the language used, are drawn from ancient medical treatises, but are either inaccurate or distorted.

The closest parallel to the treatment proposed in Diphilus is found in Galen's *On the Properties of Foodstuffs*. Many fish, he says, have firm flesh, such as the tunny, which even in his day were caught in the Black sea⁶³. These types of fish Galen describes as being "full of residue" (*perittomatiken*), which he defines as flesh that has interspersed within itself a moisture that is full of phlegm⁶⁴. This quality, being thicker and more full of phlegm, makes them better candidates for being pickled, because the salt counterbalances and reduces the excessive moisture in them. Likewise, Galen recommends garlic for excessively phlegmatic people, because it helps to thin the blood and can remove and disperse obstructions⁶⁵. Thus both salt and garlic could easily be used as Diphilus' chef suggests for reducing phlegm.

Wormwood, on the other hand, which was used to create a medicinal wine⁶⁶, was not normally used for food because it is too bitter⁶⁷. The heat and bitterness of this flavour would make it a fitting way to treat excessive phlegm. Nevertheless, in comedy there seems to have been a joking connection between the use or taste of wormwood and Byzantium. In Menander's *Samia*, Demeas characterizes the food of the Black Sea region generally as *ichthys apthhonoï*, an endless stream of fish dishes, and for Byzantium in particular he simply says *apsinthion, pikra pant'*, "wormwood, totally bitter"⁶⁸. Byzantine food in general, then, seems to be associated with a bitterness that could only be explained if

⁶¹ Fr. 17.14-5.

⁶² Fr. 17.12-3.

⁶³ *Alim. Fac.* 3.30. Arcestratus, too, during the 4th century, praises female tuna from Byzantium (fr. 38).

⁶⁴ *Alim. Fac.* 3.40.

⁶⁵ *Alim. Fac.* 2.69.

⁶⁶ See Oribasius *CM* 5.33.

⁶⁷ For the use of wormwood in general, see Dalby (2003) s.v. wormwood. Sommerstein 2013: *ad* Menander *Samia* 100 thinks that the Byzantines expected wormwood in their dishes. The explanatory γάρ in line 14, however, makes it clear that the *mageiros* differentiates between the Byzantines' usual diet (τὸ πλῆθος τῶν παρ' αὐτοῖς ἰχθύων) and the recommendation to his interlocutor (ὄσα γ' ἄν παρατιθῆς).

⁶⁸ 98-100. For Byzantium as an important market for fish, see also the references to Byzantium in Arcestratus' *Hedypatheia*, e.g. frs. 22, 34-5, 37-8, 40.

they were putting wormwood in their food. The *mageiros* in Diphilus seems to have transformed this joke about the flavour of Byzantine food into a medical explanation: you have to add wormwood to their food in order to keep them healthy.

The vocabulary the chef uses is also similar to that found in the Hippocratic treatises. *blichanodeis* (clammy) is a *hapax legomenon* derived from *blichodes* (clammy or sticky), which is used by Hippocrates for instance to describe deadly head wounds (*blichodes ginetai* – VC 19). Meanwhile, the *lape* (scum or phlegm), of which they are apparently full, is used to describe a liquid vomited up with saliva⁶⁹. The cognate adjective *lampodes* was also used to describe scum that forms on the surface of urine⁷⁰. The distortion of medical terminology and treatments here is probably best understood as typical of the “boastful chef”, who is less concerned with medical accuracy as his ability to *sound* intelligent⁷¹.

In the fragment of Anaxippus’ *Enkaluptomenos*, we see again that the rhetoric of personalization is used as a means of reaffirming the *mageiros*’ unique culinary abilities. As the speaker says, his speech gives a taste of what he has discovered (*geuso d’, ean boule, se ton heuremenon* – 27). The language used here again blurs the distinction between the “taster” provided by his speech and the taste of the food itself. This supposed expertise is then reinforced by the use of medical language and ideas. Although the knowledge on display does not fit exactly with our knowledge of medical theories elsewhere, this need not matter. For the comic *mageiros*, the important point is that it *sounds* impressive to his clientele. Through Anaxippus’ chef, we also catch a glimpse of how comic *mageiroi* manipulate, or rather “choreograph”, the discourse of pleasure. The foods offered to the young lover are said to be “well furnished with subtle little sauces” (*embammatiois glaphyroisi kechoregemena*). The metaphor at play here is that of a stage production, as *kechoregemena* literally refers to leading a chorus. The food provided by the chef is, in a sense, all a show, carefully put on to give the appearance of pleasure.

5. THE VIEW FROM THE TABLE

So far I have focused on the words of the *mageiroi* themselves in order to demonstrate in what ways they claim that consideration of the diners is an important factor in preparing a meal. We have seen that an individual’s origin,

⁶⁹ *emei siala kai lampen* – Hp. *Morb.* 2.15; cf. *Int.* 12.

⁷⁰ *to lampodes en toutoisin ourethben epopheleei* – *Prorrh.* 1.92; cf. *Coac.* 182.

⁷¹ A good example of the boastfulness of the comic *mageiros* is the chef in Posidippus’ *Choreuousai*: “in the cook-business, the most important spice of all is the ability to bullshit (*alazoneia*)” – fr. 28.3-5.

their lifestyle, or even a medical diagnosis might be taken into account. At the same time, these claims must be understood in the context of both the stereotypical boastfulness of the chef and their claim to be practicing a respectable *technē*. The question that remains to be addressed is to what extent the comic chefs' attitudes impact the view from the table. In other words, do we have any suggestion in the extant fragments of comedy that the diners appreciate the special treatment that the chefs claim to provide?

Lynceus' *Centaur* fragment 1 gives us a rare example of a guest speaking back to the chef. The speaker again promotes the view that diners from different *poleis* will favour different types of meal. In particular, he says that he is Perinthian and the host is Rhodian, and so they both dislike Attic dinners⁷². According to him, they give the appearance of offering variety but in actual fact you can only get your hands on one type of dish:

(A.) μάγειρ', ὁ θύων ἔσθ' ὁ δειπνίζων τ' ἐμὲ
 Ῥόδιος, ἐγὼ δ' ὁ κεκλημένος Περίνθιος·
 οὐδέτερος ἡμῶν ἦδεται τοῖς Ἀττικοῖς
 Δείπνοις. (B.) ἀηδία γάρ ἐστιν ἀττική;
 (A.) ὥσπερ ξενική. Παρέθηκε πίνακα γὰρ μέγαν,
 ἔχοντα μικροὺς πέντε πινακίσκους ἄνω
 τούτων ὁ μὲν ἔχει σκόρδον, ὁ δ' ἐχίνους δύο,
 ὁ δὲ θρυμματίδα γλυκεῖαν, ὁ δὲ κόγχας δέκα,
 ὁ δ' ἀντακαίου μικρόν. Ἐν ὅσῳ δ' ἐσθίω
 ἕτερος ἐκεῖν', ἐν ὅσῳ δ' ἐκεῖνος, τοῦτ' ἐγὼ
 ἠφάνισα. βούλομαι δέ γ', ὧ βέλτιστε σύ,
 κάκεῖνο καὶ τοῦτ', ἀλλ' ἀδύνατα βούλομαι·
 οὔτε στόματα γὰρ οὔτε χεῖρας πέντ' ἔχω.
 ὄψιν μὲν οὖν ἔχει τὰ τοιαῦτα ποικίλην,
 ἀλλ' οὐθέν ἐστιν τοῦτο πρὸς τὴν γαστέρα·
 κατέπασα γὰρ τὸ χεῖλος, οὐκ ἐνέπλησα δέ.
 τί οὖν; ἔχεις ὄστεια; (B.) πολλά. (A.) πίνακά μοι
 τούτων παραθήσεις αὐτὸν ἐφ' ἑαυτοῦ μέγαν.
 ἔχεις ἐχίνους; (B.) ἕτερος ἔσται σοὶ πίναξ·
 αὐτὸς γὰρ αὐτὸν ἐπριάμην ὀκτῶ ὀβολῶν.
 (A.) ὀψάριον αὐτὸ τοῦτο παραθήσεις μόνον,
 ἵνα ταῦτά πάντες, μὴ τὸ μὲν ἐγὼ, τὸ δ' ἕτερος.

(A.) Cook, the man who's making the sacrifice and having me to dinner is from Rhodes, and I, his guest, am from Perinthos; neither of us likes Attic dinner parties. (B.) Is it possible to dislike Attic food? (A.) Just like any food that's not one's own. You're served a big platter with five little platters on top;

⁷² On Lynceus of Samos and this fragment in particular, see Dalby 2000.

one holds a garlic clove, another two seurchins, the third a sweet *thrummatis*, the fourth ten shellfish, and the fifth a little piece of sturgeon. While I'm eating this, the other fellow is eating that; and while he's eating that, I'm making this disappear. But, my good sir, I want both this and that – and what I want is impossible, because I don't have five mouths or five hands. This sort of arrangement makes an impressive appearance, but that doesn't do your stomach any good; I get my lips dirty, but I'm not full. Anyway – have you got oysters? (B.) Lots. (A.) Serve me a large platter of these all by itself. Have you got sea-urchins? (B.) You'll have another platter, with these; because I bought them myself for eight obols. (A.) Serve this dish separately, by itself, so that everyone eats the same food, not me one thing and the other fellow something else.

Initially, this fragment appears to support the view that the diners cared about how well the dinner matches their identity. In the opening lines, the speaker emphasizes that he is Perinthian and that the host is Rhodian and that, consequently, they do not enjoy “Attic dinners”. This opposition between the Perinthians and Rhodians on the one hand and the Athenians on the other fits nicely into some pre-existing comic stereotypes. While little is known about comedy's portrayal of Perinthian characters, we have seen in Diphilus fr. 17 that Rhodians could be portrayed as gluttonous. By contrast, Athenian meals often were said to be parsimonious. In Eubulus, for instance, the Athenian propensity to eat little is contrasted with the large appetites of the Thebans⁷³, while in Alexis' *Syntrechontes* a budding host says that he needs very clever chefs, because if you are going to give a meal to a Thessalian, it's no good giving him an Attic meal⁷⁴.

However, we have good reason to treat this fragment with caution. Firstly, the humour derives largely from role-reversal. Rather than the opinionated chef speechifying about the right way to do things, here that role is taken by the guest, who appropriates many features common to the comic *mageiros*. Not only does he speechify about the best way to serve a meal, he does so by inverting the dialogic structure we have already noted above. For example, it is the guest who spouts a short catalogue of dishes (lines 7-9), emphasizing as he does so the importance and value of variety. This comic inversion suggests that the humour is as much about guests' perceptions of the comic chef as it is about the dismal fare offered at Attic dinners.

Secondly, the speaker says nothing about the preparation of the dishes; he is only concerned with the table arrangements. While the arrangement of the

⁷³ Fr. 11.3. Cf. Hunter 1983: *ad loc.*

⁷⁴ Fr. 216.3-4.

tables might be a concern for *mageiroi*⁷⁵, the absence of any culinary directions underlines the Perinthian's desire for satiety. This perspective is neatly encapsulated in line 16: "So I get my lips wet, but I'm not filled up." For him, it is a question of quantity and variety rather than quality or propriety. The focus on quantity is especially typical of another stock character in Greek comedy, namely the parasite. For example, in Alexis' *Parasitos*, the eponymous character is described as being like a storm in his capacity to consume enormous quantities of food⁷⁶. If speaker A in this fragment were a parasite, which seems eminently possible, this character would be consciously occupying the opposite extreme to the boastful chef, and could not be taken as representative of symposiasts in general.

This fragment of Lynceus certainly shows that in comedy some dinner guests could be concerned about their enjoyment of the meal. Their concerns, however, might seem somewhat misplaced from the perspective of a *mageiros*. Rather than claiming that the dishes are inadequately or incorrectly prepared, they are more concerned with getting a good size portion. Indeed, from the diners' perspective, the *mageiroi* frequently make matters too complicated with all their bombast. In Menander's *Pseudheracles*, for instance, a host addresses a chef in despair, complaining that he is constantly fussing about the table arrangements and that there is no need to make fancy sauces such as *kandaulos* or *karyke*⁷⁷. Meanwhile, in Strato's *Phoenicides*, the host complains that he can't even understand what the chef he has hired is saying (*haplos gar oude hen, matous theous, hon an legei suniemi* – fr. 1.2-3). For all their carefully chosen arrangements, the *mageiroi* never receive the accolades they think they deserve. It is precisely this mismatch, between the expectations of the *mageiroi* and those of the host and his guests, that creates much of the humour of these scenes.

CONCLUSION

In this chapter, I have analysed the speeches of *mageiroi* in order to explore the discourse of gustatory pleasure in the fourth and third centuries BC. As I have demonstrated, the notion that the chef should cater to the specific diners present is a recurrent motif in Greek comedy. At the same time, this perspective is not accepted by everyone (both inside and outside comedy), and this subjective approach to serving food is matched by the opposing view that there is an objectively best way to serve each dish. When we looked closer at the former claim, we saw that *mageiroi* can make specific recommendations to diners based

⁷⁵ For instance, in Men. fr. 409.1-3, a host complains that the chef keeps asking how many tables are going to be set up.

⁷⁶ Fr. 183.6-7.

⁷⁷ Fr. 409.1-7.

on certain facets of their personality and background: if we have guests from particular locations (always from the Greek world), we may want to adapt our menu accordingly; similarly, the lifestyle of an individual can provide a helpful guide for a *mageiros* looking to “catch” his audience.

These claims primarily serve not to create a more pleasurable experience for the diner, but to highlight the importance of the *mageiros* himself by legitimizing the art of cooking as a form of expertise. Thus, when Diphilus’ chef says that having advance knowledge of the palates of the diners is a fundamental part of his art, he means not only that the chef must know how to adapt dishes to the guests, but that he must perform his knowledge.

Finally, I have argued that the speeches of comic *mageiroi* contribute to the discourse of gustatory pleasure. This is especially apparent through the metaphors these chefs use. The aim of the chef is to “catch” the diners through the dishes and this is achieved by the way the chef “orchestrates” the meal. This language suggests the extent to which diners are open to being manipulated by the wiles of the chef. At the same time, as I have discussed, there is no consensus about the best way to make food pleasurable. Instead, comic *mageiroi* are known for their bickering and disagreement. In Posidippus fr. 1, for instance, a host explains that he has heard all the insults *mageiroi* throw at each other. The speeches I have analysed in this article, then, do not produce a singular answer to the question “what is the best way to prepare a meal?” Rather, in the context of their production at the festivals of Dionysus, they are part of an active and ongoing debate about the relationship between food and pleasure.

BIBLIOGRAPHY

- Arnott, Geoffrey (1996), *Alexis: The Fragments*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Bertiaume, Guy (1982), *Les Rôles du mágeiros*, Brill, Leiden.
- Corner, Sean (2015), ‘Symposium,’ in Wilkins, J. and Nadeau, R. (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley Blackwell, Malden, MA, 234-42.
- Dalby, Andrew (1996), *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, Routledge, London.
- _____ (2000), ‘Lynceus and the anecdotists,’ in Braund, D. and Wilkins, J. (eds.) *Athenaeus and his World*, Exeter University Press, Exeter, 372-94.
- _____ (2003), *Food in the Ancient World from A-Z*, Routledge, London.
- Davidson, James N. (1997), *Courtesans and Fishcakes: The Consuming Passions of Classical Athens*, Harper Collins, London.
- Di Giuseppe, Lidia (2012), “Rodi e Bysanzio a tavola: osservazioni sul fr. 17 K-A di Difilo”, *Prometheus* 38: 98-106.
- Dohm, Hans (1964), *Mageiros*, Beck, Munich.
- Gomme, Arnold W. and Sandbach, Francis H. (1973), *Menander: A Commentary*, Oxford University Press, Oxford.
- Grant, Mark (2000), *Galen on Food and Diet*, Routledge, London and New York.
- Hunter, Richard (1983), *Eubulus*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Kassel, Rudolf and Austin, Colin (1983-), *Poetae Comici Graeci*, De Gruyter, Berlin.
- Martin, Paul S (2016), “‘A display for the whole of Greece’? The narrator’s relationship with his audience in Archestratus of Gela”, in Pinheiro, Joaquim and Soares, Carmen (eds.) *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar: Food Heritage on both sides of the sea*, Coimbra University Press, Coimbra, 145-71.
- Nutton, Vivian (2013), *Ancient Medicine*, 2nd ed., Routledge, London and New York.
- Olson, S. Douglas and Sens, Alexander (2000), *Archestratus of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford University Press, Oxford.

- Papachrysostomou, Athina (2008), *Six Comic Poets: A Commentary on Selected Fragments of Middle Comedy*, Gunter Narr Verlag, Tübingen.
- Plastira-Valkanou, Maria (1998), “Medicine and fine cuisine in Plato’s *Gorgias*”, *L’Antique Classique* 67: 195-201.
- Roselli, Amneris (2000), “Les cuisiniers-médecins dans la comédie moyenne, in *Le Théâtre grec antique: la comédie*, Académie des inscriptions et Belles-Lettres, Paris, 155-69.
- Soares, Carmen (2012), “Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in Soares, Carmen and Barata Dias, Paula (eds.) *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, Coimbra University Press, Coimbra, 35-47.
- _____ (2016), *Arquéstrato, Iguarias do Mundo Grego. Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*, Coimbra University Press, Coimbra.
- Sommerstein, Alan H. (2013), *Menander: Samia*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Telò, Mario (2005), “Anaxippus fr. 1.46-7 K.-A.: awakening nature”, *Mnemosyne* 58.2: 262-3.
- Totelin, Laurence M.V. (2009) *Hippocratic Recipes: Oral and Written Transmission of Pharmakological Knowledge in Fifth- and Fourth-Century Greece*, Brill, Leiden.
- Wilkins, John (2000), *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford University Press, Oxford.
- Wilkins, John and Hill, Sean (2006), *Food in the Ancient World*, Blackwell, Malden, MA.
- _____ (2011), *Archeostratus: Fragments from the Life of Luxury*, 2nd ed., Prospect Books, Totnes.
- Wright, Matthew (2012), *The Comedian as Critic: Greek Old Comedy and Poetics*, Bloomsbury, London.

(Página deixada propositadamente em branco)

LA MESA, ESPECTÁCULO SENSORIAL

THE TABLE, A SENSORY SPECTACLE

MARÍA ÁNGELES PÉREZ SAMPER

Universidad de Barcelona

Facultad de Geografía e Historia

Departamento de Historia y Arqueología

angelesperez@ub.edu

RESUMEN: La mesa es un gran espectáculo sensorial, que reclama la atención de los cinco sentidos, gusto, olfato, vista, tacto, oído. Se trata de lograr un conjunto de sensaciones intensas y seductoras que despierten el deseo, que proporcionen placer en el momento, que dejen memoria indeleble y que potencien la intención de repetir las sensaciones experimentadas y otras nuevas. Algunos ejemplos pueden resultar ilustrativos, un banquete del Toisón de Oro, las fiestas del castillo de Binche, los dulces, los cuadros de los Cinco Sentidos y las bodas de Camacho en el Quijote, basados en fuentes diversas, como relaciones de banquetes, recetarios de repostería, textos literarios y pinturas.

Palabras clave: Historia; Alimentación; Sentidos; Arte; Espectáculo; España; Época moderna.

ABSTRACT: The table is a great sensory spectacle, which demands the attention of the five senses: taste, smell, sight, touch and hearing. It is about achieving a set of intense and seductive sensations capable of awakening desire, providing pleasure in the moment, leaving an indelible memory and developing the intention to repeat the experienced sensations and new ones. Some examples can be illustrative: a banquet of the Order of the Golden Fleece, the festivities of the castle of Binche, the sweets, and the paintings of the Five Senses and the weddings of Camacho in the *Quijote*, based on diverse sources such as relations of banquets, recipes of pastry, literary texts and paintings.

Keywords: History; Food; Senses; Art; Spectacle; Spain; Early modern era.

Mesa es una palabra poliédrica, es un mueble para diferentes usos, entre ellos comer, es la comida o alimento que se consume generalmente en la mesa. La mesa es símbolo de unión y a la vez expresión de orden y jerarquía. Es algo muy práctico y cotidiano y un escenario simbólico de comunión. La mesa es muchas cosas y tiene muchos significados.

La mesa es también un gran espectáculo sensorial, que reclama la atención de los cinco sentidos, gusto, olfato, vista, tacto, oído. En ella se dan un complejo conjunto de sensaciones. Gusto y olfato van estrechamente unidos en el acto

de comer. Sabores y olores constituyen un todo indivisible, ambos sentidos se potencian recíprocamente. Pero el fenómeno sensorial no acaba en gustar y oler. Antes, incluso, entra en juego la vista. Comemos con los ojos. El color de los alimentos es esencial. La luz natural o artificial da un brillo especial a los productos, a las presentaciones. El tacto es igualmente importante, tocar la comida, masticarla. Funcionan las texturas. Y aunque parezca más alejado, también el oído cuenta, directamente como percepción complementaria en la boca. Indirectamente en las grandes ocasiones en que la música acompaña el banquete.

Intensidad y equilibrio diferentes, pero complementarios, se alían en la percepción sensorial. La comida perfecta sería la que lograra a la vez potenciar y equilibrar la satisfacción de todos los sentidos. Se trataría de lograr un conjunto de sensaciones intensas y seductoras que despertaran el deseo, que proporcionarían placer en el momento, que dejaran memoria indeleble y que potenciaran la intención de repetir las sensaciones experimentadas y otras nuevas. En definitiva, se buscaría conseguir una perfecta combinación de ciencia y arte, de experiencia y creatividad. El goce de los placeres de la mesa es una de las mayores expresiones de sensualidad.

1. EL BANQUETE DEL TOISÓN DE ORO

En 1516, hace quinientos años, Carlos de Habsburgo, que acababa de convertirse en rey de España, antes de viajar a la península, celebró en Bruselas la fiesta del Toisón de Oro, que incluía un espléndido banquete.

Como hijo de Felipe el Hermoso y nieto de María de Borgoña, nacido en Gante y viviendo en los Países Bajos, Carlos siempre fue muy borgoñón, por tanto la Orden del Toisón de Oro siempre fue para él una referencia muy importante, nexo de unión del pequeño grupo de poderosos y privilegiados señores. Las reuniones que se celebraban terminaban siempre con un gran banquete, altamente jerarquizado, expresión de abundancia y refinamiento, modelo de banquete renacentista.

Laurent Vital, un flamenco, servidor doméstico del monarca, en su doble dimensión de cortesano y cronista, narró con gran detalle el festín que tuvo lugar en el palacio real de Bruselas el 25 de octubre de 1516¹.

Comienza el relato describiendo la sala donde se celebraba el banquete. El escenario era muy importante. Las paredes estaban recubiertas de grandes paños de seda, oro y plata, con temas alusivos a la Orden del Toisón y a las hazañas de Alejandro Magno. Los tapices, tradicionales de Flandes, eran verdaderas obras de arte, que no solo ambientaban la pieza, sino que admiraban por su calidad y

¹ Vital 1992: 63-64.

belleza a todos los afortunados comensales que podían contemplarlos y que los inspiraban por los temas que representaban: “La gran sala estaba toda tapizada con una hermosa tapicería representando la historia de la ceremonia del Toisón, hecha de oro, plata y seda.”²

Significativa era la jerarquía de las mesas. En la sala se habían dispuesto tres mesas. La más importante era la destinada a Don Carlos. Actuaba como presidencia del acto. Se hallaba en alto, sobre una tarima, rodeada de una especie de celosía y cubierta por un dosel. En una de las otras dos mesas se sentaban los Caballeros y en la otra los oficiales de la Orden. Era una disposición muy jerarquizada y ordenada.

“En la sala donde comieron el Rey y todos sus compañeros de la Orden estaban aderezadas tres mesas. Una que estaba ante la chimenea era para dicho señor Rey; estaba cercada por un enrejado hecho a manera de celosía, elevada sobre un estrado de tres o cuatro gradas de alto, y tenía un rico dosel de cielo tapizado. Fuera de este recinto había dos mesas a ambos costados. Una era para comer en ella los caballeros de la Orden del Toisón, que estaban todos sentados a un lado, dando la espalda a una tapicería de oro y plata con historias de personajes del Rey Alejandro de Macedonia; la otra mesa, que estaba en el lado opuesto, era para los oficiales de la Orden: canciller, escribano y el oficial llamado Toisón.”³

El ritual del servicio era igualmente significativo. El servicio resultaba muy complicado, por el gran número de comensales y por la gran cantidad de platos que debían presentarse a la mesa, un centenar por persona. Se hallaba muy ritualizado y se hacía con el mayor orden y esplendor.

El orden era importante para mantener la solemnidad del acto y para seguir las normas y convenciones gastronómicas. La vajilla era de plata y las fuentes se llevaban a la mesa por gentilhombres de boca, acompañados por trompeteros, que anunciaban su llegada. Constituía un verdadero espectáculo, con una sofisticada coreografía.

“No había oficial ni caballero comiendo en aquel lugar que no estuviese servido con tantos platos y servicios como lo fue el Rey, a saber: cada vez con una fuente de carne, seguida de dieciocho o veinte platos más, renovados cinco veces y en tal modo, que no había nadie de los que allí comían sin ser servidos con cien diversos manjares. La manera cómo fueron servidas las viandas, ciertamente fue digna de ver, pues fue algo muy

² *Ibidem.*

³ *Ibidem.*

exquisito y magnífico. Todos los servicios y los diversos manjares fueron presentados en fuentes de plata por cortesanos acompañados de las trompetas de dicho señor Rey y de los maestresalas que los dirigían.”⁴

Para disfrutar del banquete el gusto se aliaba con la vista. Los platos que se servían no eran solo ejemplos de excelencia gastronómica, sino verdaderas obras de arte, llenas de fantasía, que despertaban el apetito y la imaginación, al servicio del placer material y del placer intelectual. Platos salados y dulces, donde lo importante no era solo disfrutar comiéndolos, sino descifrando sus simbolismos. No podían faltar los sorprendentes pasteles con aves, cisnes, faisanes y perdices, que después de cocinados eran reconstruidos con sus plumajes. Abundantes platos de asados y guisados hasta la saciedad. Seguían gelatinas, mermeladas y pastas representando castillos, caballeros, hombres salvajes, sirenas del mar, monstruos y quimeras, todo un inventario del imaginario caballeresco. La culminación del banquete llegaba con los dulces, tartas, flanes, galletas, compotas de frutas, almíbares y mazapanes.

“En verdad, era un sueño el ver la diversidad de los servicios y la ciencia de los criados, cocineros y pasteleros para preparar pavos reales, cisnes, faisanes y perdices asados, adornados y revestidos con sus plumas tan bien, que parecían que estuviesen vivos; eso sin contar las otras diversas carnes de cazuela y horno, en tan gran abundancia, que no cabía más. Había allí castillos levantados, hombres salvajes, caballeros, sirenas de mar hechas con gelatina, mermeladas y pasta, y también monstruos y quimeras tan artísticamente hechos de modo insuperable. También había tartas, flanes, galletas y muchas clases de compotas de frutas, almíbares y mazapanes, y todas las cosas que, según la estación, es posible encontrar.”⁵

En el banquete se aliaban dos bebidas vino y cerveza, representación de las dos grandes culturas europeas, la mediterránea y la germánica. Acompañando las viandas se servían toda clase de bebidas, vinos, blancos y tintos, y cerveza, todo de la mejor calidad. “Entonces fue servida la nobleza con muchas clases de vinos, blancos y tintos, y con buena cerveza, a fin de que todos tuviesen lo que pidieran.”⁶

No podía faltar un buen final. Como postre se servían barquillos y el vino especiado tan apreciado en la época. “Después de haber comido mucho se retiraron las viandas para servir al Rey barquillos e hipocrás”⁷.

⁴ *Ibidem.*

⁵ *Ibidem.*

⁶ *Ibidem.*

⁷ *Ibidem.*

El banquete era un gran espectáculo sensorial que homenajeaba a los cinco sentidos. Además del gusto y la vista, el oído tenía también su papel. No podía faltar la música: “Durante esta comida llegaron unos músicos para tocar varias clases de instrumentos ante el Rey y la nobleza, y los cantores cantaron allí varias buenas canciones.”⁸ El olfato desempeñaba igualmente un papel fundamental. Hasta el final los olores, aromas y perfumes tuvieron una presencia embriagadora. “Luego llegó el dar a lavar las manos con diversas aguas olorosas de tan buen olor, que el sitio parecía estar embalsamado.”⁹

El banquete era un acto de creación, una obra de arte. Aunque fuese efímera, destinada a desaparecer, su memoria era digna de ser conservada para la fama. En la época moderna eran numerosas las relaciones que se publicaban explicando las fiestas y dedicando mayor o menor atención a los grandes banquetes.

No solo se confió la memoria a la literatura, también se encargó la pintura de conservar el recuerdo de la gloria de los banquetes reales. Un buen ejemplo puede ser “La mesa de la Casa de Austria” llamada también “Los Austrias españoles a la mesa”. Es la representación de un imaginario banquete de bodas de los archiduques Alberto e Isabel Clara Eugenia, en 1598, con motivo de su designación como Soberanos de los Países Bajos. En el cuadro figuran los retratos de Carlos V e Isabel de Portugal, Felipe II y Ana de Austria, así como otros miembros de la familia y algunos personajes relacionados con los Países Bajos, en una reunión que nunca tuvo lugar, pues el artista sentó a la mesa a personajes de diversas generaciones (Museo de Poznan, Polonia).

La mesa es un espectáculo de esplendor. Está cubierta por un impecable mantel blanco. La vajilla está compuesta por platos y bandejas de plata y oro, hay cubiertos de oro, especialmente tenedores de tres puntas, muestra de máximo refinamiento en la época. Las copas y jarras son de vidrio muy delicado. También hay un salero. Entre los alimentos hay pan y frutas. Sobresale un pastel que sirve a la mesa uno de los gentiles hombres de boca. Todo cubierto de blanco y adornado con flores y un árbol simulado con hojas doradas y plateadas y un gallardete con las armas imperiales de la Casa de Austria. Al fondo un aparador con lujosa vajilla y un enfriador de bebidas. Observar los detalles de este cuadro ayuda a comprender la carga sensorial de la mesa regia.

2. EL BANQUETE ENCANTADO DE BINCHE

Un banquete de 1549 puede servir como ejemplo de una cima de excelencia y de imaginación. La mesa del rey era siempre la mesa de la excelencia, repre-

⁸ *Ibidem.*

⁹ *Ibidem.*

sentaba el imaginario permanente de abundancia. Como difícilmente se podía soñar con más abundancia, buscaban sofisticados encantamientos para mantener vivo el deseo y despierta la imaginación.

Juan Calvete de la Estrella en *El Felicísimo Viaje* nos ofrece un interesante ejemplo de las fantasías y refinamientos del imaginario cortesano en torno a la mesa, al narrar las fiestas de Binche, organizadas en agosto de 1549 por María de Austria, para su hermano el Emperador Carlos V, para su hermana Leonor, reina viuda de Francia, y para su sobrino el príncipe Felipe, que estaba realizando un viaje por Europa, para conocer y darse a conocer en sus futuros reinos.

El autor del relato fue Juan Cristóbal Calvete (o Calvet) de Estrella, (Sarıñaena, ¿1520? – Salamanca, 1593), un historiador, humanista y poeta renacentista, al servicio de Carlos V. En su juventud estudió lenguas clásicas y humanidades en Salamanca. Accedió a la Corte imperial al amparo de Juan de Zúñiga, ayo del príncipe Felipe desde 1535. Como cortesano desempeñó tareas docentes y escribió y editó varias obras. Su libro más famoso fue *El felicissimo viaje del muy alto y muy poderoso Príncipe don Phelippe*¹⁰ en el que relata el viaje de Don Felipe por Italia, Alemania y los Países Bajos.

Las celebraciones de Binche, que duraron varios días, tuvieron como marco el castillo, decorado para la ocasión, y contaron con multitud de episodios que oscilaban entre la tradición caballeresca medieval y los aspectos más lúdicos del manierismo; así, el episodio de la Espada Encantada, el Banquete Mitológico servido por nobles disfrazados de dioses y ninfas, para terminar con el festín de la Cámara Encantada.

El festín de la Cámara encantada puso punto final a las celebraciones en un ambiente mágico. La familia imperial, rodeada de sus cortesanos, iba a vivir una experiencia llena de placer y fantasía. La anfitriona, Doña María, reina viuda de Hungría y Bohemia y entonces Gobernadora de los Países Bajos, deseaba complacer a su hermano el Emperador, a su hermana Leonor, reina viuda de Francia y a su sobrino, el príncipe Don Felipe.

Para la fiesta se eligió una de las piezas de palacio, significativamente decorada con referencias a la historia de Roma y a uno de sus grandes héroes, Publio Escipión Africano, famoso por vencer a Aníbal en la batalla de Zama y por su campaña de conquista en Hispania.

“Era ya casi la medianoche, que no se dexava de dançar, quando la magnánima Reyna llevó al Emperador y Reyna de Francia y Principe a la cámara encántada acompañados de los Cavalleros y damas. Era aquella cámara una pieça baxa junto al aposento del Principe muy bien adereçada

¹⁰ Calvete de Estrella 1552, Libro Tercero, fols. 204-205.

de rica tapicería, en que se contenia las victorias y triumphos de Publio Scipion Africano.”¹¹

La celebración fue una verdadera explosión sensorial. La cámara fue completamente transformada para la fiesta, para que representara el firmamento, con muchos efectos luminosos, sonoros y aromáticos, creando un ambiente fantástico.

“Avía encima de aquella tapicería muchos espejos de azero colgados como medios globos. Tenia cada vno d’ellos vna. P. en medio de vna corona, de la qual salían muy claros rayos, con otros al contrario. Todo lo demás era de color negro. Sobre los espejos parecían los siete Planetas en sus carros muy bien pintados con diez escudos de armas Reales. La techumbre y maderamiento de la sala era como vn natural cielo por vna parte con nuves y vientos, que las soplaban, y por la otra, lleno de estrellas, y junto al estrellado estaban colgadas muchas lamparillas, que ardian con azeytes con olores suavissimos, que en los espejos hazian maravillosas vislumbres.”¹²

Bajo el fantástico cielo se creó un mágico edificio:

“Debajo d’el cielo nublado estaban quatro columnas de jaspe, con basas y capiteles dorados, que llegaban al cielo, de cada parte dos, distantes entre sí seis palmos de ancho, y de largo veinte y seis. Estaba entre las columnas puesta, y encajada con gran arte en el suelo una arca abierta, secreta y jaspeada, que ocupaba todo el ancho y largo, que había entre las columnas, las cuales eran cercadas de un antepecho, que tenia menos de medio estado en alto, y desde lo alto por el hueco de las columnas, colgaban de vnas poleas, unas cuerdas tal sutilmente, que no se veían, ni se entendía el secreto de ellas.”¹³

Se buscaba la sorpresa y el ambiente de la cámara consiguió plenamente su objetivo, tanto los miembros de la familia imperial como sus acompañantes quedaron arrobados contemplando la escena: “Y estando el Emperador, Reinas y Príncipe, Damas y Caballeros, los, que cabían alrededor del antepecho, mirando las columnas y Planetas, muy embebecidos.”

¹¹ *Ibidem.*

¹² *Ibidem.*

¹³ *Ibidem.*

Creado el ambiente maravilloso, comenzó un festín igualmente maravilloso. Más que comida era un espléndido espectáculo, pensado para sorprender y para maravillar a los ilustres invitados. Se desató la tormenta y del fantástico cielo cayó una dulce granizada:

“En un instante súbitamente se revolvió el cielo, y comenzó a tronar, y relampaguear tan naturalmente, que quitaba la vista y granizaba muchos y muy buenos confites, y llovía aguas de azahar, de rosas y de preciosísimos olores, y con aquella tempestad y relámpagos y truenos vieron bajar una mesa del cielo pegada cada esquina de ella a una de las columnas, sin parecer el artificio, con que se hacía, y llegando la mesa a asentar sobre el antepecho paró allí...”¹⁴

Tras la granizada de confites, bajó del cielo una lujosa mesa:

“(...) y luego sossegò el cielo, y la mesa apareció adornada de ricas telas, con muchos y diversos platos de porcelana, con todo género de conservas, de quantas maneras imaginarse podían todas muy excelentes y preciosas. Las quales como fueron comidas y saqueadas, por las damas, desapareció súbitamente aquella mesa, sin ser mas vista.”¹⁵

Era una mesa selecta. El dulce representaba en la época el alimento más selecto, más refinado. El relato habla de confites, aguas de azahar y de rosas. Las vajillas de lujo, de porcelana y de vidrio, los juegos de los colores, los olores perfumados, todo el conjunto creaba una fantasía sensorial de referencias culturales múltiples, la mitología, la historia de Roma, evocando siempre el poder y la gloria del Sacro Imperio Romano Germánico de Carlos.

A la primera mesa siguió otra mesa mágica igualmente dulce:

“Y en vn momento bolvio otra vez a turbarse el cielo con tan grandes truenos y relámpagos, que parecía cosa de encantamiento, y a llover y granizar confites como de primero, y con aquella tempestad baxò d’el cielo otra mesa, con muchos platos y taças de vidrio, llenos de todo género de confituras, suplicaciones de diversas colores, y otras mil suertes de confecciones todas blancas, lo qual después de averlo provado el Emperador, Reynas y Principe, y tomado las damas su parte d’ello, la mesa con grande admiracion de todos desaparecio luego.”¹⁶

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Ibídem.

La vista se recreaba en un festival de colores. Este segundo servicio estaba compuesto igualmente de toda clase de dulces, confites, confituras, suplicaciones. Unos eran de colores diversos, otros de color blanco. El azúcar más refinado, el más caro y el más difícil de obtener, había de ser blanquísimo, brillante como una joya. La fantasía de dulces era una verdadera obra de arte, que invitaba al apetito y a la imaginación.

No faltaba una evocación de la naturaleza, la tercera mesa estaba compuesta de figuras de animales de caza, aves, peces, árboles con sus frutos, todo de azúcar, incluso una ardilla viva, como contrapunto real al paisaje de ficción:

“Y en el mismo instante se torno a rebotar el cielo como de primero. Estaban todos admirados de ver el encantamiento, y tan extraña cosa, y creciendo los truenos y relámpagos, el granizo y el agua, bajó del cielo la tercera mesa llena de platos hechos de azúcar, montería, cazas silvestres, aves y pescados y saleros de la misma confección. Y era cosa extraña de ver una peña de azúcar candi sutilísimamente labrada con cinco arboles de laurel en ella, que tenían las hojas doradas, y plateadas, y llenos de frutas de azúcar, y de banderillas con escudos de las armas de todos aquellos Estados, hechas de seda de diversa color, y en el de en medio una ardilla viva atada con una cadenilla de plata, la cual también fue saqueada por las damas, con todo lo demás, y la mesa en un instante desaparecida.”¹⁷

Una magnífica representación sensorial y cultural, también política en la que destacaban las banderas y escudos de armas de los territorios imperiales. El tercer servicio fue igualmente fantástico. Se habla de figuras de azúcar, de árboles dorados y plateados con frutas de azúcar. A la decoración del escenario se sumaban las esculturas de dulce, a la vez alimentos, obras artísticas, evocaciones de la naturaleza y símbolos políticos. La realidad, evocada por la ardilla viva, se mezclaba con la ficción. Los privilegiados espectadores de aquel prodigio saborearon con los cinco sentidos y también con la mente aquella magna representación sensorial y cultural.

A las comidas mágicas las acompañaban las bebidas mágicas. Durante todo el tiempo del imaginativo espectáculo gastronómico a la comida le acompañó la bebida. Los mejores vinos, hypocrás blanco y tinto, vino clarete y blanco, se presentaron en el mismo contexto mágico, recordando la naturaleza acuática, el mar, los ríos y las fuentes con toda su flora y su fauna. De nuevo una evocación de la naturaleza idealizada servía de aliciente al disfrute de unos vinos excelentes que manaban sin cesar.

¹⁷ *Ibidem*.

“Había excelentísimos vinos para quien los quería, y en mucha abundancia, el cual corría de una roca y Peña marina, que estaba a una parte de la sala arrimada a la pared, cerca de la mesa con muchos ramos de coral, yeruas y flores por ella nacidas, y muchas lagartijas, galápagos, sierpes y otras cosas, que naturalmente en peñas se crían. Había a un cabo de la roca cuatro candeleros, con cuatro pequeñas hachas blancas encendidas. Salía el vino por las lenguas coloradas de cuatro cabezas de culebras, las cuales tenían los cuellos dorados y verdes. Eran las dos fuentes de hipocras blanco y tinto, y las otras dos de vino clarete y blanco, las cuales manaron desde, que comenzó la colación, hasta el fin de ella.”¹⁸

Perfecta alianza de fantasía e imaginación. La permanente abundancia y refinamiento de la alimentación cortesana llevaba a crear imaginarios fantásticos y encantados, con complejas claves históricas, culturales y artísticas, para poder lograr el difícil deseo de convertir el esplendor de la realidad cotidiana de la corte en un sueño todavía de mayor esplendor y fantasía. En las fiestas no bastaba con satisfacer la necesidad física del alimento, era preciso lograr el gozo de los sentidos y complacer también el espíritu.

3. EL ESPLENDOR DEL DULCE

El dulce era la máxima explosión sensorial, placer del paladar y placer de la vista. Los dulces eran como pequeñas joyas comestibles. Sabores, olores, colores se combinaban para crear verdaderas obras de arte. Cada dulce era como una gema. El azúcar era un diamante. La importancia del blanco purísimo y del brillo del azúcar era máximo símbolo de excelencia culminante, ejemplo de máxima sensualidad, signo erótico de seducción, afrodisíaco tentador.

Fueron muchos los alimentos llegados a España desde lejanas tierras a lo largo de los siglos. Pero si hubo un producto destinado a tener un impacto enorme fue la caña de azúcar *Saccharum officinarum*. Resultado de la hibridación de especies silvestres del sudeste asiático, India e Indonesia, se expandió hacia la China y posteriormente hacia Occidente. Había sido conocida por los griegos y romanos, pero fue la conquista islámica la que la difundió hasta introducirla en la península ibérica, en las costas meridionales andaluzas y el valle bajo del Guadalquivir. Su avance fue lento y no será hasta el siglo XIII cuando alcance una cierta difusión entre las clases altas. El nuevo endulzante tuvo un gran éxito en la farmacoepa y en la cocina musulmana. Se utilizaba como medicina y como

¹⁸ *Ibidem*.

ingrediente de muchos platos. Gozaba de enorme prestigio, pero era muy caro, por lo que el endulzante más común seguía siendo la miel.

En la época moderna el papel del azúcar cambió mucho, al ser introducido primero en los archipiélagos atlánticos, como Canarias y Madeira, y después en América. Las grandes plantaciones de caña de azúcar, basadas en la mano de obra esclava, proporcionaban grandes cosechas. Aumentó la producción y el comercio, y aunque el azúcar continuó siendo muy caro, poco a poco fue llegando a capas más amplias de la sociedad y se difundió su consumo, siempre impulsado por su gran prestigio. La presencia del azúcar revolucionó la dulcería.

Miguel de Baeza en *Los Quatro Libros del Arte de la Confitería*, de 1592, dedica su obra al azúcar y a todas las maravillas que con ella podían elaborarse: “En el primero de los cuales se trata de las especias y qualidades del açucar. En el segundo de las confituras finas, y entrefinas, lissas, y labradas. En el tercero de las conservas de açucar, y de miel. En el quarto de la pasta blanca, y su orden, y otras cosas.” Y hace del azúcar, “tan suave y dulce”, un gran elogio: “En las cosas que Dios ha criado para bien provecho de los hombres es una de ellas el azucar, por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas porque de ello se azen muchas conservas y confituras medicinas y xaraves para sanos y enfermos”¹⁹.

A visualizar esos preciosos y delicados dulces nos ayudan las obras de los grandes bodegonistas, sobre todo aquellos que se especializaron en pintar dulces, como Juan Van der Hamen y Tomás Yepes en España o Josefa de Óbidos en Portugal. No son simples bodegones con dulces. No hay que valorar únicamente cada cuadro como una obra de arte. Merece la pena fijarse en todos los detalles para apreciar como merecen esas pequeñas obras de arte, obra del pintor, que representan esas otras pequeñas obras de arte efímero que fueron las dulces creaciones de los reposteros y confiteros²⁰.

Ya en el siglo XVIII, en el siguiente recetario publicado, que fue el de Juan de la Mata, *Arte de Repostería*, de 1747, los sabores y colores del azúcar continuaban siendo importantes. Juan de la Mata era un repostero leonés, establecido en Madrid. Según declaraba la portada del libro era “Repostero en esta Corte [Madrid], natural del lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas, y Reino de León, y Obispado de Oviedo”²¹.

Todas las preparaciones debían tener sabores y colores atractivos. El blanco seguía siendo el color de excelencia del azúcar: “El mejor azucar para este ministerio es el mas blanco, trasparente, sonante, de leve peso, y de un dulzor

¹⁹ Baeza 1592.

²⁰ Pérez Sánchez 1995, Jordan 2005, Serrão 1991, *The Sacred and the Profane: Josefa De Obidos of Portugal* 1997.

²¹ Mata 1747.

agradable”²². En otras ocasiones el color buscado era el rojo intenso. En la receta de *Guindas con hueso en liquido*, se aconseja potenciar el color y el sabor de las guindas:

“A seis libras de azucar clarificado, y hecho almivar a la pluma, se echaran otras tantas de guindas, (...) a lo que se añadira medio quartillo, o poco mas, de zumo de uba espina, para que tomen color, que juntamente las da un sabor muy agradable.”²³

Lo mismo sucedía con el dulce de *Moras en liquido o secas*. Se aconseja: “Dase-las un hermoso color aplicando a la decoccion su propio zumo exprimido”²⁴. Para hacer *Castañas confitadas* de advierte: “Escogeranse las castañas mayores, de un color resplandeciente...”²⁵

Mucho se preocupaba Juan de la Mata del color de los membrillos:

“Algunos para que queden rojos, lo que es muy bueno, echan un vaso de vino tinto generoso, color de granate, y lo cuecen con el azucar, y los membrillos. Otros en lugar de vino, se sirven generalmente de la cochinitilla preparada del modo siguiente, lo que no es tan bueno, como el vino, y solo da el color material, sin añadirle mas perfeccion: muelese para esto en un pequeno mortero o almirez con otro tanto de hez de vino purificado, y todo se mete en un vaso de agua hirviendo, revolviendolo con una cucharita y anadiendo un polvo de alumbre molido; junto todo, y mezclado, se pondra al fuego por un levisimo tiempo, y se pasara por un lienzo cerrado para echarlos en los membrillos quando estén.”²⁶

Ya no se trataba solo de potenciar el color natural, sino claramente de teñirlos, para que resultaran más llamativos, apetecibles y decorativos.

A los membrillos se les daban colores y sabores variados:

“Se coceran hasta tanto que se hayan convertido en mermelada; (...) y en azucar preparada a la caña se echaran, añadiendo vino blanco generoso a medida de la voluntad del operante; esto es, si se quisiere dar color blanco, y un sabor realzado, si no, se le aplicara otro qualquiera para darle distinto color: a todo esto se juntara un poco de clavo de especia, canela, almizcle

²² Mata 1755: II, 4.

²³ *Ibidem*: V, 20.

²⁴ *Ibidem*: V, 25.

²⁵ *Ibidem*: VIII, 37.

²⁶ *Ibidem*: IX, 42.

y nuez moscada, todo bien molido, y se hara hervir dulcemente (...) Si se quisiere dar un color rojo subido, se acudira a la cochinilla preparada.”²⁷

El tinte se aplicaba a otros productos, como “la toronja” que

“es una especie de cidra redonda, y abundantemente grande, crianse las mejores en Portugal, Valencia, Andalucia y Estremadura, de donde se conducen a esta Corte. Son para el uso de confitar muy excelente.”

“Se la añade un hermoso color muy agradable y delicioso a la vista, echando la cochinilla preparada con ellas en la primera agua fria en que se preparan; y para que perciban el color, y pueda penetrar en lo interior, se dexan asi en infusion por un dia, o menos, segun se reconociere suficiente”.²⁸

Cualquier producto tenía un valor añadido en el color:

“Los pimientos no se diferencian de las frutas precedentes en el modo de confitarlos; solo se debiera observar se han de escoger los que no estuvieren inclinados al color encarnado, que sean pequeños, verdes, y de hermosa vista.”²⁹

“Es la frambuesa un genero de fruta muy simil a la fresa, solo que es de un olor mas fragante y suave, con un genero de pelusilla muy sutil, y su color muy encendido.”³⁰

La vista era importante. En muchas recetas se insiste en los colores. Un buen ejemplo es la “*Otra manera de compotas de albaricoques a la portuguesa*”:

“Divididos en dos partes iguales, hasta en cantidad de doce albaricoques amarillos, de los mas escogidos, y ya limpios del hueso, se echaran en un plato de plata, que tenga un poco de agua con azucar clarificado, y todo junto en un hornillo a buen fuego, sin cubrirlos, herviran hasta que esten bien blandos o cocidos: despues de lo qual se apartaran de su almivar, y bien polvoreados de azucar fino en otro plato de plata, se pondran al fuego, removiendolos hasta que hayan recibido un color muy agradable y hermoso.”³¹

²⁷ Ibídem: IX, 43.

²⁸ Ibídem: XI, 52-53.

²⁹ Ibídem: XII, 56.

³⁰ Ibídem: XIV, 68.

³¹ Ibídem: XIV, 69-70.

El tema de los colores aparece por todas partes: *Compota de peros agrios roxos*:

“Esta fruta es notablemente preciosa y delicada en el uso de confitar; su hechura es del tamaño de una camuesa mediana, antes mas larga que redonda: su color muy hermoso, blanco, sembrado a trechos de encarnado...”³²

“Son los perillos reales especie de manzanas, cuyo sabor es agridulce muy gustoso, su color exterior amarillo, la carne blanca...”³³

Compota de manzanas a la portuguesa:

“A estas manzanas, hechas mitades y limpias del corazon, se pondran en un plato de plata, o en una tortera, cubiertas por encima, y pulverizadas por todos lados de azucar fino, dexandolas cocer entre tanto que el azucar haya tomado un color roxo transparente, y convertido en caramelo...”³⁴

Sabor, olor y color eran importantes para todo, también para el turrón como el *Turrón de canela, tan precioso...*

“para que perciba el gusto de la canela, superando a los ingredientes ya dichos, se echaran dos onzas de canela molida, y pasada por el tambor al tiempo de incorporar las almendras con el azucar y miel, pues de este genero retendra su gusto, olor y color. Este, y el primer genero de turrón, son agradabilisimos, exquisitos, y deliciosos, aunque muy raros...”³⁵

En el libro de Juan de la Mata se dedica un apartado a la elaboración de colores. Comenzaba por el rojo. *Pastillas roxas*:

“Habiendo cocido el azucar clarificado a la pluma, aumentado de una cucharada de cochinilla preparada, y una gota de agua de azar, se concluirá en el resto como las otras. Puedense a gusto del artifice dar otros diversos colores, para cuyo caso se podra valer del cap. 17. del modo de preparar los colores, observando lo mismo que con la cochinilla.”³⁶

³² *Ibidem*: XIV, 71.

³³ *Ibidem*: XIV, 73.

³⁴ *Ibidem*: XIV, 74.

³⁵ *Ibidem*: XXI, 115.

³⁶ *Ibidem*: XV, 80.

El capítulo XVII: *Del modo de preparar los colores que se dará a las frutas, Pastas...* Es muy interesante la manera en que se elaboran los colores para la repostería de todo tipo.

Color rojo: “Molerase en un pequeño mortero o almirez un poco de cohinilla, segun la cantidad que se hubiere de dar color; tendrase al fuego un cacito con agua, y quando este hirviendo se echara dentro la cochinilla molida, con otro tanto de hez de vino purificado, o cremor tartaro: dexarase hervir. Interin pasan dos minutos, metiendo dentro de tiempo en tiempo un papelito para ver si suficientemente tiñe. En estando en su punto, se apartara del fuego a reposar un brevísimo instante, a lo que se añadirá un polvo de alumbre molido, y un poco de agrio de limon: despues de haber reposado otro poco de tiempo, se pasara por el cedazo, y se guardara para quando la ocasion lo pidiere”.

Color verde. “Tomarase la cascarilla sutilmente quitada de las peras verdes, que comprehenda solo el cutis exterior, o en su defecto las hojas de acelga verde, limpias de aquellos nervios y venillas en algun modo blancas, y se echara a hervir, bien lavada, en agua natural: sacada de la coccion, y enjuta en el cedazo, se pondra, para reducir las a mitad, en un cacito al fuego, o en un plato de plata estendida: pues de este modo prontamente expele su natural humor. Finalmente despues de seca y molida en el almirez, se guardara para serviese de ella”.

Color amarillo: “Hacese este color tomando de la florida azucena la semilla que esta en el medio, y se secura al Sol hasta que facilmente se pueda convertir en polvo quando se haya de usar de este color se desleira, pongo por exemplo, tanto como el grueso de una avellana, en una cucharada de agua de azar, o de otra qualquiera olorosa, y a falta de estas en la natural: a falta de esto, se hace con la piedra desleida, en agua. Estos colores pueden servir a todo genero de frutas, especialmente a las pastas y mermeladas y otras. La simiente de azucena da mejor color”.

Color azul: Este genero de color es muy agradable y hermoso, aunque no esta en uso; no obstante, se han hecho algunas experiencias para el conocimiento de su excelencia, y verdaderamente es muy deleitoso. Hacese tomando la flor de borraja, y lo que se cria sobre el maiz, y a falta de estas, es muy buena un genero de florecita azul que crece entre los trigos. Las hojas solas, separadas de la semilla, y quitadas las puntas blancas se secan al Sol como las otras, moliendolas, para usar de ellas, como las pasadas. En lugar de estas, se deshace en agua, la piedra, y sirve lo propio”.

Color negro y jaspeado: “Este color, aunque triste, hace hermosa apariencia; para lo qual se tomara aquel fruto que crian los alamos, y se dexara secar para convertirlo en polvo, y usar de el como los pasados. Hacese este color tambien con la piedra deshecha en agua. Mezclados todos estos colores, o parte de ellos en igual proporcion, mas o menos, a medida del curioso artifice, podra diferenciar

de colores que formen mas vistosa apariencia. Si le quisiere jaspeado, tomara la impertinencia de matizar los colores con un pincel, sacudiendo encima de las frutas mermeladas.³⁷

Colores y formas se aliaban para crear pequeñas obras de arte. También es muy interesante el *Modo de hacer las figuras de azúcar*:

“Para este genero de obra se tendran preparados los moldes, gravados en ellos varias figuras de cuerpo entero, o medio cuerpo de hombres, animales, &c. fuentes, y otras curiosidades, que para echar en ellos el azucar han de estar bien limpios, de suerte que no tengan polvo: si son de plomo, se meteran en un barreño que tendra agua, y con un estropajo mojado en ella, y xabon, se frotaran bien, y si son de barro se limpiaran del mismo modo; pero por ser mas blandos, no se tendran mucho en agua. Despues que esten bien limpios, se untaran levemente con un poco de aceyte de almendras dulces, o con un poco de agua, si se quiere, dexandolos gotear un poco; pero se advierte, que si han de ser las figuras de caramelo, se untan los moldes con aceyte de almendras dulces, y no han de estar mojados de agua, por ser este punto tan fuerte; y por un agujerito que ha de tener el molde, se echara el azucar, ya sea a la pluma, ya al caramelo. Clarificado el azucar preparado a la pluma, y emblanquecido, al que se puede añadir al gusto que se quisiere con algunas gotas de agua olorosa, y el color que se juzgare conveniente y echando uno, y otro al tiempo de blanquearle, se vertera un poco tibio en los moldes por el agujerito, lo suficiente para llenar el molde; y quando se hayan enfriado, se sacaran las figuras. Si las figuras se quisieren muy blancas, se haran con azucar fino de Holanda, que es el mas propio para este fin, para lo que despues de haberle clarificado, y preparado a la pluma, se trabajara, a fin de emblanquecerle, con un cucharon, quando se haya mitigado el calor, de modo que sobre un borde del perol se pueda sufrir la mano y en estando en esta proporcion, se echara como dicho es, en los moldes un poco tibio. Quando las figuras de azucar blanco fueren delicadas, se las pondra unos palitos delgados, uno, u dos, según convenga, especialmente si son brazos &c. asi que se eche el azucar en los moldes. Si la figura se compone de diferentes piezas, se uniran unas con otras, untando por donde se han de pegar con el azucar a su punto, esto es, que si son del azucar a la pluma, con este; y si de caramelo, con el. Hacense tambien las figuras de caramelo con el color que se quisiere, o sin el, sin trabajarlo o blanquearlo, con las advertencias arriba dichas; pero al tiempo de echar el azucar al

³⁷ *Ibidem*: XVII, 85-87.

caramelo en los moldes, ha de estar algo mas caliente que el de la pluma, porque al instante se hiela. Si la figura fuere grande, y se quisiere dexar hueca, se echara el azucar que pareciere conveniente, y envuelto el molde en un paño por no quemarse, se le dara vueltas para que el caramelo se estienda y cubra todas las partes del molde: despues de bien frio y duro, se sacaran y pondran en parte seca las figuras. Sirven estas figuras para remate de los ramilletes &c”.³⁸

Hay figuras de las que se dan la receta: *Huevos artificiales* y *Aceytunas artificiales*.

La decoración de las mesas se completaba con adornos de todas clases. Juan de la Mata en su *Arte de Repostería* ofrecía ejemplos muy ilustrativos:

“Explicacion de las mesas, y regla general para armar qualquier ramillete. Para esto se mandaran cortar vidrios de todas suertes, cortados en forma de eses, vandas, flores de Lis, ramitos medias lunas, hojas de parra &c. con los que se armara la arquitectura de los dibujos subsequentes, a idea de cada uno u otros sobre el fundamento de platos de china, o espejos de cristal, y columnas de diferentes tamaños, sobre los quales se va formando la idea, o arquitectura, pegandolos con cola blanca de pescado: esta se hara moliendola en parte limpia con un mazo, y deshecha en pequeñas partes, se echara, como una libra, en tres quartillos de agua y puesto todo a cocer, se meneara con una cuchara hasta que se conozca esta un poco fuerte, quitando la espuma negra que se viere: despues se colara por un cedazo, que tendra debaxo una cazuela de barro, con lo que se servira de ella, poniendo parte de ella en un plato de plata al fuego, aumentandola de la cazuela, conforme se disminuye del plato. Hecha ya la arquitectura material, se guarnecera por las orillas con papel cortado de varios colores, flores artificiales o naturales, figuras de azucar u caramelo, correspondientes a alguna Historia o idea a que se haga el ramillete: y ultimamente se vestirá de todo genero de dulces. Y con este intento he puesto estas diez mesas diferentes, para que teniendolas presentes, pueda el artifice idear otras con mas facilidad.”³⁹

4. LOS CINCO SENTIDOS

La mesa como obra de arte se incluye en las obras de arte, especialmente en la pintura. A la recíproca, el arte se incluye en el comedor, en la mesa, en cada

³⁸ Ibídem: XXX, 153-154.

³⁹ Ibídem: XLI, 212-213.

plato. De 1618, hace cuatrocientos años, proceden *Los cinco sentidos*, un grupo de cinco alegorías, pintadas en tablas mediante la técnica del óleo por Jan Brueghel el viejo en colaboración con Peter Paul Rubens en los Países Bajos Españoles. Esta serie de cuadros fue encargada por los gobernadores de los Países Bajos, Isabel Clara Eugenia y Alberto de Austria, cuyas obras pasaron más tarde a manos de Felipe IV quien colocó los cuadros en el Alcázar de Madrid. Tras ser rescatados del incendio de 1734, fueron trasladados al desaparecido Palacio del Buen Retiro y posteriormente al Palacio Real, hasta acabar finalmente en el Museo del Prado⁴⁰.

Al contemplar *El Gusto*, la primera impresión es de abundancia. Interior y exterior se comunican. En el exterior se divisa un palacio con un gran parque, en medio de una naturaleza ubérrima. El interior es un verdadero manifiesto de poder y de lujo. No se simboliza solo el gusto, sino los cinco sentidos en uno solo. Evoca también el placer de la vista, del olfato, del tacto, incluso del oído.

A la derecha, al fondo un bosque, lleno de animales de caza, en primer plano un espléndido bodegón en que montones de animales ya sacrificados están dispuestos para ser cocinados, jabalíes, venados, liebres, aves de todas clases, pescado, frutas y verduras, un gran plato de dulces.

A la izquierda, al fondo una cocina en que diversos criados se afanan en preparar el banquete, más cerca un aparador con toda la vajilla preparada para el servicio de la mesa y un enfriador para refrescar la bebida. Decorando el comedor tres cuadros evocadores de una u otra manera de la comida. En la pared un cuadro religioso que representa el banquete de las bodas de Caná y otro cuadro que muestra una escena popular en una cocina. El cuadro de la izquierda reproduce una obra de Jan Brueghel y Hendrick van Balen titulada *Cibeles y las Estaciones dentro de un festón de frutas* (Museo del Prado). Es una pintura típica del arte flamenco en que una guirnalda de frutos y flores, sostenida por ninfas y amorcillos, rodea la escena mitológica de Ceres, la diosa de la Madre Tierra y de la Agricultura. Ceres aparece rodeada de figuras alegóricas de las cuatro estaciones que le ofrecen sus frutos.

En el centro del cuadro, la mesa, cubierta por un mantel de tapicería de vivo colorido y otro exquisitamente blanco encima. Una mujer muy seductora, luciendo un escote muy revelador, se sienta a la mesa, servida por un fauno, que escancia la bebida de una jarra sobre una gran copa de oro que sostiene la mujer. El mono que está sentado en el respaldo de la silla es el animal que simboliza el sentido del gusto.

Sobre la mesa todo un espectáculo de manjares, ostras y mariscos, aves asadas y grandes pastelones mostrando las cabezas, alas y colas de las aves que los rellenan, simulando que están vivas, algunas majestuosas, como los pavos reales

⁴⁰ Museo del Prado, ficha de la obra: *El Gusto*.

y el cisne. Completando el conjunto, saleros, fruteros, una bandeja de preciosos dulces en una mesita auxiliar.

Otra alegoría de los sentidos, hacia 1620, se pintó con ocasión de una visita a Amberes que hicieron los archiduques Alberto e Isabel. El municipio pensó en regalarles una obra en colaboración de los doce mejores pintores de la ciudad, que consistió en dos lienzos sobre el tema de la alegoría de los sentidos. Jan Brueghel fue elegido director del proyecto, en el que colaboraron pintores de la talla de Rubens y Frans Snyders. Los originales se perdieron en el incendio del Palacio de Bruselas en 1731. Réplicas de estos dos lienzos se hallan hoy en el Museo del Prado: “la vista y el olfato” y su pareja de idénticas medidas “el gusto, el oído y el tacto”.

Esta serie de “Los Sentidos” es fruto de la colaboración artística entre Rubens, que realizó las figuras alegóricas de los sentidos, y Jan Brueghel, que representó los escenarios cortesanos. Las escenas transmiten la riqueza y sofisticación de la corte de los archiduques Alberto e Isabel Clara Eugenia. La mesa está representada por el arte, en una obra de arte, como obra de arte.

En el cuadro en el centro, la mesa. A la mesa están sentadas dos damas con grandes escotes sugerentes. Sobre la mesa manjares excelentes, ostras, mariscos, aves asadas, pastelones sobresaliendo las aves, especialmente un pavo real con su espectacular plumaje. Una de las mujeres, vestida de rojo, pincha delicadamente con un tenedor de oro una ostra, símbolo gastronómico y afrodisíaco, mientras en la otra mano sostiene una preciosa copa de vidrio transparente con un alto pie de oro, una gran obra de orfebrería. Un músico con un instrumento de cuerda ameniza el banquete.

En primer término un bodegón, con animales de caza, verduras y frutas, todo preparado para ser cocinado. El bodegón de la esquina inferior del lienzo aparece en *El Gusto* del conjunto anterior, igual que el plato con ostras que la mujer va a comer. Sobre una mesa auxiliar, frutas y un gran plato de dulces, adornados con banderines y con un arbolito de hojas plateadas. A la derecha del cuadro, un magnífico aparador, con una espléndida vajilla. Varios servidores se ocupan de servir la comida y la bebida. Esta escena resulta menos alegórica y más cercana a la realidad que la de la serie anterior. En este caso vemos sirvientes que llevan la comida a la mesa, no un sátiro, y no son cupidos los que tocan instrumentos sino niños⁴¹.

El arte era testigo del banquete como obra de arte. Algunas pinturas han conservado el recuerdo de algunos grandes banquetes, en los que el diseño de las decoraciones, desde el comedor a la mesa y los platos, se encargaba a grandes artistas. Un buen ejemplo puede ser el festín ofrecido por el papa Clemente IX a

⁴¹ Woollett y van Suchtelen 2006. Museo del Prado, ficha de la obra: *El Gusto, el Oído y el Tacto*.

la reina Cristina de Suecia, celebrado en el palacio del Quirinal el 9 de diciembre de 1667, del que nos ha dejado un interesante testimonio el pintor francés Pierre-Paul Sévin⁴². En unas mesas colocadas sobre un estrado, más elevada la mesa del papa, menos la mesa de la reina, cubiertas por un dosel, comían el anfitrión y la invitada ante la atenta mirada de la corte pontificia.

Las mesas están cubiertas de manjares, bajo la forma de sofisticadas esculturas barrocas. Si el conjunto es una obra de arte, cada uno de los platos escultóricos, a los que significativamente se denominaba triunfos, era una excepcional obra de arte. Su diseño era obra de Gian Lorenzo Bernini y bajo su dirección trabajaron hábiles cocineros y pasteleros de Roma para realizar esas obras de arte, hechas en azúcar, en mazapán, en jalea.

El arte de las esculturas comestibles era ya antiguo. Lo habían practicado con azúcar en el mundo islámico en los siglos medievales. Se puso de moda en las cortes europeas con mazapán a partir del siglo XIII y con azúcar desde el siglo XV, muy especialmente en el Renacimiento y en el Barroco. También se hacían de jaleas de colores y más sencillamente de pan o de pastas horneadas. Más tarde se harían también figuras de chocolate. Cualquiera que fuese la base, se hacía una pasta maleable como arcilla y se moldeaban toda clase de figuras, que se podían comer, pero que eran sobre todo para adornar. Paulatinamente estas decoraciones de mesa se combinaban con otras piezas de orfebrería en oro y plata, también en cristal de roca, y a partir del siglo XVIII se hicieron preferentemente en porcelana⁴³.

En Italia las esculturas de azúcar se pusieron muy de moda en los siglos XVI y XVII. Se las denominaba “trionfi” – triunfos – y servían para utilizar las mesas de grandes personajes en grandes ocasiones, especialmente en los banquetes de boda. Los temas se inspiraban en la heráldica, la naturaleza, la mitología, la Biblia, la historia, la literatura. En ocasiones copiaban esculturas existentes en mármol o bronce, en otras ocasiones eran diseños originales de grandes artistas⁴⁴.

5. LAS BODAS DE CAMACHO

En *El Quijote* hay muchas historias de hambre y de sueños de abundancia. Hay días de gran fiesta, como sucedió con la celebración de las bodas de Camacho, “una de las mejores bodas y más ricas que hasta el día de hoy se habrán celebrado en la Mancha, ni en otras muchas leguas a la redonda”⁴⁵. El banquete

⁴² Lápiz, pluma y aguada de colores sobre papel. The Royal Library of Sweden, Estocolmo.

⁴³ Mintz 1996: 126-130.

⁴⁴ Watson 1978.

⁴⁵ *Q.* Parte II, Capítulo 19: Donde se cuenta la aventura del pastor enamorado, con otros en verdad graciosos sucesos.

de bodas era uno de los días en que la pesadilla del hambre desaparecía y el sueño de la abundancia se hacía realidad: "...este día no es de aquellos sobre quien tiene jurisdicción la hambre..."⁴⁶.

Tal como lo cuenta Cervantes de manera magistral, el proceso de aproximación del sueño a la realidad va despertando todos los sentidos de la famosa pareja de aventureros, Don Quijote y Sancho Panza. Primero el olfato. Sancho Panza huele el banquete desde lejos:

"Despertó, en fin, soñoliento y perezoso, y volviendo el rostro a todas partes, dijo: -De la parte desta enramada, si no me engaño, sale un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillos: bodas que por tales olores comienzan, para mi santiguada que deben de ser abundantes y generosas. Acaba, glotón -dijo don Quijote-; ven, iremos a ver estos desposorios..."⁴⁷

Después fue la vista la que intervino. De oler, Sancho y Don Quijote pasaron a ver. El proceso de aproximación al disfrute de la comida culminó en un espectáculo deslumbrante, muy especialmente para Sancho. Ver todo aquello, verlo de cerca, suponía un nuevo paso hacia la consecución del sueño.

La serie de alimentos que se ofrecía a su contemplación admirada era significativa. Ante todo carne asada y olla, los dos platos más apreciados de la época, que no faltaban nunca en una buena mesa. Ante todo un asado monumental: "Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo..."⁴⁸ Un novillo que era más que un novillo, pues estaba relleno: "En el dilatado vientre del novillo estaban doce tiernos y pequeños lechones, que, cosidos por encima, servían de darle sabor y enternecerle..."⁴⁹

Junto al asado la olla: "...y en el fuego donde se había de asar [el novillo] ardía un mediano monte de leña y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas; en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos..."⁵⁰ Las ollas también estaban bien rellenas, con liebres, con gallinas, con mil cosas: "...las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase..."⁵¹

Pan y vino eran imprescindibles. Después del asado y de la olla, siguió el vino, vinos generosos, vinos fuertes y de solera. El pan, pan blanquísimo, pan

⁴⁶ Q. Parte II, Capítulo 20: Donde se cuentan las bodas de Camacho el rico, con el suceso de Basilio el pobre.

⁴⁷ *Ibidem*.

⁴⁸ *Ibidem*.

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ *Ibidem*.

⁵¹ *Ibidem*.

hecho con la flor de la harina, el pan que comían los nobles, mientras las clases populares comían pan integral. Y tratándose del campo manchego no podían faltar buenos quesos. Para los campesinos el queso era un buen acompañamiento, mucho más si se trata del excelente queso manchego de leche de oveja.

Y todo a montones, pues la abundancia era esencial en un buen banquete tradicional: “Contó Sancho más de sesenta zaques, de más de dos arrobas cada uno, y todos ellos, según después pareció, de generosos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo, como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla...”

Como dulce, uno muy típico, las frutas de sartén. Las pastas de masa frita eran muy populares, las había saladas y dulces y eran muy variadas, pastelillos, rosquillas, buñuelos. Las llamaban frutas de sartén y les daban figuras muy variadas, llenas de fantasía. El *Diccionario de Autoridades* las definía como “Pasta de harina, a que se suele añadir huevos y azúcar, hecha en diferentes figuras, y frita después en manteca o azéite”.⁵² Muchas veces también se bañaban en miel: “y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zabullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba.”⁵³

Montones de comida y montones de cocineros para prepararla, un batallón de cocineros: “Los cocineros y cocineras pasaban de cincuenta, todos limpios, todos diligentes y todos contentos.”⁵⁴

No podían faltar las especias, productos exóticos, caros, que eran signos de distinción social, pero que se habían convertido, a fuerza de deseárselas en necesidad cultural: “Las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas, y todas estaban de manifiesto en una grande arca.”⁵⁵

Un banquete rústico, pero abundante. Una boda de un labrador, sin grandes lujos y refinamientos cortesanos, pero que cumplía la norma por excelencia de un gran banquete, la abundancia: “Finalmente, el aparato de la boda era rústico, pero tan abundante, que podía sustentar a un ejército.”⁵⁶

Verlo fue deseárselo. Se come con los ojos, y al dispuesto apetito de Sancho Panza, la contemplación de aquel espléndido espectáculo le despertó un ansia insoportable de hacer suyo todo aquello, un deseo incontrolable de comerlo, de devorarlo.

⁵² *Diccionario de Autoridades*, Tomo III (1732).

⁵³ *Q.* Parte II, Capítulo 20: Donde se cuentan las bodas de Camacho el rico, con el suceso de Basilio el pobre.

⁵⁴ *Ibidem.*

⁵⁵ *Ibidem.*

⁵⁶ *Ibidem.*

“Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba. Primero le cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quien él tomara de bonísima gana un mediano puchero; luego le aficionaron la voluntad los zaques; y últimamente, las frutas de sartén, si es que se podían llamar sartenes las tan orondas calderas.”⁵⁷

De ver pasaron a comer. Finalmente entró en juego el sentido del gusto. Desearlo no era suficiente, Sancho tenía que probarlo y consumir así el deseo de disfrutar de tan gran banquete. Necesitaba comerlo para estar seguro de que no era un sueño, sino verdadera realidad:

“... y así, sin poderlo sufrir ni ser en su mano hacer otra cosa, se llegó a uno de los solícitos cocineros, y con corteses y hambrientas razones le rogó le dejase mojar un mendrugo de pan en una de aquellas ollas. A lo que el cocinero respondió:

– Hermano, este día no es de aquellos sobre quien tiene jurisdicción la hambre, merced al rico Camacho. Apeaos y mirad si hay por ahí un cucharón, y espumad una gallina o dos, y buen provecho os hagan.

– No veo ninguno -respondió Sancho.

– Esperad -dijo el cocinero-. ¡Pecador de mí, y qué melindroso y para poco debéis de ser!

Y diciendo esto, asió de un caldero, y encajándole en una de las medias tinajas, sacó en él tres gallinas y dos gansos, y dijo a Sancho:

– Comed, amigo, y desayunaos con esta espuma, en tanto que se llega la hora de yantar.”⁵⁸

Las bodas frustradas de Camacho fueron una gran decepción para Sancho Panza, que despertó del sueño de abundancia y sintió profunda añoranza del bien perdido:

“A solo Sancho se le escurrió el alma por verse imposibilitado de aguardar la espléndida comida y fiestas de Camacho, que duraron hasta la noche; y así, asendereado y triste siguió a su señor, que con la cuadrilla de Basilio iba, y así se dejó atrás las ollas de Egipto, aunque las llevaba en el alma; cuya ya casi consumida y acabada espuma, que en el caldero llevaba, le representaba la gloria y la abundancia del bien que perdía; y así, congojado y pensativo, aunque sin hambre, sin apearse del rucio, siguió las huellas de Rocinante.”⁵⁹

⁵⁷ *Ibidem.*

⁵⁸ *Ibidem.*

⁵⁹ *Ibidem.*

El imaginario popular estaba siempre lleno de manjares. El ideal gastronómico es diferente según los lugares, las épocas, las clases sociales y las personas. El relato de las bodas de Camacho es un ejemplo perfecto del sueño de abundancia de las clases populares. A través de los ojos asombrados y golosos de Sancho Panza podemos ver el goce sensorial que no solo gozaban los aristócratas, sino que también podían disfrutar los campesinos de la España de los siglos modernos, al menos en alguna gran ocasión, como la boda de un labrador rico.

FUENTES

- Baeza, Miguel de (1592), *Los Quatro Libros del Arte de la Confitería*, Juan Gra-
cián, Alcalá de Henares. Ed. Actual [2014], Antonio Pareja, Toledo.
- Calvete de Estrella, Juan Cristóbal (1552), *El felicissimo viaje del muy alto y
muy poderoso Príncipe don Phelippe, hijo del emperador don Carlos Quinto
Máximo, desde España a sus tierras de la baxa Alemana: con la descripción de
todos los Estados de Brabante y Flandes*, Martín Nucio, Amberes.
- Cervantes, Miguel de (1605-1615), *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Man-
cha*, Juan de la Cuesta, Madrid.
- Mata, Juan de la (1747), *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer
Dulces, secos, y en líquido, Vizcochos, Turriones, y Natas: Bebidas heladas de
todos géneros, Rosolis, Mistelas, &c. con una breve instrucción para conocer las
Frutas, y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicación*, Antonio Marín,
Madrid.
- Mata, Juan de la (1755), *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer
Dulces, secos, y en líquido, Vizcochos, Turriones, y Natas: Bebidas heladas de
todos géneros, Rosolis, Mistelas, &c. con una breve instrucción para conocer
las Frutas, y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicación*, Joseph García
Lanza, Madrid.
- Vital, Laurent (1992), *Primer viaje a España de Carlos I con su desembarco en Astu-
rias*. Oviedo.

BIBLIOGRAFÍA

- Jordan, William B. (2005), *Juan van der Hamen y León y la Corte de Madrid*, Patrimonio Nacional, Madrid, Catálogo de la exposición.
- Mintz, Sidney Wilfred (1996), *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI, Madrid.
- Pérez Samper, María Ángeles (2019), *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*, Cátedra, Madrid.
- Pérez Sánchez, Alfonso E. (1995), *Thomas Yepes*, Fundación Bancaja, Madrid.
- Serrão, Vítor (1991), *Josefa de Óbidos e o Tempo Barroco*, Galeria de Pintura do Rei D. Luis, Instituto Português do Património Cultural, Lisboa.
- The Sacred and the Profane: Josefa De Obidos of Portugal* (1997), National Museum of Women in the Arts (U.S.), Gabinete de Relações Internacionais.
- Watson, K. J. (1978) "Sugar Sculpture for Grand Ducal Weddings from the Giambologna Workshop", *The Connoisseur* 199. 799.
- Woollett, Anne T. y van Suchtelen, Ariane (2006), *Rubens and Brueghel. A Working Friendship*, Getty Trust Publications, J. Paul Getty Museum.

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE II

*Mesas Terapêuticas, Mesas
Saudáveis e Mesas Malsãs*

(Página deixada propositadamente em branco)

CUISINE, GASTRONOMY AND MEDICINE IN THE MIDDLE AGES: A REAPPRAISAL

COZINHA, GASTRONOMIA E MEDICINA NA IDADE MÉDIA: UMA REAVALIAÇÃO

BRUNO LAURIOUX

University of Tours

Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance

CoReMA Project

bruno.lauriou@univ-tours.fr

ABSTRACT: The link between cuisine and medicine has been put by the late Jean-Louis Flandrin in the core of an history of food representations, tastes and practices in Europe. From the 17th and 18th centuries, this link would have become less tight, allowing the emergence of an independent gastronomy which had its own norms and principles. Such a theory postulates that in the Middle Ages 1) cuisine and medicine kept together a close and even a consubstantial relationship and 2) a clearly identified gastronomy did not exist. By studying some specific forms – as the list – which characterize a gastronomical discourse and allow to distinguish it from both the culinary and the medical discourse, this paper wants to reconsider the complex relationships between three knowledges.

Keywords: Middle Ages; European Food History; Gastronomy; Culinary History; History of medicine.

According to what we can call the “Flandrin’s theory”, cuisine and medicine were closely linked up in the Middle Ages. When this connection has disappeared or at least has faded – during the “Ancient Regime” and the 19th century –, gastronomy could appear as a distinct and independent discourse: it was the “emancipation of gourmandize” (“émancipation de la gastronomie”), as Jean-Louis Flandrin wrote in a little-known paper¹. This is obviously a crucial point, with implications not only in the history of food habits and representations, but also, more broadly, in the cultural history of Modern Europe.

But the starting point of Flandrin’s argument is situated in the Middle Ages, especially the Late Middle Ages. When it was hypothesized by him in

¹ Flandrin 1993: 186-192.

1993, this theory was indeed based on two medievalists' important PhD, which were still unedited – and unfortunately remain unedited today².

Flandrin's theory was adopted enthusiastically by Modernists like Florent Quellier, and even by Medievalists like Terence Scully³. The interpenetration of cuisine and medicine became an article of faith, a dogma of Food History.

Nevertheless, in the last thirty years much research has been done, especially on the core of the argument, that is to say Medieval dietetics, as expressed by physicians. The important book that Marilyn Nicoud wrote on *Regimina Sanitatis* is focused on 13th-15th centuries⁴, just after the introduction of the Greco-Arabic medicine and dietetics in Western medical schools, through translations of works written by Isaac al-Israëli⁵ or Ibn Butlân⁶, among others.

Even before the Salerno "take-off", Medieval dietetics existed and its study affords some interesting insights on the changing relationships between cuisine and medicine and on some food habits during the Early Middle Ages⁷.

In culinary affairs, too, the research has progressed during the last decades. Recently a team of philologists and historians discovered in one Cambridge library a hitherto unknown collection of recipes dating back to the 12th century⁸. These recipes were undoubtedly devoted to cooking⁹ but their style is quite different from most of later cookbooks¹⁰, which were produced by professional cooks working inside great princely court¹¹. The use of Latin and the context

² Grieco 1987, to be published in Chicago University Press; see the partial abstract in Grieco 1999, reedited under the same title in Grieco 2019:104-117. Patni 1989.

³ Quellier 2010; Scully 1995.

⁴ Nicoud 2007.

⁵ Jewish physician working mainly in Kairouan during the 10th and 11th c. Eighty-two copies of his *Universal and / or Particular Diets*, translated in Latin at the end of 11th century, are still known (Nicoud 2007: vol. II, 989-1006).

⁶ Ibn Butlân, a physician of the 11th century born in Bagdad and dead in Antioch, was the author of a Health manual on the six non-natural things, known as the *Tables of Health* (*Taqwim al-Sibha*) and translated in Latin between 1254 and 1266 under the title of *Tacuinum Sanitatis*, with an obvious success: at least 29 manuscripts of the complete translation, and 9 for the short version, which is richly illustrated, are preserved. Edition of the Arabic Text and French translation by Elkhadem 1990. For the Latin text, see the recent article by Mendelsohn 2013, with related bibliography.

⁷ Pucci Donati 2007; Laurioux 2016.

⁸ Cambridge, Sidney Sussex College Library, MS Δ 3.6., f. 19r-v, ed. by Gasper & Wallis 2016.

⁹ The first rubric of the collection, which could have been its title, says: "*Incipiunt diversa genera pictavensium salsamentorum*", that Gasper and Wallis translate as "Here begins various kinds of Poitou condiments" (Gasper & Wallis 2016: 1384).

¹⁰ See the first recipe: "*Petrosilini et salvie succum cum aceto distemperatum cum pipere et allio. Fortiter trito commisce et cum his carnem sulcitam comede*" (ibid.).

¹¹ Laurioux 1997a.

of a manuscript which is mainly medical indicates another social and cultural milieu, that of learned physicians¹².

But in this paper, I would like to insist on the third term of the threesome, that is to say gastronomy. Like the “third man” in the famous movie by Carol Reed, we have to search for it but it is maybe the most important character of the story¹³.

1. We have to *search* for gastronomy because, in the Middle Ages, it remains impossible as an explicit discourse. The reason is ideological: for the Medieval Church, seeking pleasure in food belongs to *gula*¹⁴.

Gula was considered by theologians as one of the seven “capital sins” that can lead Christians to hell. Pride, avarice, anger, lust, sloth, envy, are not sins strictly speaking but vices, perverse tendencies that can create sins, the chapter heading (this is the meaning of *capita*) of criminal acts that are condemned by Christian ethics¹⁵. It is also the case for *gula*. One manuscript of *Verger de Soulas* (*Orchard of Consolation*), copied around 1300, gives a very concrete image of this problem¹⁶. From the *gula* fruit spring seven leaves, that is to say seven conducts, results of *gula* and all to be condemned: stupid joy (*inepta letitia*), indecency (*scurrilitas*), stupor of senses (*ebetudo sensus*), filth (*immunditia*), logorrhoea (*multiloquium*), debauchery (*crapula*) and drunkenness (*ebrietas*)¹⁷. Nothing that can be celebrated in a discourse with the benediction of the Church.

The usual translation in English as “greed” or in French as “gourmandise” does not fit with the complete meaning of the Latin *gula*. It insists on the quantitative aspect, the gluttony. But in *gula*, there was also a qualitative dimension, that middle French translated by “friandise”¹⁸.

One of the most important scholars of 13th century, bishop Robert Grosseteste distinguished six sins linked to taste: 1. “consuming immoderately food and drink” (*sumere immoderate cibum et potum*); 2. “enjoying fine meals” (*delectatio in delicatis prandiis*); 3. “taking care of seasoning” (*procuratio salsamento-*

¹² For this milieu and its importance in the production of cookbooks, see Lauriou 2006a: 237-238; Lauriou 1997b: 244-245; Weiss-Amer 1992.

¹³ See the illuminating remarks of Gasper & Wallis 2016: 1382-1383.

¹⁴ See the summaries given by Quellier 2010: 15-43; Lauriou 2011: 43-47; Montanari 2015: 125-152.

¹⁵ Casagrande & Vecchio 2003.

¹⁶ Paris, BnF, MS fr. 9220, f. 6r; see the picture in Lauriou 2011: ill. 1.

¹⁷ Lauriou 2011: 44, ill. 25. This typology was already present in the *Moralia in Job* (XXXI, 45, 87) by Gregory the Great (6th century): “*De ventris ingluvie, ineptia laetitia, scurrilitas, immundicia, multiloquium, hebetudo sensus circa intellegentiam propagantur*” (quoted by Barata Dias 2014: 86). About the building of the *gula* and *gastrimargia* notions, see Montanari & Prosperi 2012: 7-55.

¹⁸ As in the *Condamnation de Banquet* by Nicole de la Chesnaye (beginning of the 16th century). See Lauriou 2011: 65.

rum); 4. “eating big lunches with avidity and pleasure” (*sumere grossa prandia cum aviditate et delectatione*); 5. “beginning to eat without need and finishing to eat in pleasure” (*incipere ex necessitate et terminare in delectatione*); 6. “wishing to eat before the canonical hours” (*desiderare prevenire horas canonicas*)¹⁹.

The scandal here is clearly to seek pleasure (*delectatio*). If sins nr 1, 4 and 6 were the fact of a glutton, nr 2, 3 and 5 can be attributed to a person that we would call today a “gastronome” or a “gourmet”.

2. In fact, the figure of “gastronome” was not unknown in the moral and theological literature that Robert Grosseteste probably read. Some of the most characteristic authors of the “Renaissance of the Twelfth century”, such as Guillaume de Conches, Hugues de Fouilloy or Alain de Lille, gave very vivid descriptions of persons who make “a God of their stomach”²⁰. These persons were not called gastronomes – and it is not surprising because the word *gastronomia*, already rare in Ancient Greek²¹, had been totally forgotten in Western Europe until it came back in some texts of the 16th and 17th centuries²².

The most precise author is probably Hugues de Saint-Victor, master of an important Parisian monastic school during the first half of the 12th century²³. In one of his more widespread textbooks, the *Training for Novices (Institutione novitiorum)*²⁴, he explains to his pupils that food discipline requires knowing not only *how much* and *how* they must eat (*quantum et quomodo sumat*) but also *what*

¹⁹ Casagrande 2002: 49.

²⁰ Bible, *Epistle to Philippians*, 3, 19: “(17) *Imitatores mei estote, fratres, et observate eos qui ita ambulat sicut habetis formam nos. (18) Multi enim ambulat quos saepe dicebam vobis, nunc autem et flens dico, inimicos crucis Christi, (19) quorum finis interitus, quorum deus venter et gloria in confusione ipsorum, qui terrena sapiunt.*” Interestingly, this sentence, that Saint Paul had probably directed against Christians who wanted to impose the Jewish food prohibitions to new converted Pagans, was interpreted as a moral condemnation of *gula*. See for instance Hugues de Fouilloy: “*Occidit enim pingues eorum quorum deus venter est. Deo si quidem ventri templum est coquina, altare, mensa, ministri coci, immolate pecudes, parate carnes, fumus incensorum, odor saporum.*” (*De claustris anime*, middle of the 12th century, quoted by Vincent de Beauvais, *Speculum Historiale*, XXVIII, 41, “De cibo exquisito”).

²¹ It was just used by Chrysippus alleging that it was the title of the famous poem by Arcestratus (as related by Atheneus 1969:18-19). The modern critic believes that the real title of Arcestratus’ poem was rather *Life of Pleasure (hedupathia)*: Olson & Sens 2000. See also García Soler 2012.

²² The occasion was the translations of Atheneus’s *Deipnosophists* in Latin, first by Natale Conti, *Athenaei* 1556, and later by Jacques Daléchamps, *Athenaei* 1583, and in French by Michel de Marolles, *Athénée* 1680: 7, § VII. See Laurioux 2020: 49.

²³ Poirel 1998.

²⁴ Known by 238 manuscripts, according to the *Fama* database: <http://fama.irht.cnrs.fr/oeuvre/268352>. I used *Hugonis de S. Victore* 1854: col. 925-952; see also *Hugues de Saint-Victor* 1997: 5-116.

they must eat (*quid sumat*)²⁵. In fact, Hugues exposed at length all the foods that his pupils were not supposed to eat, if they did not want to sin. Precisely everything that the Medieval gourmets liked.

Thanks to Hugues' description, we know that Medieval gourmets expect to get very (Hugues says *too much*) precious and delicious food (*nimis pretiosa et delicata expetat*), that they ask rare and unusual food (*rara et insolita requirat*) and that they desire sumptuously and carefully prepared dishes (*laute et accurate praeeparata concupiscat*)²⁶. To stop the ardor of their appetite, Hugues says, some gourmets send a multitude of servants in every country, who climb mountains or explore deserts for unknown roots, draw very small fishes from deep abysses, collect out of season fruits in dry bushes.

“Others, Hugues adds, want to prepare food by themselves, inventing endless kinds of cooking, frying and seasoning of foods, desiring them – like pregnant women use to do – sometimes soft, sometimes hard, sometimes cold, sometimes warm, sometimes boiled, sometimes roasted, seasoned sometimes with pepper, sometimes with garlic, sometimes with cumin, sometimes with salt”²⁷.

Describing this true gastronomic passion, Hugues de Saint-Victor used words (like *excogito*)²⁸ and ideas that he could have taken from old authorities as Seneca and Isidore of Seville's *Etymologies* or from recent humanists – as Marbode of Rennes – who often used themselves sentences or examples of the Ancients²⁹. It does not seem that we have here only *topoi*.

3. One contemporary of Hugues, the great humanist and political philosopher John of Salisbury attests the existence of such gastronomical conducts – we

²⁵ *Hugonis de S. Victore* 1854: col. 950; *De institutione novitiorum*, XIX, “*De triplici observatione disciplinae in cibo, et primo quid comedendum*”.

²⁶ *Ibid.*

²⁷ *Ibid.*: “*Alii superstitiosum nimis in praeeparandis cibis studium adbibent, infnita decoctionum et frixurarum et condimentorum genera excogitantes, modo mollia, modo dura, modo frigida, modo calida, modo elixa, modo assa, modo pipere, modo allio, modo cumino, modo sale condita, secundum consuetudinem praegnantium mulierum desiderantes.*”

²⁸ Hugues used this verb also in the development of his *Didascalicon* (II, 25) about the *venatio* (hunting), one mechanical art which includes cookery: “*Pulmenti item multa sunt genera, Lucaniae farcimen, minutal, afrotum, mortisia Galatiae, et cetera quaecumque princeps coquorum excogitare potuit*” (*Hugonis de Sancto Victore* 1939: 42-43). This “*princeps coquorum*” probably refers to Apicius, as in Pliny's *Natural History*, 9, 64: “*M. Apicius, ad omne luxus ingenium natus, in sociorum garo – nam ea quoque res cognomen invenit – necari eos praecellens putavit atque e iecore eorum allecem excogitare*”.

²⁹ See the seventh poem (*De voluptate*) of the *Liber decem capitulorum*, written between 1096 and 1123, published in *Marbodo di Rennes* 1998: 54-64; rather free translation in French by Ropartz 1873: 61-65.

would say in the “real life”³⁰. In his famous *Policraticus* (VIII, 7, 735d), he tells of a dinner which lasted 15 hours and was organized in Southern Italy at Canosa (in Puglia) by “some rich man”. This host, as John writes,

“gathered exquisite food (*congessit delicias*) from Constantinople, Babylon³¹, Alexandria, Palestine, Tripolitania of the Barbary coast, Syria and Phoenicia, as if Sicily, Calabria, Puglia and Campania were not sufficient to provide an exquisite meal”³².

Maybe this list of provenances all around the Mediterranean Sea refers to spices then imported in Western Europe from Islamic countries³³. Southern Italy was indeed an important place for the “Saracen connection”³⁴.

Let us return to our starting point. Gastronomic conducts and interests can be observed as early as the High Middle Ages. The problem is that they were denounced more than described³⁵. We can draw a parallel with the documents about Medieval heretics which were mainly produced by theological opponents and Church prosecutors.

To find direct discourses from Medieval gourmets, we can imagine the forms that they might have taken, on the basis of gastronomic circles studied by André Tchernia for Ancient Rome³⁶. There were probably lists of renown foodstuff, recipes to prepare these foods and controversies on the best qualities of them³⁷. In fact, we *have* these texts, but embedded in other texts, which hide them: general lists like the *Concile d'Apostole*³⁸; cookbooks as the one that can

³⁰ Searching examples for the sin of *gula* – which has to be condemned of course – John pretends to find them not only in the past but in “our own age” that “has added its errors to those of our ancestors”. He identifies a guest of this banquet, probably John “Belles Mains”: *Oxford Dictionary of National Biography* 2004: 944-45, s.v. “Canterbury, John of” (*contra Dictionary of National Biography* 1908: 197-98, s.v. “John Belmeis”). See also Pouzet 1927.

³¹ Cairo or even Old Cairo (Fustat).

³² *Ioannis Sarisberiensis Carnotensis* 1909: vol. I, 270-271.

³³ Rodinson 1968, Engl. transl. Rodinson 2006. Laurioux 1985, revised French version in Laurioux 2005: 157-196. See also my paper on “The Spices and the Transmission of the Arabic Culinary Knowledge in Europe”, to be published in *The Islamic Sciences in the Western World (Middle Ages-Renaissance): Exchanges, Transmission, Influence*, Acts of the Congress of Amann (2017).

³⁴ Peterson 1980; Wilson 1981; Rosenberger 1999; Marín 2004; Laurioux 2005: 305-335.

³⁵ It will be the case until the Late Middle Ages: Laurioux 2011: 59-70.

³⁶ Tchernia 1997.

³⁷ These kinds of texts are supposed to be a characteristic of the so-called first French gastronomic discourse in the beginning of the 19th century: Ory 1998.

³⁸ Main manuscript: Paris, BnF, fr. 837, f. 225^v-226^b (beginning of the 4th quarter of the 13th century according to Lefèvre 2005: 205). See Laurioux 2020: 58-60.

be linked with a real gastronomic circle, the *Brigata Spendereccia* of Sienna³⁹; and letters from and to Petrarch concerning the quarrel about the superiority of Burgundian or Italian wines⁴⁰.

Around 1467, Platina linked together these separate forms with dietetics and agronomic prescriptions, and also extracts from historical texts⁴¹. The result was the very first book on gastronomy in Europe – an inclusive gastronomy. In the next years, my task and my hope as a Medievalist will be to understand how the different traditions that converge in the *De Honesta voluptate* emerged during the Middle Ages.

³⁹ See Laurioux 2014.

⁴⁰ See Laurioux 2019.

⁴¹ Milham 1998; Laurioux 2006b.

BIBLIOGRAPHY

- Athenaei* (1556), *Athenaei Dipnosophistarum, sive Coenae Sapientum Libri XV*, H. Petri-F. B. Honorati-Arrivabenum, Basel-Paris-Venice.
- Athenaei* (1583), *Athenaei,... Deipnosophistarum libri quindecim*, A. de Harsy, Lyon.
- Athénée* (1680), *Les quinze Livres des deipnosophistes d'Athénée...*, Jacques Langlois, Paris.
- Atheneus (1969), *The Deipnosophists*, ed. and transl. by Gulick, Charles B., Harvard University Press-William Heinemann, Cambridge (Mass.)-London, t. I.
- Casagrande, Carla (2002), “Sistema dei sensi e classificazione dei peccati (secoli XII-XIII)”, *Micrologus X, I cinque sensi. The Five Senses*: 33-53.
- Casagrande, Carla & Vecchio, Silvana (2003), *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, Aubier, Paris.
- Dias, Paula Barata (2014), “*De Spiritu Gastrimargiae* – Distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental”, in Soares, Carmen & Coutinho de Macedo, Irene (eds.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 71-88.
- Dictionary of National Biography* (1908), Stephen, L. & Lee, S., vol. II, London.
- Elkhadem, Hossam (1990), *Le Taqwīm al-Sihha (Tacuini Sanitatis) d'Ibn Butlān: un traité médical du XI^e siècle*, Peeters, Louvain.
- Flandrin, Jean-Louis (1993), “Diététique et gastronomie, XIV^e-XVIII^e siècles”, in Jansen-Sieben, Ria & Daelemans, Frank (ed.), *Voeding en Geneeskunde, Alimentation et Médecine*, Archives et bibliothèques de Belgique, Bruxelles, 177-192.
- García Soler, María José (2012), “La presencia de la gastronomía en la literatura griega”, in Soares, Carmen & Barata Dias, Paula (ed.), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, Coimbra, 11-24.
- Gasper, Giles E.M. & Wallis, Faith (2016), “*Salsamenta pictavensium*: Gastronomy and Medicine in Twelfth-Century England”, *English Historical Review CXXXI*. 553: 1353-1385.
- Grieco, Allen J. (1987), *Classes sociales, nourritures et imaginaire alimentaire en Italie, XIV^e-XV^e siècles*, thèse de doctorat, EHESS, Paris.

- Grieco, Allen J. (1999), "Food and Social Classes in Late Medieval and Renaissance Italy", in Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo (ed.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the present*, Columbia University Press, New York, 302-312.
- Grieco, Allen J. (2019), *Food, Social Politics and the Order of Nature in Renaissance Italy*, Villa I Tatti – The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florence.
- Hugonis de S Victore (1854), *Opera Omnia*, t. 2, ed. by Migne, Jacques-Paul, *Patrologia Latina* t. 176, Migne, Paris.
- Hugonis de Sancto Victore (1939), *Didascalicon De Studio Legendi*, ed. by Buttimer, Charles H., Washington.
- Hugues de Saint-Victor (1997), *Œuvres, 1, De institutione novitiorum*, ed. and French transl. by Poirel, Dominique, Brepols, Turnhout.
- Ioannis Sarisberiensis Carnotensis (1909), *Policratici... Libri VIII*, ed. by Webb, Clement Charles Julian, London- Oxford (repr. Frankfurt-a-M, 1965).
- Laurioux, Bruno (1985), "Spices in the medieval Diet: a new Approach", *Food and Foodways* I. 1: 43-76.
- Laurioux, Bruno (1997a), *Les Livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout.
- Laurioux, Bruno (1997b), *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris.
- Laurioux, Bruno (2005), *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Champion, Paris.
- Laurioux, Bruno (2006a), "Cuisine et médecine au Moyen Âge : alliées ou ennemies ?", *Cahiers de Recherches Médiévales* 13 sp.: 223-238.
- Laurioux, Bruno (2006b), *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle: autour du De honesta voluptate de Platina*, SISMELE-Edizioni del Galluzzo, Florence.
- Laurioux, Bruno (2011), *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Bibliothèque nationale de France, Paris.
- Laurioux, Bruno (2014), "Distinction et alimentation à la fin du Moyen Age", in Genet, Jean-Philippe & Mineo, E. Igor (ed.), *Marquer la prééminence sociale*, Publications de la Sorbonne-Ecole française de Rome, Paris-Rome, 323-345. <http://books.openedition.org/psorbonne/3356>.
- Laurioux, Bruno (2016), "Cuisine, médecine et diététique: traditions, rencontres, distorsions entre le V^e et le XII^e siècle", in *L'alimentazione nell'alto medioevo. Pratiche, simboli, ideologie*, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto medioevo, Spoleto, 467-492.

- Laurioux, Bruno (2019), “Le Vin et la Gastronomie au Moyen Âge”, in Pérard, Jocelyne & Jacquet, Olivier (ed.), *Vin et gastronomie. Regards croisés*, Editions universitaires de Dijon, Dijon, 27-35.
- Laurioux, Bruno (2020), “Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l’imaginaire gastronomique, I^{er}-XVI^e siècle”, in Csergo, Julia, Etcheverria Olivier & Laperrière, Jean-Philippe (ed.), *Imaginaires de la gastronomie*, Menu Fretin, [s. l.], 47-67.
- Lefèvre, Sylvie (2005), “Le recueil et l’Œuvre unique: Mobilité et figement”, in Mikhaïlova, Mileba (ed.), *Mouvances et jointures: Du manuscrit au texte médiéval*, Paradigme, Orléans.
- Marbodo di Rennes* (1998), ed. by R. Leotta, *De ornamentis verborum. Liber decem capitulorum. Retorica, mitologia e moralità di un vescovo poeta (secc. XI-XII)*, Florence.
- Marín, Manuela (2004), “From al-Andalus to Spain: Arab traces in Spanish cooking”, *Food & History* 2.2: 35-52.
- Mendelsohn, L. D. (2013), “The *Tacuinum Sanitatis*: A Medieval Health Manual”, *CUNY Academic Works* 11: 69-89. https://academicworks.cuny.edu/cc_pubs/203.
- Milham, Mary Ella (1998), *On Right Pleasure and Good Health, A Critical Edition and Translation of De Honesta Voluptate et Valetudine*, Medieval & Renaissance Texts & Studies, Tempe (Az).
- Montanari, Massimo (2015), *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Rizzoli, Milano.
- Montanari, Massimo & Prosperi, Ilaria (2012), “Entre le ventre et la gueule, dans la culture médiévale”, in Karila-Cohen, Karine & Quellier, Florent (ed.), *Le Corps du gourmand. D’Héraclès à Alexandre le Bienheureux*, PUR-PUFR, Rennes-Tours, 37-55.
- Nicoud, Marilyn (2007), *Les Régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d’une écriture médicale (XIII^e-XV^e siècles)*, 2 vol., École française de Rome, Rome.
- Olson, S. Douglas & Sens, Alexander (2000), *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford University Press, Oxford.
- Ory, Pascal (1998), *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Galimard, Paris.
- Oxford Dictionary of National Biography* (2004), Matthew, H. C. G. & Harrison B. (ed.), vol. 9, Oxford.

- Peterson, Toby (1980), "The Arab Influence on Western European Cooking", *Journal of Medieval History* 6: 317-340.
- Poirel, Dominique (1998), *Hugues de Saint-Victor*, Paris.
- Pouzet, P. (1927), *L'Anglais Jean dit Bellesmains (1122-1204?), Evêque de Poitiers, puis Archevêque de Lyon (1162-1182... 1182-1193)*, Lyon.
- Pucci Donati, Francesca (2007), *Dieta, salute, calendari. Dal regime stagionale antico ai regimina mensium medievali: origine di un genere nella letteratura medica occidentale*, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto medioevo, Spoleto.
- Quellier, Florent (2010), *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Armand Colin, Paris.
- Rashmi, Patni (1989), *L'Assaisonnement dans la cuisine française entre le XIV^e et le XVI^e siècle: une véritable diététique*, thèse de doctorat, EHESS, Paris.
- Rodinson, Maxime (1968), "Venezia: il commercio delle spezie e le influenze orientali sulla cucina europea", in *Il primo convegno dell'accademia italiana della cucina. Venezia, maggio 1967*, Milano, 19-38.
- Rodinson, Maxime (2006), "Venice, the Spice Trade and Eastern Influences on European Cooking", in *Medieval Arab Cookery. Essays and translations by Maxime Rodinson, A.J. Arberry & Charles Perry*, Prospect Books, Totnes, 199-215.
- Ropartz, S. (1873), *Poèmes de Marbode, évêque de Rennes (XI^e siècle)*, Rennes.
- Rosenberger, Bernard (1999), "Arab Cuisine and its Contribution to European Culture", in Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo (ed), *Food: A Culinary History from Antiquity to the present*, Columbia University Press, New York, 207-223.
- Scully, Terence (1995), *The Art of cookery in the Middle Ages*, Boydell, Woodbridge.
- Tchernia, André (1997), "Le cercle de L. Licinius Crassus et la naissance de la hiérarchie des vins à Rome", *Comptes-rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres* 141. 4: 1247-1259
- Weiss-Amer, Melitta (1992), "The Role of Medieval Physicians in the Diffusion of Culinary Recipes and Cooking Recipes", in Lambert, Carole (ed.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, Presses de l'Université de Montréal-Champion, Montréal-Paris, 69-80.
- Wilson, C. Anne (1981), "The Saracen connection: Arab cuisine and the mediæval west", *Petits Propos Culinaires* 7: 13-22 and 8: 19-28.

(Página deixada propositadamente em branco)

**USOS E VIRTUDES DO ALIMENTO PRIMORDIAL:
O PÃO, MANTIMENTO E MEDICAMENTO PREVENTIVO.
MATRIZ CLÁSSICA E FONTES ESCRITAS PORTUGUESAS**

**USES AND VIRTUES OF THE PRIME FOOD:
BREAD AS CONSUMER FOOD AND PREVENTIVE MEDICINE.
CLASSICAL MATRIX AND PORTUGUESE WRITTEN SOURCES**

CARMEN SOARES¹

Universidade de Coimbra

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

cilsoares@gmail.com

MARIA HELENA DA CRUZ COELHO²

Universidade de Coimbra

Centro de História da Sociedade e da Cultura

coelho@gmail.com

RESUMO: Dos itinerários temáticos possíveis para se estudar a história e as diversas expressões sociais, económicas, políticas e culturais do pão, escolhemos trilhar uma abordagem nova: o pão apresentado como o alimento que ocupa o *primeiro* (lat. *primus*) lugar numa determinada *ordem* (lat. *ordo*), pelo que justamente o designamos de *primordial*. O exercício de identificação dos múltiplos *usos* (i.e., práticas) e *virtudes* (i.e., valores) do pão ao longo da história permite confirmar a razão de o pão, pela sua omnipresença, ser uma “estrutura praticamente não erradicável” do estudo das civilizações do trigo.

O nosso estudo, necessariamente exemplificativo, incide sobre documentação portuguesa, predominantemente da Idade Média e Época Moderna, cuja matriz clássica impõe como ponto de partida a análise das fontes greco-latinas, e centra-se no itinerário temático “O pão à mesa” (considerado na sua vertente de mantimento e medicamento preventivo).

Palavras-chave: Pão; Alimento Primordial; Antiguidade Clássica; Portugal; Idade Média; Época Moderna.

¹ Este trabalho foi financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto CECH-UC: UIDB/00196/2020. Autora das partes deste estudo relativas à Antiguidade e à Época Moderna. Todas as traduções para português das fontes clássicas incluídas nestas partes são da sua autoria. A Introdução e Considerações Finais foram escritas em co-autoria com Maria Helena da Cruz Coelho.

² Trabalho desenvolvido no âmbito do projeto UIDB/00311/2020, financiado pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia. Autora das partes deste estudo relativas à Idade Média. A Introdução e Considerações Finais foram escritas em co-autoria com Carmen Soares.

ABSTRACT: Among the potential thematic itineraries on how to study history and the multiple social, economic, political and cultural views on bread, we chose a new approach: bread presented as the number one (lat. *primus*) food, within a certain order (lat. *ordo*), this being the reason why it is called *primordial*. The exercise of identifying the various *uses* (i.e. practices) and *virtues* (i.e. values) of bread throughout history confirms why, due to its omnipresence, bread is a ‘practically non eradicable structure’ when studying the wheat civilizations.

Our study, necessarily exemplary, focuses on Portuguese documentation, mainly from Middle and Modern Ages, where the classical matrix takes as starting point the analysis of the Greek and Latin resources and focuses on the thematic itinerary ‘Bread at the table’ (considered both as consumer food and preventive medicine).

Keywords: Bread; Prime Food; Classical Antiquity; Portugal; Middle Ages; Modern Era.

INTRODUÇÃO

Muitos são os itinerários temáticos possíveis para se estudar a história e as diversas expressões sociais, económicas, políticas e culturais do pão. Contudo, de tão banal e familiar, o pão tarde despertou interesse como objeto de investigação, em particular entre os cientistas das Humanidades e das Ciências Sociais³. No recente *Dictionnaire universel du pain* (2010: XCV-CXI), vêm indicados dezoito percursos de análise, passíveis de trilhar através de verbetes do dicionário devidamente identificados. O itinerário temático que propomos foi formulado antes de conhecermos estas sugestões de leitura. Ainda assim, não se sobrepõe aos itinerários aí sugeridos, mas constitui uma abordagem nova: o pão apresentado como o alimento que ocupa o *primeiro* (lat. *primus*) lugar numa determinada *ordem* (lat. *ordo*), pelo que justamente o designamos de *primordial*.

Como bem reconhece um dos estudiosos que mais tem refletido sobre a história do pão (em França), Steven L. Kaplan, até à modernidade contemporânea o pão desempenhou (nas sociedades do cereal panificável) o papel de ator principal da ordem quotidiana⁴. Antes de ser comida, o pão é grão e depois farinha. Ou seja, duas “ordens” em que se deve analisar a sua “primordialidade” são a agricultura e a moagem. Antes de alimentar o corpo, o pão é confeccionado e distribuído. Novas “ordens” se impõem: arte da panificação, agentes de produção e contextos de distribuição. Chegado à mesa, o pão é mantimento (porque “mantém”/nutre o consumidor), é prazer – gustativo (porque satisfaz o palato) e afetivo (porque conforta), é medicamento ou veneno (porque faz bem ou prejudica a saúde), é memória (in)consciente (de património alimentar), é identidade (cultural, social, económica e política).

³ É precisamente com uma chamada de atenção para essa demora em tomar o tema do pão como matéria de estudo que Steven L. Kaplan abre a sua “Introdução” ao *Dictionnaire universel du pain* (Kaplan 2010: XIII).

⁴ Kaplan 2008: 11.

O que este exercício de identificação dos múltiplos usos (i.e., práticas) e virtudes (i.e., valores) do pão ao longo da história permite confirmar é a razão de o pão, pela sua omnipresença, ser uma “estrutura praticamente não erradicável”⁵ do estudo das civilizações do trigo.

Apresentados os múltiplos e, forçosamente, entrecruzados trilhos a seguir para a construção do itinerário temático da primordialidade do pão, impõe-se esclarecer o recorte de fontes e itinerários tratados, bem como a estrutura da nossa análise. As barreiras cronológicas dos textos com que trabalhamos foram determinadas pela consciência de que, não obstante as reconfigurações que a longa duração sempre introduz, no que toca à realidade sob análise, as grandes transformações foram já temporalmente situadas por outros historiadores, e são as seguintes:

- até ao séc. XVIII inclusive prevalece a dietética de inspiração clássica (hipocrático-galénica)⁶; o pão é o alimento saudável por excelência;
- a partir de meados do séc. XX, no pós-Segunda Guerra Mundial, assiste-se ao aparecimento da “era da comercialização” (Scholliers 2007: 340) e, em consequência da produção e venda em grande escala, bens alimentares antes considerados de luxo “democratizam-se”; o pão branco baixa de preço e perde o seu tradicional estatuto elevado;
- nos últimos tempos (sobretudo já no séc. XXI), verifica-se uma modernização tecnológica exponencial e amplia-se a diversificação alimentar⁷; diminui o consumo de pão *per capita*, assim como o seu papel de bem alimentar primordial no combate à fome e à pobreza; por outro lado, ape-la-se a um pão *bio*, de cereais de segunda e cozido em fornos de lenha, que nos leva de retorno às origens do seu fabrico.

⁵ Expressão de Fernand Braudel (1985: 107): “The ‘plants of civilization’, they have profoundly organized man’s material and sometimes his spiritual life, to the point where they have become almost ineradicable structures”. Também Steven Kaplan retoma a ideia, chamando a atenção para daí advir tanto a presença das problemáticas do pão na longa duração da história, como para o pão estar na origem de mudanças bruscas nas respetivas sociedades – vd. Kaplan 2008: 11: “Il [le pain] donne sens et une structure au temps long et lent, tout autant qu’il bouleverse la vie dans très court terme”.

⁶ Como bem refere Wilkins (2015: 66), as propostas hipocráticas, ao configurarem-se como um “optimistic and human system”, constituem um sistema flexível, facilmente adaptável a épocas e culturas distintas (latina e árabe, da Antiguidade, passando pela Idade Média, até à Época Moderna). Estudioso da herança clássica na Época Moderna, em particular na medicina inglesa, Wear (1992: 121) assinala, entre os aspetos que permanecem do modelo antigo, precisamente, a dieta alimentar e os regimes de vida. A permanência da matriz clássica hipocrático-galénica na dietética nessa longa duração está presente nas reflexões de estudos de referência, elaborados a respeito tanto do universo de obras não portuguesas (Palmer 1991, Sotres 1995, Wear 2000, Earle 2012), como de obras publicadas em Portugal (Abreu 2010, Barreiros 2010, Felismino 2011, Ornellas e Castro 2009, 2011, 2017a, 2017b).

⁷ Kaplan 2008: 13.

Em função destes marcos temporais e do espaço geográfico definido (Portugal) e na inviabilidade de proceder, no contexto desta publicação, a uma análise exaustiva, seleccionámos, como objetos privilegiados de trabalho, períodos históricos e documentação de tipologia que mais se ajustassem aos “trilhos” do nosso itinerário. As fontes clássicas, greco-latinas, porque “abrem caminho” às culturas europeias (e da expansão europeia) subsequentes, são sempre o ponto de reflexão mais antigo. Central é, igualmente, a informação mais recuada da constituição de Portugal como reino, a Idade Média. Uma vez que a relação entre cozinha e medicina, muito estreita até ao séc. XVIII (como já atestaram vários historiadores)⁸, foi determinante no protagonismo do pão na alimentação, a documentação por nós analisada para a Época Moderna corresponde sobretudo a textos de dietética. Quisemos, no entanto, perceber se, não obstante a emergência de um novo paradigma médico (químico e microbiológico) situado no séc. XVIII, alguns princípios alimentares da dietética de matriz clássica se prolongavam, no caso da literatura médica portuguesa, para lá desse limite cronológico. Assim, incluímos no nosso *corpus* de fontes modernas uma obra dos inícios do séc. XIX. A Época Contemporânea serve-nos sobremaneira de ponto de reflexão, uma vez que as interrogações que se nos colocam são as de investigadoras de um passado mais distante, atentas às circunstâncias do presente e de um passado mais próximo.

Começemos, precisamente, por observar a realidade de produção e consumo do pão à luz de dados e estudos relativos ao presente e a um passado mais recente. Em termos de impacto agrícola, individualmente e em relação com os outros cereais que dominam a produção mundial nesta categoria, o que revelam os números publicados pela FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) é que, numa comparação entre os valores de 1961 e os de 2014, o trigo perdeu o 1º lugar para o milho, ficando em 3º, logo atrás do arroz (tabela integrada também pela cevada e a aveia)⁹. Dados disponibilizados no relatório do último trimestre de 2019 sobre “Perspetivas de Colheitas e Situação Alimentar” revelam, por outro lado, que recentemente se assistiu ao aumento da produção de trigo, quando comparados os totais de produção em toneladas anuais¹⁰. A realidade dos países da União Europeia, apresentada nesse mesmo relatório, é de clara supremacia da produção de trigo, por comparação ao milho¹¹. Embora não possamos retirar destes números ilações diretas sobre a produção de pão (até

⁸ Vejam-se, para o período medieval, estudos de Montanari (1988), Flandrin (2001), Scully (1995a, 1995b), Laurieux (2006) e Asfora (2014: 181-193).

⁹ Apud *Espaço Rural*: 1.

¹⁰ Veja-se, FAO (2020). Os quantitativos disponibilizados são de 463,6 milhões de toneladas (para 2017), 474,5 milhões de toneladas (para 2018) e uma previsão de 476,4 milhões de toneladas (para 2019).

¹¹ Conforme FAO (2020: 36), onde se esclarece que “La cosecha de trigo de 2019 – recolectada a principios de año –, se situó en un nivel superior a la media de 156 millones de

porque os valores absolutos contemplam grão destinado também à alimentação animal), confirma-se a primordialidade, hoje, das chamadas “plantas da civilização”¹² (trigo, milho e arroz) na produção mundial de grãos.

No que se refere à presença do pão na dieta alimentar contemporânea, os estudiosos assinalam a sua secundarização como evidência de uma mudança de paradigma social¹³, mas também como uma consequência de a generalidade do pão hoje consumido ter perdido o valor de saúde de que gozou durante séculos. O empobrecimento nutricional daquele que foi o alimento-rei deve-se, essencialmente, e como bem observa Christian Rémésy¹⁴, a mudanças verificadas no séc. XX, a saber: novas variedades de trigo (que permitem farinhas mais ricas em glúten e mais fáceis de panificar), mecanismos de moagem cilíndricos (em vez das mós de pedra, resultando em farinhas mais brancas, sem quaisquer resíduos de casca e de germes), amassadura mecanizada (em vez de manual), leveduras químicas de efeito rápido (em substituição do fermento natural), o aumento da quantidade de sal e a adição de conservantes e compostos novos (como o glúten, o ácido ascórbico e a amilase fúngica), os métodos de cozedura e a própria forma dos pães.

A disponibilidade no mercado e o papel deste produto nos sistemas alimentares em análise são outros fatores determinantes para avaliarmos o valor económico e social do pão. Em estudo centrado sobretudo na realidade belga do pós-Segunda Guerra Mundial, mas do qual o autor retira ilações no geral transponíveis para a Europa de meados do séc. XX em diante, Peter Scholliers¹⁵ responsabiliza a desvalorização do preço do pão branco (produzido e distribuído em massa, em resultado do desenvolvimento tecnológico da indústria panificadora e do fenómeno dos super e hipermercados) pela perda do seu estatuto de alimento-símbolo de riqueza e alto estatuto social. Os percentuais analisados pelo historiador, sobre o seu consumo entre os anos 20 do séc. XX e os inícios do séc. XXI, mostram um decréscimo claro, acompanhado pelo crescimento compensatório de outros alimentos panificados (*croissants* e bolos diversos), promovidos estes ao estatuto, até então reconhecido ao pão fino, de “comida de prestígio”. O movimento de substituição de um pelos outros, importa sublinhá-lo juntamente com Scholliers¹⁶, reveste-se de um inegável valor social, já que a classe trabalhadora procurava, através das suas preferências alimentares, emular

toneladas. La producción de maíz en 2019 también se estima en un nivel medio de 67 millones de toneladas, un nivel comparable al del año anterior”.

¹² Terminologia consagrada por Fernand Braudel (1985: 107), colhida, como o próprio indica, na obra de Maximilien Sorre (1943), *Les fondements de la géographie humaine*. Vol. I. Paris, Colin, 162-163.

¹³ Kaplan 2008: 13.

¹⁴ Rémésy 2010: 949.

¹⁵ Scholliers 2007.

¹⁶ *Ibid.*: 346.

hábitos que até então haviam sido apanágio exclusivo das elites burguesas. Contudo, a rápida urbanização a que se assistiu nas últimas décadas nos países ditos desenvolvidos arrastou consigo o crescimento vertiginoso da venda e consumo de comida feita. O historiador chama ainda a atenção para o protagonismo que neste setor de mercado ganham as massas e o pão¹⁷. Acrescentamos nós que, no caso do alimento que temos sob análise, e como demonstraremos no decurso da apresentação dos nossos resultados, nos parece que essa primordialidade decorre do valor patrimonial do gosto (integrado no ADN cultural das civilizações do pão) e do seu valor utilitário – quer de substituto dos talheres (na forma de sandes), no consumo de alimentos que não se comem diretamente com as mãos, quer de alimento-base de uma refeição considerada completa pelo senso comum.

Mesmo nas refeições convencionais (i.e., confeccionadas para serem servidas e tomadas na hora), o pão continua a ter na contemporaneidade uma presença obrigatória, reminiscência do tempo em que era o alimento central. Ou seja, o pão reveste-se (ainda) hoje de um valor protocolar, na medida em que, colocá-lo na mesa “significa que uma refeição está a ter lugar”¹⁸. Aliás o facto de tradicionalmente integrar as “entradas” em menus de restaurante afigura-se-nos uma marca indelével do seu estatuto ancestral de primeiro alimento a colocar na mesa. À exceção do pequeno almoço (e dos lanches ou merendas intercalares entre as principais refeições do dia), momentos em que o pão tende a preservar a primordialidade e centralidade de outros tempos, verificamos que a ascensão de outros mantimentos a elementos centrais da mesa provocou uma inegável inversão de papéis. Onde outrora a sua hegemonia determinava que se designasse tudo o que o acompanhava (carne, peixe, vegetais, entre outros) de *companagium* ou *companaticum*¹⁹, i.e., de “acompanhamento”, hoje verificamos que lhe cabe a ele esse lugar secundário na mesa.

Passemos, de seguida, ao compulsar de fontes escritas, gregas, latinas e portuguesas, que, na longa duração (logo, necessariamente, numa análise por amostragem), comprovam como os usos e virtudes do pão nos permitem parafrasear (adaptando) a conhecida abertura do Evangelho de São João, no texto da Vulgata latina: *In principio erat panis!*

Repare-se que esta nossa reformulação da frase bíblica (substituindo o termo *Verbum* por *panis*) encontra fundamentação no pensamento grego do séc. V a.C., vertido pelo “pai” da historiografia ocidental, Heródoto, num episódio em que se prova que os Frígios são um povo mais antigo do que os Egípcios. O testemunho da anterioridade de uma civilização em relação à outra reside no que se pode chamar de “teste da primeira palavra”. No cap. 2 do livro II das *Histórias*,

¹⁷ Ibid.: 347.

¹⁸ Bruegel 2004: 109.

¹⁹ Montanari 2012: 63.

Heródoto conta que o faraó Psamético, para esclarecer qual das civilizações era a mais antiga, entregou a um pastor (para que os criasse numa cabana, isolados do convívio humano) dois recém-nascidos escolhidos aleatoriamente (filhos das duas primeiras pessoas com que deparou). A língua em que viessem a pronunciar a primeira palavra determinaria a identidade da primeira das civilizações. Como se lê na obra:

“Psamético atuava deste modo e dava estas ordens no desejo de ouvir qual a **primeira palavra** que as crianças iriam pronunciar, depois de ultrapassada a fase do galrear. E esse dia chegou. De facto, havia dois anos que o pastor cumpria essas ordens, quando, ao abrir a porta e entrar, os dois infantes, dirigindo-se-lhe de mãos estendidas, proferiram a palavra *bekos*. (...) Depois de ter ele próprio escutado as crianças, Psamético indagou quem eram os homens que chamavam a alguma coisa *bekos*. Tendo-se informado, ficou a saber que os Frígios davam esse nome ao **pão**.”

Ou seja, mesmo ao nível linguístico, primeira instância de cultura do ser humano, o pão ganha protagonismo: “pão” (*panis*) é a “palavra” (*Verbum*) proferida “em primeiro lugar” (*in principio*).

1. O PÃO, MANTIMENTO E MEDICAMENTO PREVENTIVO: MATRIZ CLÁSSICA

Remonta ao séc. V a.C. a primeira referência escrita expressa à estreita relação que, desde a Antiguidade Clássica, se reconhece a dois domínios de conhecimento especializado na produção de alimento e nos efeitos do seu consumo no corpo humano: a cozinha e a medicina, respetivamente. Referimo-nos ao tratado hipocrático *Da medicina antiga*. Na opinião do seu autor (anónimo), a medicina nasce quando se estabelece um regime/modo/estilo de vida (gr. *diaita*) diferenciado para os doentes, isto é, uma alimentação e atividade física (entre outros cuidados²⁰) distintas das praticadas pelas pessoas saudáveis (cap. 3). Porém, terá sido a consciência da centralidade do regime alimentar na avaliação que um médico faz do estado físico do seu paciente que terá levado o autor do tratado a situar as origens mais remotas da medicina no abandono da dieta crua primitiva (chamada “dieta selvagem”, cap. 3.4) e na descoberta da cozinha. A cozinha, nessa visão diacrónica da evolução dos conhecimentos técnicos da humanidade, corresponderia ao que se poderia, então, denominar de “proto-história” da medi-

²⁰ Esses vários domínios não vêm discriminados neste texto, mas são detalhadamente apresentados na principal obra dietética do *Corpus Hippocraticum*, o *Da dieta* (assunto já abordado noutra contexto, vd. Soares 2014), a saber: banhos, atividade sexual, repouso (sono e morfologia do leito) e ocupação do tempo (trabalho e ócio).

cina, pois o “cozido” vem apresentado como responsável pelo termo de sofrimentos, de doenças e de mortes dos homens desse passado distante (provocados por inadequada alimentação). Temos, contida nesta explicação da origem primeva da medicina, as primeiras virtudes do alimento: ser *mantimento*, i.e., ser fator responsável por “manter” o ser humano vivo (afastando a morte) e *medicamento* (põe termo aos sofrimentos e às doenças). Mas atentemos no cap. 5.2 do tratado, revelador de que, de origens tão (ou mais) remotas do que a descoberta da cozinha e da medicina, é um terceiro fator determinante das práticas alimentares, o gosto ou prazer (gr. *hedone*):

“Realmente, ainda hoje, todos quantos não fazem uso da medicina – os Bárbaros e alguns Gregos – vivem o mesmo **regime** que as **pessoas de saúde, em função do prazer**, sem se privarem de nada que desejem e sem terem de se conter”.

O que se afirma neste trecho é que, no regime de vida das pessoas com saúde, o fator que orienta as suas práticas é o prazer. O que se subentende é que, num regime com preocupações médicas, o prazer não é suprimido, mas secundarizado (porque sujeito a alguma privação e contenção). A leitura que esta teoria possibilita em termos restritos de dieta alimentar é que o gosto desempenha sempre um papel (maior ou menor) no ato de comer.

Na longa diacronia constatamos que o pão continua a ser o primeiro alimento a figurar nos tratados médicos de dietética. Na condição de obras fundadoras do pensamento médico ocidental, os tratados do *Corpus Hippocraticum* estabelecem o que se pode considerar o primeiro cânone da hierarquia dos alimentos. Em dois dos seus tratados temos catálogos de alimentos, no *Da dieta* (§§ 40-55) e no *Dos padecimentos* (§§ 39-61). Como se depreende dos próprios títulos, a segunda das obras centra-se na indicação de dietas alimentares terapêuticas, ao passo que a primeira descreve as propriedades que o médico deve conhecer dos alimentos. Antes de oferecerem uma descrição das propriedades de cada alimento e suas valências terapêuticas concretas, os autores começam sempre por dar indicações gerais sobre os alimentos.

Ao nosso percurso temático interessa observar em que medida, quer no geral quer no particular, se regista a primordialidade do cereal e/ou do seu produto panificado. Assim lê-se no § 44 *Dos padecimentos*: “De quantos cereais (*sition*), condutos (*opsa*) e bebidas (*pota*) os doentes desejarem ponham-nos à sua disposição, se [daí] não vier nenhum mal ao corpo”. Além de ser notória a primordialidade dos cereais/pão, este trecho tem o interesse particular de evidenciar que os gostos/vontades pessoais dos pacientes também devem ser contemplados nas “dietas terapêuticas”²¹.

²¹ Designação que adotamos para designar as dietas destinadas ao tratamento de doentes.

Mais adiante (§ 47), quando introduz a questão dos alimentos ‘leves’ (a que se sucederão os ‘pesados’), o médico elenca-os pela mesma ordem: cereais (*sitia*), condutos (*opsa*) e bebidas (*potia*). Também nas listagens em que se particularizam os alimentos, verificamos caber aos cereais o lugar de primeiro produto. Repare-se, no entanto, que dos dois cereais individualizados no *Da dieta*, o tratadista começa por tratar da cevada (§§ 40-41). Contudo essa primazia decorre não das suas propriedades nutritivas, que o autor reconhece serem superiores para o trigo (§ 42). Em nosso entender a primazia enunciativa deriva antes de fatores de ordem histórica e agrícola, uma vez que a cevada foi o cereal que primeiro entrou na alimentação dos Gregos e no qual o seu solo foi sempre mais produtivo.

Mas as considerações sobre as propriedades dos cereais constituem, invariavelmente, uma introdução ao alimento com ele confeccionado e cuja centralidade na refeição já demonstrámos ser incontestável, o pão. Assim, é nas características dietéticas do pão que os médicos mais se detêm, quando consideram os cereais. Destacamos os critérios estabelecidos para avaliar o perfil do pão como alimento-medicamento, uma vez que o discurso dietético produzido posteriormente, e até aos princípios do séc. XIX, muito pouco se afasta desta matriz. Radica na medicina grega hipocrática o primado do pão de trigo como alimento saudável e, em consequência disso, a subalternização de todos os pães feitos com outros cereais.

Centremo-nos nos critérios de confeção avaliados pelo dietista. São eles: a) a seleção e moagem do cereal; b) a presença ou ausência de fermentação; c) a adição de substância doce; d) o tamanho do pão; e) a cozedura²². Quanto às implicações desses processos nas propriedades do pão de trigo, podemos sintetizá-las da seguinte forma:

- a) a farinha chamada ‘pura’ (gr. *katharos*), i.e., limpa de outros grãos, tem sobre a farinha ‘de mistura’ (gr. *synkomistos*) a vantagem de produzir um pão mais nutritivo (ou, como se diz em grego, que ‘alimenta mais’ – *trephēi men mellon*, § 42.1) e menos laxativo. Compreende-se, por isso, que o top da categoria dos pães ‘fortes’ (gr. *iskhyros*, usado no superlativo § 42.2) seja ocupado pelo pão confeccionado com a mais pura e fina categoria de farinha, a ‘flor da farinha’ (gr. *semidalis*). Daqui deriva a fama secular que o pão fino, ou também chamado pão branco, granjeou de ser o melhor (logo o primeiro) na hierarquia médica, económica e social dos pães.
- b) já o pão confeccionado com levedura (gr. *zyme*) – por isso chamado de ‘pão lêvedo’ (gr. *zymites*) – por comparação com o que não inclui leve-

²² *Da dieta* 42. De forma muito sintética, alguns destes critérios figuram também no tratado *Da medicina antiga* (14.1).

dura – logo chamado de ‘ázimo’ (gr. *azymos*) – é mais leve (porque a humidade é absorvida pelos ácidos do fermento) e laxativo (pois digerido e evacuado mais rapidamente). Ou seja, o pão sem fermento ‘alimenta mais’, até por ser menos laxativo. Talvez por detrás da recomendação para substituir no jejum o pão com levedura pelo pão ázimo possa estar também uma razão dietética, visto que este é considerado mais rico do ponto de vista nutricional.

- c) adicionar à massa um suco (gr. *khylos*), de natureza adoçante e, por conseguinte, com potencialidades de levedar²³, permite manter no pão as propriedades nutritivas inerentes ao trigo (que o fermento lhe retirava) e adquirir o efeito laxativo da fermentação. Se considerarmos esta visão médica sobre os pães doces e os bolos (os produtos confeccionados em causa) em articulação com as dimensões do gosto e do valor simbólico-religioso desses alimentos, julgamos pertinente a hipótese interpretativa de que o discurso médico incorpora e/ou legitima o relevo dos pães doces à mesa dos mortais e dos deuses.
- d) o valor nutritivo de um pão está diretamente dependente do seu tamanho, uma vez que, quanto maior ele for, mais consegue manter os níveis de humidade em consequência de o calor exercido durante a cozedura se aplicar sobre uma superfície maior. Esta explicação racionaliza em termos científicos (médicos) práticas de consumo de pães grandes, envoltas em sentidos sociais e religiosos, de que referimos a presença de pão maior à mesa dos pobres do que à dos ricos e a oferenda aos deuses de pães de tamanho acima dos consumidos pelos mortais.
- e) em termos de cozedura, o aspeto determinante é a tipologia do forno e a incidência do calor sobre a massa. Os processos em que o calor é mais direto (quando há contacto com as brasas) ou forte (nos fornos de terracota individuais, gr. *klibanoi*) proporcionam um produto mais seco. Estes pães são menos ricos do ponto de vista nutricional do que os cozidos em ‘fornos grandes’ (gr. *ipnos*, por isso chamados os pães de *ipnitaí*), que permitem manter humidade no alimento.

Não se depreenda, do detalhe com que são descritas as propriedades dos alimentos, que as prescrições alimentares dos médicos se devem basear apenas nesse conhecimento geral e alheado da ‘natureza’ (gr. *physis*) e ‘cultura’ (gr. *nomos*) dos pacientes. A consciência, hoje incontestada, de que alimentar-se é sempre um ato cultural, já está contida nos primeiros escritos médicos, mais concretamente quando estabelecem que, além das propriedades dos alimentos, o profissional da cura, ao estabelecer uma determinada dieta, deve ter em conta

²³ O líquido doce mais comum na confeção de pães era o mel.

os hábitos do indivíduo, pois acredita-se que a saúde resulta de uma harmonia conseguida do equilíbrio entre propriedades opostas e práticas rotineiras. Sempre que há o predomínio de uma 'propriedade' (gr. *dynamis*) sobre as outras, ou se alteram as rotinas, cria-se uma situação anômala, que se manifesta sob a forma de doença. Tomemos como exemplo o pão. O princípio geral vem mencionado no *Dos padecimentos* (§ 61) e determina que: "A quantos têm o hábito de comer pão quando estão de saúde, que o mesmo lhes seja dado na doença"²⁴.

Como já afirmámos e se comprova da leitura de outros trechos do *Corpus Hippocraticum*, a identidade forma-se de costumes e, no caso concreto da alimentação, da memória gustativa. Que o gosto do pão é primordial na construção dessa memória e identidade depreende-se da concessão que o autor do *Da dieta* (68.13) admite que se faça em relação à alimentação que recomenda para a "dieta de verão", da qual se excluem os alimentos secos e quentes (propriedades do pão), por forma a contrabalançar o clima, equilibrando assim a natureza dos corpos. Como aí se lê:

"Continuar com esta dieta até ao solstício, de modo a, no decurso deste período de tempo, privar-se de tudo o que é seco, quente, negro e puro, e do pão, salvo se for só um bocadinho, **em atenção ao gosto.**"

A prática de apresentar uma lista descritiva (das propriedades) dos mantimentos, bem como o papel da identidade alimentar em geral e da memória gustativa em particular na eficiência curativa da alimentação, irão prevalecer nos discursos médicos ao longo da história da dietética, universo de que elegemos analisar textos considerados canónicos para o conhecimento da realidade portuguesa durante a Idade Média e a Época Moderna.

2. O PÃO MANTIMENTO E MEDICAMENTO PREVENTIVO: FONTES MÉDICAS MEDIEVAIS

A dietética medieval, que no geral segue os preceitos da herança greco-latina e árabe, teve diversas formas de expressão, desde tratados consagrados genericamente à manutenção da saúde de todos ou instruções sanitárias dedicadas a uma pessoa (no geral um rei ou senhor), até regras higiénicas relativas a uma profissão, atividade ou modo de vida, preceitos quanto ao género de vida

²⁴ No tratado *Da dieta nas doenças agudas* (36) colhemos uma boa definição desse princípio geral: "Muitas outras coisas semelhantes a estas se poderiam dizer a respeito dos órgãos digestivos, visto que as pessoas suportam bem os alimentos a que estão habituadas, mesmo se não são bons por natureza; o mesmo [sucede] com as bebidas. Mas a custo suportam os alimentos a que não estão habituadas, mesmo se não são maus; o mesmo com as bebidas".

e alimentação dos enfermos, como base do tratamento médico, ou prescrições para evitar enfermidades, mediante um determinado regime dietético²⁵.

Tomemos, então, antes de mais, em consideração o poema médico *Regimen Sanitatis Salernitanum*, escrito entre os séculos XII e XIII por algum estudante da Escola de Salerno²⁶, e largamente divulgado em manuscritos e edições, que abre a enunciação dos alimentos com estes versos sobre o pão:

“O pão quer-se com sal²⁷, fermentado e bem cozido,
puro e são, que não te servirá em vão.
O pão que não seja quente, nem velho de mais,
mas fermentado, com olhos e bem cozido,
com pouco sal e escolhido do melhor cereal.”²⁸

Eis os preceitos dietéticos sobre o fabrico do pão – com sal, do melhor cereal, puro e são, fermentado, leve, porque bem amassado e bem cozido – e sobre o seu consumo – não se deve ingerir quente, nem “velho”, portanto duro e já em deficientes condições. Princípios herdados da doutrina dietética clássica, como vimos, e que largamente se repetirão nestes séculos medievais e seguintes.

E como nesse *Regime* também se anota, o trigo nutre e engorda²⁹ – e era esse o melhor cereal – mas não se deve comer a crosta do pão, porque gera a cólera adusta³⁰. O poema justifica, aliás, dieteticamente, a alimentação praticada ao longo dos séculos pelos povos mediterrâneos, de matriz alimentar greco-romana, ao anotar:

“Pão com vinho duas vezes duas coisas faz: limpa os dentes,
apura a vista, enche onde falta, o que é a mais diminui.”³¹

O pão a tudo faz bem, dos dentes à vista, mata a fome, sendo ainda antídoto contra os males, como insistirão as fontes médicas da Época Moderna, adiante consideradas. É igualmente o acompanhamento perfeito do queijo, uma iguaria

²⁵ Laín Entralgo 1978: 231-232. Num artigo publicado já depois da sua morte, Henry Sigerist, que foi autor de uma *História da Dietética*, apresenta uma esclarecedora síntese sobre a evolução da teoria e prática dietéticas desde o neolítico até à ciência do nutricionismo dos nossos dias (Sigerist 1989: 249-256).

²⁶ Sobre a Escola de Salerno, iniciada no século X, que poderia ter ligações à abadia de Monte Cassino, e floresceu nos séculos XII e XIII, veja-se Laín Entralgo (1978:192-196).

²⁷ Neste passo preferimos a tradução ‘com sal’, em vez de ‘salgado’ (lat. *salsatus*).

²⁸ RSS, primeira parte, capítulo VII, artigo VIII § I: 520.

²⁹ RSS, primeira parte, capítulo VII, artigo VI § I: 518.

³⁰ RSS, primeira parte, capítulo VII, artigo VI § II: 518. A cólera adusta, segundo os tratados médicos, era uma doença provocada pela alteração do sangue e dos humores.

³¹ RSS, Apêndice: 556.

de prazer, mas este só deve ser comido pelas pessoas sãs, ficando-se as doentes apenas com o pão³², que a nada ou a ninguém faz mal.

Atentemos em seguida no *Regimen Sanitatis*, escrito em torno de 1307, por Arnaldo de Vilanova, de que se conhecem diversos manuscritos latinos, tendo sido traduzido para catalão e hebraico e impresso pela primeira vez cerca de 1470³³. Arnaldo de Vilanova foi um reputado médico de finais do século XIII e início do XIV (1238-1311), que estudou em Montpellier, onde também foi professor, e ainda em Nápoles e Salerno. Foi médico dos reis de Aragão, Pedro III e Jaime II – para quem escreveu o referido tratado de dietética – e também dos papas Bonifácio VIII e Clemente V. Este género dos *regimina* para príncipes, grandes senhores leigos e eclesiásticos ou patriciado urbano, em que a obra de Vilanova se integra, teve assinalável divulgação a partir do século XIII e exprime tanto a permanente diferenciação social da prática médica, como a crescente atenção para com cada indivíduo na doutrina clínica³⁴. No entanto, como bem salientou Marilyn Nicoud ao estudar os dois tratados do médico italiano Barnabas de Reggio (*Libellus de sanitate* e *Compendium de naturis et proprietatibus alimentorum*), no século XIV tende-se para a vulgarização e sentido prático destas obras, adaptando-as mesmo às realidades locais³⁵.

Vilanova, no seu texto, depois de considerações várias sobre o que corre para a saúde, desde o ar puro, o exercício, os banhos, a comida, o sono, a expulsão das superfluidades do corpo e os estados de espírito – onde bem se espelha a raiz galénica da sua doutrina³⁶, que não deixou de se permeabilizar

³² Assim anota o *Regime de Saúde de Salerno*: “queijo e pão, boa comida é para quem está bem são. Se não está são, não se junte o queijo ao pão” (RSS, primeira parte, capítulo VII, artigo VIII § XII: 522).

³³ Seguimos a versão castelhana, essencialmente didática, deste *Regime de Saúde*, que se apresenta na obra de Cruz Cruz 1997: 298-354. As informações sobre o autor e manuscrito também daí se colhem, nas páginas 295-297.

³⁴ Vd. Laín Entralgo 1978: 209-210.

³⁵ Nicoud (1995: 207-231) demonstra como, sobretudo no *Compendium*, há considerações sobre as pastas frescas e secas e sobre os peixes, em especial de rio, que se adaptam à realidade local da Itália do Norte, envolvendo-se mesmo a cozinha e a dietética nas prescrições de saúde que a obra contém. É ainda desta mesma Autora uma completa obra, em dois volumes, sobre os Regimes de Saúde, apresentando o devir cronológico dos textos da literatura dietética desde o século XIII ao século XV (na primeira e segunda parte os dos século XIII e primeira metade do XIV, nas páginas 35-284) e focando depois diversos aspetos desses mesmos tratados (Nicoud 2007).

³⁶ Galeno enunciava seis “atividades necessárias”, que vieram a ser chamadas de “coisas não naturais” – no sentido de que não faziam parte integrante do corpo humano – que tinham influência na saúde: o ar; a alimentação e a bebida; a saciedade e a inanição; o sono e a vigília; o exercício e o repouso; os estado da alma. Por vezes associavam-se-lhes o banho e o coito (Nicoud 1995: 211), numa clara recuperação da matriz hipocrática (Soares 2014). Note-se que, como defende García Ballester (1993), as “coisas não naturais” foram provavelmente estabelecidas pelos médicos bizantinos da Antiguidade Tardia e aperfeiçoadas pelo galenismo islâmico e latino.

aos conhecimentos da ciência árabe de Avicena, e o sentido cósmico-sagrado da existência humana³⁷ – passa então a especificar a contribuição dos alimentos (vegetais e animais), das confeções dos alimentos e da bebida para um corpo são. De facto, os regimes de saúde, tendo em vista manter o corpo são, dedicam-se inteiramente à dietética, uma vez que só esta parte da medicina tem como finalidade a prevenção da doença, pois a farmacopeia e a cirurgia se destinam já ao corpo doente³⁸.

Vilanova começa por explicar que, na comida, alguns ingredientes se tomam como alimento, outros por gosto e sabor, observação a que subjaz, por oposição ou em afinidade, a íntima aliança entre a necessidade biológica da alimentação e o prazer alimentar. Inicia a exposição centrando-se nos géneros fundamentais que se tomam como alimento, e explica que estes ou provêm da terra ou dos animais. E, como acrescenta, se os animais têm maior dignidade que as plantas, também é certo que os animais se alimentam de plantas e por isso os frutos que provêm da terra assumem-se, por natureza e razão, como os primeiros alimentos. De entre os frutos que provêm da terra, surgem, à cabeça, os grãos, com que se confeciona o pão, e logo depois, hierarquicamente, os legumes, as frutas, as folhas (como as hortaliças e outras ervas), e, por fim, as raízes, onde destaca, pela sua importância, os alhos e as cebolas.

Nos grãos enuncia sequencialmente as suas espécies, primeiro trigo e, em seguida, cevada, centeio, milho (miúdo), aveia, painço e arroz³⁹. Respeitando a própria ordem por que entraram na alimentação humana (no início crus e depois cozidos com algum líquido ao lume, em papas; em seguida moídos, amassados e assados, nas brasas ou no forno, em pão), começa por tratar primeiro das pastas de cereal – massas, papas e preparados de farinha. Arnaldo de Vilanova, na senda da doutrina dietética medieval, considera-as pouco saudáveis. Mas, se

³⁷ A contextualização deste livro no âmbito de outros regimentos para a saúde apresenta-a Cruz Cruz (1997: 14-30). Quanto à evolução da medicina medieval em sentido mais amplo, veja-se Laín Entralgo (1978: 192-210) e Guerra (1989: 205-246). Mais concretamente sobre os conhecimentos e práticas médicas na Idade Média e Renascimento, onde os regimes dietéticos estão sempre presentes, consulte-se Siraisi 1990. E sobre a medicina, a saúde, associada à higiene e ao corpo, em contexto português, leia-se Lemos (1991, I), Marques (2010: 115-133) e Mattoso (2010: 354-374).

³⁸ Nicoud 2008: 319.

³⁹ Cruz Cruz 1997: 315. Em latim são enunciados: *frumentum, ordeum, siligo, milium, avena, panitium, rizum*. No estudo deste tratado, Juan Cruz Cruz enuncia as diferentes características dietéticas destes grãos, anotando que o trigo é de qualidade quente e húmida, a cevada, o milho e a aveia, de natureza fria e seca, e o centeio é de qualidade fria (Cruz Cruz 1997: 226-228). O melhor grão para confecionar pão é o trigo e o sal que se lhe junta, que, devido às suas propriedades secantes, neutraliza os humores viscosos do trigo (Cruz Cruz 1997: 226).

porventura, em dias de jejum, tiverem de ser comidas, devem cozinhar-se “deitando dentro muito leite de amêndoas e deixá-las cozer muito bem com ele”⁴⁰.

Em relação ao pão, aconselha que o mesmo apresente uma levedura média, que seja bem cozido, não salgado, nem enfarinhado. Para evitar a obstipação que ele possa causar, recomenda que o mesmo tenha uma sexta ou uma sétima parte de farelo. Os dietistas medievais sabem, portanto, que os farelos são saudáveis, porque facilitavam o trânsito intestinal e o pão de farelo engorda menos que o de flor da farinha⁴¹. Mais recomenda Vilanova que o pão não se coma quente, nem tão pouco duro⁴².

Por isso, como determina, se houver necessidade de comer biscoito (logo o pão cozido duas vezes), o mesmo deverá ser molhado em caldo que tenha gordura animal ou vegetal. Nos dias magros utilizar-se-á o azeite doce das oliveiras ou o óleo das amêndoas e, nos dias de carne (os dias gordos), comer-se-á com um naco de toucinho ou outras substâncias que humedecem e amoleçam o ventre⁴³.

E pensemos agora nos ensinamentos legados pelo reputado homem de ciência, nascido em Lisboa, Pedro Juliães ou Pedro Hispano, que veio a ascender ao sólio pontifício em 1276 com o nome de João XXI. Formado em diversos ramos do saber, foi professor de Artes em Paris e de Medicina em Siena, tendo escrito obras filosóficas, teológicas e médicas⁴⁴. De entre estas conta-se o *Liber de Conservanda Sanitate*, o *Livro sobre a Conservação da Saúde*, que, como o nome indica, enumera diversos preceitos preventivos de doenças e úteis para a manutenção de uma boa saúde do corpo e do espírito, continuando a advogar as doutrinas médicas e dietéticas da Antiguidade e do saber árabe que vigoravam em tempos medievais⁴⁵.

Pelas prescrições de ingestão de pão que surgem na obra deduz-se que considera essencialmente benéfico o pão fermentado, portanto leve e seco, e é no geral desaconselhado o pão ázimo. Assim, como determina: “se ao almoço encontrares um produto mole, mete-lhe um pão fermentado e come-o depois da refeição com avidez”⁴⁶, percebendo-se que o pão teria a capacidade de absorção dos alimentos mais líquidos.

Nas recomendações do que é salutar para o estômago, que, como afirma: “é o pai de família, que, quando passa mal, todos os órgãos se sentem pior, e

⁴⁰ Cruz Cruz 1997: 315. Juan Cruz Cruz afirma, a este propósito, que o leite de amêndoa se assume, na Idade Média, não só como um elemento alimentar, mas também como um preparado dietético (Cruz Cruz 1997: 230).

⁴¹ Cruz Cruz 1997: 228.

⁴² Cruz Cruz 1997: 317.

⁴³ Cruz Cruz 1997: 317.

⁴⁴ Uma síntese da sua vida e obra apresenta Ferreira 1971, II: 441-442.

⁴⁵ Sobre os conhecimentos e obras médicas de Pedro Hispano, veja-se Lemos 1991: 34-39; Carcassi 2008: VII-XI; Pereira 2014: 583-598.

⁴⁶ *LSCS*: 448.

inversamente”⁴⁷, logo especifica: “o pão fermentado e tudo o que for de fácil digestão”⁴⁸. Assimila, portanto, aqui, o pão cozido com fermento a um alimento digesto e saudável. Pelo contrário, o pão ázimo é, por via de regra, desaconselhado. Assim “o trigo mal cozido” e o “pão ázimo” fazem mal ao fígado⁴⁹, o órgão dos quatro humores, e igualmente o pão ázimo é nocivo ao baço⁵⁰, “que purga o fígado dos excessos de bílis negra”⁵¹. Do mesmo modo, entre as coisas que fazem mal aos dentes conta-se: “pão ázimo mole e quente: isto causa catarro no cérebro”⁵², erradicando-o como uma substância mole e prejudicial, que ainda se torna mais danosa quando ingerida quente.

Apenas num caso este pão sem fermento é recomendado. Assim, entre as substâncias que amolecem o estômago, figura: “o pão ázimo mergulhado em vinagre”⁵³, considerando que este pão mais mole, diluído neste líquido acre, que arrefeceria e secaria⁵⁴, ajudaria assim à transformação dos alimentos mais indigestos. Nestes preceitos bem se percebe como, à luz dos ensinamentos médicos medievais, o alimento é tanto o primeiro dos remédios como também pode ser a primeira causa da doença⁵⁵.

A finalização da refeição com o alimento primordial, como remate preventivo de todos os males que os alimentos ingeridos pudessem causar, ou como derradeiro alimento conducente à saciedade plena (costume que chegou ainda aos nossos dias) – era também advogado pelo rei de Portugal, D. Duarte (1391-1438).

Este monarca foi anotando documentos e apontamentos úteis da mais diversa natureza (política, administrativa, militar, económica, financeira, social, religiosa, cultural, científica), balizados cronologicamente entre 1423 e 1438, que depois compilou num manuscrito, que hoje se conhece como o *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte* ou *Livro da Cartuxa*⁵⁶. Nele se encontram também

⁴⁷ LSCS: 464.

⁴⁸ LSCS: 464.

⁴⁹ LSCS: 468. Mas faz-lhe bem farinha de cevada (LSCS: 466).

⁵⁰ LSCS: 479. Além do pão ázimo acrescenta: *panis opirus*, de significado desconhecido, segundo a Tradutora. Alonso de Palencia, ao mencionar as diversas variedades de pão no *Universal vocabulario en latin y en romance*, refere-se a “opirus durus vel immundus”, o que nos aponta para um pão duro e de qualidade muito inferior (Palencia 1490 II, fl. CXXXVIIIr).

⁵¹ LSCS: 468.

⁵² LSCS: 460.

⁵³ LSCS: 464.

⁵⁴ No *Regimento de Saúde de Salerno* assim se anota sobre o vinagre: “arrefece um pouco o vinagre, mas seca ainda mais; emagrece, causa melancolia, diminui o sêmen; altera os nervos secos e seca os crassos” (RSS, primeira parte, capítulo VII, artigo V § IX: 516).

⁵⁵ Nicoud 2008: 320.

⁵⁶ Seguimos a edição de Dias, Marques, Rodrigues 1982 e remetemos a análise deste livro como fonte histórica e a sua descrição codicológica para as páginas iniciais da obra, respetivamente, VII- XII e XIII-XVI.

alguns textos sobre medicina e farmacopeia, com o registo de receitas de mezinhas para vários males e ainda certos conselhos práticos para conservar a saúde.

Num regimento para o estômago, que igualmente integra um dos capítulos da sua obra *Leal Conselheiro*⁵⁷, aconselha a comer pouca carne, pescado, pão e bebida ao jantar⁵⁸. E, se porventura ocorrerem dores causadas por excesso de comida, deve-se seguir uma privação de alimentos e recorrer a viandas secas “asy como pam torrado”⁵⁹.

Mas, mais significativamente, num regimento para ter boa saúde, aliás com ensinamentos coligidos no exterior do reino, aconselha-se: “asy a ça como ao Jantar⁶⁰ coma hũa fatya de pão torrado sem beber” e, antes de ir para a cama, no Inverno: “coma uma talhada de pão torrada e molhe a em ujnho branco”⁶¹.

O mesmo pão torrado se prescreve em dias de purgas, onde à ceia se devem comer duas gemas de ovo com ouro moído e ainda: “hũa fatia de pão torrada molhada em vinho branco, e sobre o dito pão lhe lançe os pos do duque bem finos”, ou seja uma mezinha⁶².

Logo a recomendação de comer pão bem seco no final das refeições para absorver quaisquer substâncias ou sucos nocivos ou a sua ingestão como elemento de práticas profiláticas aponta-nos, uma vez mais, para o valor único do pão, em tempos medievais, como alimento e medicamento preventivos.

3. O PÃO MANTIMENTO E MEDICAMENTO PREVENTIVO: FONTES MÉDICAS DA ÉPOCA MODERNA

Também a tratadística dietética portuguesa dos sécs. XVII-inícios XIX nos permite rastrear a primordialidade do mantimento-medicamento sob análise. Tomemo-la em linha de conta, seguindo a sequência cronológica das respeti-

⁵⁷ D. Duarte 1981: cap. C. Neste livro D. Duarte disserta também sobre a gula, no capítulo XXXII. Uma análise do *Leal Conselheiro* na perspetiva médica colhe-se em Lemos 1991: 87-91.

⁵⁸ LC: 254: “se ao gentar vyr que come muyta carne ou pescado ou lhe praz delo sobejar em comer o pão e em no beber estreyte seu regimento e de fruyta pouca ou nada”.

⁵⁹ LC: 255.

⁶⁰ Como se sabe o jantar equivale nos nossos dias ao almoço e era uma refeição tomada entre as dez e onze horas da manhã, e a ceia ao jantar, que tinha lugar entre as seis e sete horas da tarde. Aliás, neste regimento, D. Duarte aconselhava que entre uma e outra refeição decorresse um intervalo de sete ou oito horas (Marques 2010: 28). Sobre a ligação entre a dietética e a alimentação, sabendo-se que os médicos intervêm nos ritmos das refeições, ordem dos pratos, quantidade e qualidade dos alimentos e sua preparação, leia-se Nicoud 2008: 317-336.

⁶¹ LC: 268-269.: “Regimento que o homem deue de ter pera auer em pouco tempo boa lena, e he este o qual deu a el rey nosso senhor mossem Joam marsala e lhe disse que o ouuera do seniscal de frança”. Os editores do manuscrito apontam como data crítica do mesmo os anos de 1433-1438.

⁶² A receita desta mezinha surge logo a seguir neste mesmo manuscrito (LC: 271).

vas datas de publicação⁶³. Impõe-se uma advertência inicial, a de que tomámos por fontes exemplares das duas tipologias de textos nesta matéria: os escritos de divulgação (cujo público leitor é em princípio leigo em medicina) e os textos técnicos (destinados a académicos ou médicos).

A primordialidade do pão é visível, por exemplo, quando Fernão Solis da Fonseca, no seu *Regimento pera conservar a vida com saúde* (1626), dirigido a um público leigo, mas erudito e escrito em forma de diálogo (dentro da linha da boa tradição clássica platónica), faz com que a personagem especialista, o médico Bispontano, escolha precisamente o pão como exemplo para indicar como a qualidade dos alimentos (em geral) é determinante na saúde dos indivíduos:

“Nam há duvida que convem muito pera a saude, o mantimento, e bebida ser de boa qualidade, e isto se deve entender de dous modos (quanto a mim) hum que a especie dos mantimentos seja boa, nam sendo por pam arroz, como em muitas partes da India, nem milhos aburros, como em Guiné, nem farinha de pao como no Brazil”⁶⁴

Este trecho tem ainda o interesse acrescido de confirmar que, para os indivíduos formados na cultura do pão, alimentos que noutras culturas ocupem o mesmo lugar primordial à mesa são vistos como outros pães, os “pães” dos Outros.

Como se percebe da leitura deste passo, fica bem evidente o determinismo que os hábitos alimentares e uma longuíssima tradição dietética assente na “cozinha europeia” exercem nas apreciações do médico sobre o primeiro mantimento abordado, que, na linha clássica dos catálogos de alimentos, continua a ser o pão. Sinal da resistência à introdução de novos produtos, naturais dos Novos Mundos, descobertos com as navegações desde o século XV, encontra-se na rejeição da possibilidade de substituir esse mantimento-base da alimentação portuguesa (de matriz mediterrânea) por produtos alternativos, naturais das colónias. Como se sabe, a falta de trigo nessas novas paragens (onde o cereal predileto, o trigo, não se aclimatava bem) forçava os colonos a substituírem-no por produtos a que não se reconhecia idêntica qualidade: o arroz (na Índia), o milho zaburro (na Guiné) e a farinha de pau (ou seja, de mandioca, no Brasil).

Também no tratado neolatino do médico André António de Castro, *De febrium curatione libri tres* (1636), composto na língua de ciência da época e dirigido a um público especialista, se retoma a primordialidade tanto do trigo como do pão. De facto, no livro terceiro, consagrado às propriedades dos alimentos – depois de no livro primeiro ter tratado questões gerais (definição de alimento,

⁶³ Sobre obras e autores abaixo considerados, vd. Soares 2018: 106-112 (Fernão Solis da Fonseca), 112-113 (André António de Castro) e 117-119 (Francisco Fonseca Henriques).

⁶⁴ Fonseca 1626, Diálogo I, cap. III “Mantimentos”, 20v.

ordem, quantidade e qualidade dos alimentos às refeições) – quando passa à descrição dos alimentos em particular, o primeiro dos mantimentos abordado continua a ser o pão e o cereal mais nobre, o trigo (daí ser intitulado *De pane, et tritico*).

O cap. I desse tratado estabelece como “primeiro ponto” digno de referência (*notandum primo*) a menção ao lugar de destaque que o pão tem na alimentação, primazia decorrente de razões de vária ordem, como se depreende das palavras de abertura⁶⁵:

Antequam de panis speciebus agamus, notandum primo: panem uniuersalius esse alimentum, quia cum pane caetera omnia eduntur, eorumque malitiam ipse emendat, unde aliorum alimentorum theriaca dicitur, preterea optimum esse omnium alimentorum, ex Gal. Lib. de ptissana cap.5. licet suauitate ab aliis uincatur.

“Antes de tratarmos das espécies de pão, deve **primeiramente** assinalar-se que: o pão é o mais universal dos alimentos, porque com pão tudo o resto se come, e ele mesmo corrige o prejuízo [que] deles [venha], pelo que é **chamado de teriaga dos outros alimentos**; além disso é o melhor de todos os alimentos, ainda que, segundo a obra de Galeno *Da tisana*, cap. 5, em prazer seja ultrapassado por outros.”

Note-se, aliás, que na margem, à esquerda da coluna do texto, em jeito de glosa ou de identificação do assunto, consta a seguinte frase: “O pão é chamado de teriaga dos outros alimentos” (*Panis dicitur theriaca aliorum alimentorum*). A atribuição ao pão do nome teriaga (ou teriaca), dado desde a Antiguidade ao antídoto mais célebre na cura contra envenenamento, representa a sua consagração de panaceia universal, de alimento-medicamento por excelência.

Seguramente inspirada nesta obra, a *Ancora medicinal para conservar a vida com saúde* (1721), do médico de D. João V, Francisco Fonseca Henriques, repete o mesmo argumento, num registo muito próximo do de André António de Castro. Uma vez mais, a secção “Dos alimentos em particular”, tem por capítulo primeiro o pão de trigo. O mantimento vê a sua primordialidade reconhecida a dois níveis: propriedades terapêuticas e lugar que ocupa nos catálogos médicos de alimentos. O seu potencial terapêutico vem traduzido na argumentação do médico segundo a qual o pão é “triaga & correctivo de todos aquellos com que se mistura”⁶⁶.

Também o multissecular estatuto de mais nutritivo dos alimentos é destacado pelo autor, evocando não a autoridade primeira nesta matéria, Hipócrates, mas o mais difundido dos tratados médicos medievais, o supra-citado *Regimen*

⁶⁵ Castro 1636, Fol. 201v.

⁶⁶ Henriques 1721, 84.

Sanitatis Salernitanum. Remetendo para o cap. 9 da conhecida obra, enfatiza precisamente o seu estatuto de alimento primordial, ao recordar que o Salernitano “poz em primeiro lugar o trigo de que o Pão de que fallamos se fabrica”. Que o pão parecia vir a perder, entre as elites, o estatuto de marcador de distinção socioeconómica é uma realidade que se depreende da necessidade que o médico sente em “corrigir” uma prática que deduzimos se verificaria nas mesas dos mais ricos: “E assim como sem Paõ toda a mesa ainda que esplendida, he defectuosa, tambem sem elle não haverá nutrição sólida, & perfeyta”⁶⁷.

É caso para pensarmos que, mesmo quando a ostentação da mesa radica noutros mantimentos, a virtude medicinal do pão se mantém como pilar da razão de ser de este figurar no discurso médico como alimento primordial.

A nossa última fonte selecionada foi propositadamente escolhida entre a produção de um autor nascido e educado ainda no séc. XVIII, mas a produzir no início do séc. XIX, Francisco de Mello Franco. Natural de Paracutú (Minas Gerais), destacou-se no panorama médico do reino e da colónia. Em termos de ação médica de vanguarda, refira-se que foi um dos fundadores da Instituição Vacínica (1812), que, como o próprio nome indica, promovia a vacinação, pelo benefício que representava para a saúde pública⁶⁸. Neste domínio da medicina, e já no Brasil⁶⁹, destacou-se como médico pediatra, tendo também dedicado os seus estudos à dietética, matéria que interessa ao presente estudo. É no seu tratado *Elementos de hygiene, ou dictames theoreticos, e practicos para conservar a saude e prolongar a vida* (1ª ed. 1813), que atentaremos. Médico formado já sob o paradigma iluminista da associação da medicina às ciências da química, mecânica e matemática (responsáveis, respetivamente, pelo aparecimento das denominadas iatroquímica, iatromecânica e iatromatemática), evidencia, tal como os seus congéneres por toda a Europa, um discurso dietético em que a matriz clássica (hipocrática) convive com as correntes médicas que ditaram o abandono/rejeição da medicina antiga (sobretudo galénica). Sublinhe-se, no entanto, que o convívio entre o “antigo” e o “moderno” permaneceu nos campos da medicina relativos à dieta alimentar e aos regimes de vida em geral, pois, como bem observou Andrew Wear⁷⁰, as novas medicinas (química, mecânica e matemática) não

⁶⁷ Ibid., 85.

⁶⁸ A sua veia contestatária de jovem estudante valeu-lhe um processo inquisitorial e a permanência por quatro anos nos calabouços da prisão da Universidade de Coimbra. Depois de licenciado, viu reconhecido o seu valor, ao ser admitido na Real Academia das Ciências de Lisboa (1787), instituição onde chegou ao cargo de vice-presidente. Estudos sobre o autor e a obra, veja-se Abreu 2006 e Bizzo 2011.

⁶⁹ Para onde se mudou em 1817, na qualidade de médico da arquiduquesa da Áustria, Maria Leopoldina, esposa do que viria a ser o monarca “Libertador” do Brasil, D. Pedro IV de Portugal e I do Brasil.

⁷⁰ Wear 1992: 121.

se refletiram no aumento da esperança de vida nem em curas mais eficazes do que as antigas (de matriz clássica).

Os *Elementos de hygiene* estão estruturados em seis secções, correspondentes, a partir da secção II, às tradicionais “seis coisas não naturais” herdadas dos Antigos. Assim, respeitando a ordem convencional desde Hipócrates, o “ar” continua a ser o primeiro dos fatores condicionantes da saúde/doença a ser considerado, na secção II, onde, antes do também clássico apartado sobre os “ventos”, é considerada a eletricidade e sua aplicação à medicina (o chamado galvanismo, a partir do seu criador, o médico italiano Luigi Galvani). A secção III, dedicada à alimentação, apresenta-se, como era de regra nos textos dietéticos, como o tema mais extensamente tratado. A secção IV reúne duas das “seis coisas não naturais”, geralmente tratadas autonomamente, a saber, os pares de opostos exercício/reposo e sono/vigília. A secção V é dedicada às secreções e excreções e, a terminar, o habitual fator psicossomático, tradicionalmente designado de “paixões” e, numa denominação mais “moderna”, agora intitulado “Da influência do moral sobre o physico” (secção VI).

A nossa atenção recai sobre o § 1 (“Dos Cereaes”) do Artº III (“Das duas qualidades de grãos, ou sementes; gramíneos (cerealíacos); e leguminosas (legumina)”), do Cap. III (“Dos alimentos tirados do reino vegetal”) da secção dedicada à alimentação, a III. O que a análise da rubrica dedicada aos cereais na obra de Melo Franco confirma é a inegável necessidade de visitar os escritos médicos de dietética do Iluminismo ainda à luz da herança clássica greco-latina. A muito residual referência e abonação, no seu texto, com base na autoridade dos médicos desse passado distante não deve ser entendida como abandono/rejeição desse património da medicina ocidental. Consideremos os marcadores (in)visíveis dessa matriz no tratamento dado aos cereais e ao principal alimento confeccionado a partir dele, o pão.

Permanece o reconhecimento da *primordialidade* (de ser o primeiro/principal) dos cereais na alimentação humana, aliada a propriedades salutares: “Todos são saudáveis á excepção do joio, ou cizania; e são quase em todas as partes do globo o **principal alimento** de seus habitantes”⁷¹. Certamente as novas correntes médicas refletem-se na avaliação que o Autor faz em termos técnicos da “virtude alimentosa”⁷² daquele que continua a ser o cereal mais estimado, o trigo. A posse dessa valência nutricional deve-a à presença elevada da fécula amilácea⁷³, um composto também existente na batata. A autoridade que evoca para atestar essa verdade é a do farmacêutico e agrónomo francês Antoine Parmentier, conhecido não só pelo papel determinante que teve na valorização da batata enquanto

⁷¹ Franco 1823, 110.

⁷² *Ibid.*, 113.

⁷³ *Ibid.*, 111.

alimento humano salutar (contra a voz corrente de comida de porcos e causa de lepra entre os humanos), mas também na investigação e promoção de pão à base de farinhas de substituição do trigo (cereal-rei da panificação)⁷⁴. Aliás, alinhada com esta proposta, é a apologia que Melo Franco faz de se confeccionar pão de outros cereais (como o milho e o centeio), tidos por inferiores no discurso médico (que os qualifica de “menos digestíveis e nutritivos”⁷⁵), mas cuja qualidade dietética e gastronómica a mistura de trigo permite aumentar:

“porque se ajuntarmos á farinha destes [outros grãos para além do trigo] a substancia glutinosa [o glúten], viremos a ter hum **pão** mais leve, **mais agradável**, mais nutriente e **mais saudavel**; do que aquelle que não levou esta mistura”⁷⁶.

A base da sua argumentação radica, de novo, na química, a qual permitiu identificar outra componente fundamental do trigo, o glúten ou substância glutinosa.

A encerrar o tópico “cereais”, deparamos com a apresentação por parte do médico de vinte e três preceitos, todos determinantes na obtenção do resultado desejado, o “pão perfeito”, cujos requisitos e qualidades Melo Franco sintetiza nos seguintes termos:

“Para que o **pão** seja **perfeito**, deve ser fabricado com boa farinha de bom trigo, ou só, ou com alguma mistura de centeio: deve também ser bem aleve-dado, e bem cozido. Se faltar alguma destas condições, será menos bom: mas o que reunir todas, será **branco, fofo, leve, muito nutriente**; e por esta razão dará poucos excretos, como observou **Hippocrates**”⁷⁷.

O recurso à autoridade grega venerada pelos médicos do Iluminismo, Hipócrates, deve ser entendido não apenas como sinal (que também é) da concordância do Autor português com o pensamento dos seus congéneres europeus, mas como uma evidência de que há um suporte teórico real para tal. Na verdade, o que a leitura comparada destes preceitos com a caracterização dos processos de confeção e suas implicações nas propriedades do pão de trigo (presentes no tratado *Da dieta do Corpus Hippocraticum*, acima consideradas), permite perceber é que este texto fundacional do pensamento dietético ocidental continua

⁷⁴ O seu prestígio e influência nos campos da agronomia, farmácia e da panificação devem ser entendidos também à luz dos cargos que ocupou de Membro da Sociedade de Agricultura, de professor do Collège de Pharmacie e da École de Boulangerie, de Farmacêutico-mor de Napoleão Bonaparte. Sobre a sua vida e obra, em prol da saúde e na luta contra as epidemias, veja-se Muratori-Philip (2006 e 2010).

⁷⁵ Franco 1823, 113.

⁷⁶ Ibid., 113-114.

⁷⁷ Ibid., 117-118

a “alimentar” a literatura higienista do séc. XIX. Tal como vimos no ponto 1 deste estudo (a propósito do § 42 do *Da dieta*), a preparação da farinha, o uso da levedura, o grau e tipo de cozedura (nomeadamente as características do forno) e o tamanho do pão são aspetos a merecer a atenção de médicos, tanto Antigos como Modernos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O nosso itinerário investigativo sobre o pão como alimento primordial à mesa, nas suas valências de mantimento e de medicamento preventivo, teve por objeto de análise uma seleção de fontes da Antiguidade Clássica, Idade Média e Época Moderna, cobrindo um espetro temporal de 24 séculos. Esta longa duração permite verificar cientificamente (e este estudo concorrerá para esse fim) uma evidente permanência (ainda que sujeita a acomodações e novidades que a evolução histórica sempre acarreta) nos usos e virtudes do pão, desde o séc. V a.C. ao início do séc. XIX d.C.

Partimos para a nossa análise de conclusões a que chegaram historiadores de referência para a Época Contemporânea (Steven Kaplan e Peter Scholliers), mas também acrescentámos elementos para a explicação que aqueles têm buscado para o lugar do pão, em tempos mais recentes (sécs. XX e XXI), na mesa das civilizações do cereal-pão, mesmo se “ameaçado” de perder o protagonismo que durante séculos gozou de alimento primordial. O nosso contributo reside na compreensão do estatuto patrimonial que o pão adquiriu, graças a um consumo permanente e, sobretudo, pautado pelo reconhecimento dos valores nutricional (de alimento que sustenta), gustativo (de alimento que dá prazer) e salutar (de alimento saudável), valores que só o estudo das fontes do passado permite comprovar terem permanecido identitários do pão na longa duração por nós analisada⁷⁸.

Tratados da Escola Hipocrática consagrados ao ramo da medicina que trata da influência do ‘estilo/moço de vida’ (*diáita*) das pessoas na sua saúde e cura das doenças, ramo por isso designado de dietética, revelaram-se a matriz fundacio-

⁷⁸ O conceito ‘património’ e o seu entendimento como área científica de investigação do âmbito das Ciências Sociais e Humanas é de criação recente. Só um olhar interdisciplinar (combinando os domínios da antropologia, história e sociologia) possibilita o seu entendimento cabal. De entre a numerosa bibliografia produzida sobre o assunto, limitamo-nos a indicar estudos de base, a partir da consulta dos quais se acede a outras obras de interesse: Babelon-Chastel 1994, Poulot 2006, Heinich 2009, Bienassis 2011 e Bessièrre 2012. O estudo por nós realizado incide na importância das fontes históricas escritas para a compreensão do património, enquanto herança do passado (sentido presente na etimologia da palavra *património*, composta dos termos latinos *patres* – os ‘pais ou antepassados’, isto é, ‘aqueles que nos antecederam’ – e *monere* – verbo ‘lembrar’).

nal do discurso médico até ao séc. XIX. Em particular, encontramos no *Da dieta* o que se pode entender por “cânone” de critérios de avaliação da (boa) qualidade do pão. Incontestável é a supremacia do trigo entre os cereais, o que lhe vale o lugar de *primeiro* alimento (leia-se o “mais valorizado”, pelas suas virtudes nutricionais, gustativas e dietéticas). Além da seleção do grão, também a moagem é um dos requisitos fundacionais da avaliação do pão (com a preferência a recair sobre as mais finas e selecionadas), a que se juntam aspetos relativos à preparação da massa (com a valorização do pão fermentado sobre o ázimo, por ser considerado mais digesto), ao seu tamanho (maior) e cozedura (em fornos espaçosos). O “cânone”, contudo, só fica completo se lhe juntarmos (como sugerem as fontes estudadas) um critério não específico do alimento cereal-pão, mas transversal ao ato alimentar, a memória gustativa (formadora da identidade alimentar individual). A crença de que as mudanças de rotinas e hábitos na *dieta* (em sentido holístico, mas também restrito, de comida e bebida) são causa de desequilíbrio na saúde de cada pessoa, determina a inclusão do gosto do paciente nos tratados médicos.

Na verdade, as fontes consultadas evidenciaram que o pão possui a valência de ser um mantimento e/ou medicamento apreciado. Não deixam, porém, igualmente de matizar as virtudes que o recomendam ou os malefícios que o desaconselham, de acordo com a variedade dos cereais e outros ingredientes que o compõem, a sua confecção e a sua cozedura.

Mas, no seu todo, as fontes da longa duração considerada, e abrangendo espacialidades que transvasam a realidade portuguesa, são unânimes em apresentar o pão, ou melhor dizendo, o bom pão, como alimento saudável e panaceia universal. Adequado a todas as constituições corpóreas, o pão tem o valor único de ser reconhecido como antídoto e remédio de qualquer mal que venha da ingestão de outros alimentos. Estamos, assim, convencidas de que foi esse duplo protagonismo (de mantimento e medicamento) que lhe valeu um tão longo estatuto de alimento primordial.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Castro, André António de (1636), *De februum curatione libri tres...*, Emmanuelem Carvalho, Villaviçosae.
- D. Duarte (1981), *Leal Conselheiro*, in Almeida, M. Lopes (eds.), *Obras dos Príncipes de Avis*, Lello & Irmãos-Editores, Porto.
- Fonseca, Fernão Solis da (1626), *Regimento pera conservar a saude e vida: em dous diálogos*, Geraldo da Vinha, Lisboa.
- Franco, Francisco de Mello (1823, 3ª ed.), *Elementos de hygiene, ou dictames theoreticos, e practicos para conservar a saude e prolongar a vida*, Academia Real das Ciências, Lisboa: Typografia da Academia [1ª ed. 1813].
- Henriques, Francisco da Fonseca (1721), *Anchora medicinal para conservar a vida com saude*, na officina da Musica, Lisboa Occidental.
- Hippocrate. Du regime*. Texte établi et traduit par R. Joly. Les Belles Lettres, Paris, 1967.
- Hippocrates, On Ancient Medicine*. Translated with introduction and commentary by Mark J. Schiefsky, Brill, Leiden-Boston, 2005.
- Hippocrates*. Vol V. With an English translation by P. Potter. Harvard University Press, London, 1988 (contém *Dos padecimentos*).
- LC = Dias, João José Alves, Marques, A. H. de Oliveira, Rodrigues, Teresa F. (eds.) (1982), *Livro dos Conselhos de El-Rei D. Duarte (Livro da Cartuxa)*. Edição diplomática, Editorial Estampa, Lisboa.
- LSCS = Hispano, Pedro (2014), *Livro sobre a Conservação da Saúde*, texto latino, com prefácio, tradução e notas, in Pereira, Maria Helena da Rocha, *Latim Medieval. A obra médica de Pedro Hispano*, Fundação Calouste Gulbenkian-Imprensa da Universidade de Coimbra, Lisboa, 427-502.
- Palencia, Alfonso de (1490), *Universal vocabulario en latin y en romance*, Reproducción digital de la edición de Sevilla, 1490. Edición facsímil. Comisión Permanente de la Asociación de Academias de la Lengua Española, Madrid, 1967. (http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/universal-vocabulario-en-latin-y-en-romance-tomo-ii--0/html/003fa87a-82b2-11df-acc7-002185ce6064_102.html)
- RS = Vilanova, Arnaldo de (1997), *Regimen de Salud*, in Cruz Cruz, Juan, *Diética medieval. Apéndice con la versión castellana del "Regimen de Salud" de Arnaldo de Vilanova*, Val de Onsera, Huesca, 293-354.

RSS = *Regimento de Saúde de Salerno* (2014), tradução, in Pereira, Maria Helena da Rocha, *Latim Medieval. A obra médica de Pedro Hispano*, Fundação Calouste Gulbenkian-Imprensa da Universidade de Coimbra, Lisboa, 505-560.

Estudos

Abreu, Jean Luiz Neves (2006), “A educação física e moral dos corpos: Francisco de Mello Franco e a medicina luso-brasileira em fins do século XVIII”, *Estudos Ibero-Americanos* 32.2: 65-84.

Abreu, Jean Luiz Neves (2010), “Higiene e conservação da saúde no pensamento médico luso-brasileiro do século XVIII”, *Asclepio. Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia* 62.1: 225-250.

Asfora, W. (2014), *Apício: História e incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média*, Alameda, São Paulo.

Babelon, Jean-Pierre; Chastel, André (1994), *La notion de patrimoine*, Liana Levi, Paris.

Barreiros, Bruno (2010), “O discurso higienista no Portugal do séc. XVIII: tradição e modernidade”, in Cardoso, Adelino et alii, *Arte médica e imagem do corpo: de Hipócrates ao final do século XVIII*, Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa, 123-136.

Bessièrre, Jacinthe (2012), “Patrimoine alimentaire, patrimonialisation”, in Jean-Pierre Poulain (ed.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Presses Universitaires de France, Paris, 978-985.

Bienassis, Loïc (2011), “Les chemins du patrimoine: de Notre-Dame au camembert”, in Campanini, Antonella; Scholliers, Peter; Williot, Jean-Pierre, *Manger en Europe: patrimoines, échanges, identités*, Peter Lang, Bruxelles, 45-91.

Bizzo, Maria Leticia Galluzzi (2011), “‘Tudo o que não é vivificado, é expulso deste admirável laboratório vital’: Francisco de Mello Franco (1757-1822) e a dietética iluminista”, in *Atas do Congresso Luso-Brasileiro de História das Ciências*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 594-613.

Braudel, Fernand (1985), *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century. Volume I- The Structure of Everyday Life. The Limits of the Possible*, Translation from the French, University of California Press, London [1^a ed. francesa 1979].

Bruegel, Martin (2004), “Alimentary Identities, Nutritional Advice, and the Uses of History”, *Food & History* 2.2: 105-116.

- Carcassi, Hugo (2008), “Introdução”, in Pedro Hispano, *Liber de Conservanda Sanitate. Livro sobre a Conservação de Saúde, Compendium of the Preservation of Health*, Heartbrain, Consultores em Comunicação, Lda., Lisboa, VII-XII (a tradução latina é a de Maria Helena da Rocha Pereira).
- Cruz Cruz, Juan (1997), *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del “Regimen de Salud” de Arnaldo de Vilanova*, Val de Onsera, Huesca.
- Earle, Rebecca (2012), *The Body of the Conquistador. Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Espaço Rural. Revista da Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal* 118 (maio/junho 2017), Suplemento 14 (“O mercado mundial de cereais”).
- FAO (2020), *Perspectivas de cosechas y situación alimentaria* 4 (dezembro 2019) [<http://www.fao.org/3/ca7236es/ca7236es.pdf>, acessado em 2 de abril de 2020].
- Felismino, David (2011), “Dieta e gosto na mesa régia. Notas sobre dietética e alimentação na corte portuguesa (sécs. XVII-XVIII)”, in Buescu, Ana Isabel; Felismino, David (eds.), *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates, Lisboa, 351-380.
- Ferreira, João (1971), “Hispano, Pedro”, in Serrão, Joel (coord.), *Dicionário de História de Portugal*, vol. II, Livraria Figueirinhas, Porto, 441-442.
- Flandrin, Jean-Louis (2001), “Condimentação, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, vol. II, trad. port. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Terramar, Lisboa, 95-110.
- García Ballester, Luis (1993), “On the Origin of the *Six Non-Natural Things* in Galen”, in Harig, G., Garig-Kolleth, J. (eds.), *Galen und die hellenistische Erbe*, Wiesbaden, 105-115.
- Guerra, Francisco (1989), *Historia de la Medicina*, t. I, Ediciones Norma, Madrid.
- Heinich, Nathalie (2009), *La fabrique du patrimoine. De la cathédrale à la petite cuillère*, Éditions de la Maison des Sciences de l’Homme, Paris.
- Kaplan, Steven L. (2008), *Le pain maudit. Retour sur la France des années oubliées 1945-1958*, Fayard, Paris.
- Kaplan, Steven L. (2010), “Introduction”, in Tonnac, Jean-Philippe (ed.), *Dictionnaire universel du pain*, Éditions Robert Laffont, Paris, XIII-LIV.

- Laín Entralgo, Pedro (1978), *Historia de la Medicina*, Ediciones Cientificas y Técnicas, Barcelona.
- Laurioux, Bruno (2006), “Cuisine et médecine au Moyen Âge: alliées ou ennemies?”, *Cahiers de recherches médiévales et humanistes* 13 spécial (*La Figure de Jules César au Moyen Âge et à la Renaissance*): 223-238.
- Lemos, Maximiano (1991), *História da Medicina em Portugal. Doutrinas e Instituições*, vol. I, D. Quixote-Ordem dos Médicos, Lisboa.
- Marques, A. H. de Oliveira (2010, 6ª ed.), *A sociedade medieval portuguesa. Aspectos da vida quotidiana*, Esfera dos Livros, Lisboa.
- Mattoso, José (2010), “O corpo, a saúde e a doença”, in Mattoso, José (dir.), *História da Vida em Portugal*, Sousa, Bernardo Vasconcelos (coord.), *A Idade Média*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 348-374.
- Montanari, Massimo (1988), “Cibo e salute”, in *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma, 206-220.
- Montanari, Massimo (2012), *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari.
- Muratori-Philip, Anne (2006), *Parmentier*, Plon, Paris [1ª ed. 1994].
- Muratori-Philip, Anne (2010), “Parmentier”, in Tonnac, Jean-Philippe (ed.), *Dictionnaire universel du pain*, Éditions Robert Laffont, Paris, 827-829.
- Nicoud, Marylin (1995), “L’adaptation du discours diététique aux pratiques alimentaires: l’exemple de Barnabas de Reggio”, *Mélanges de l’École française de Rome. Moyen Âge* 107.1: 207-231.
- Nicoud, Marylin (2007), *Les Régimes de Santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d’une écriture médicale (XIII^e-XV^e siècle)*, École Française de Rome, Rome.
- Nicoud, Marylin (2008), “Diététique et alimentation des élites princières dans l’Italie médiévale”, in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l’Antiquité à la Renaissance, Actes du 18^{ème} colloque de la Villa Kérylos à Beau-lieu-sur-Mer les 4, 5 & 6 octobre 2007*, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Paris, 317-336.
- Ornellas e Castro, Inês de (2009), “Tratados de dietética, modos de alimentação e problemas de linguagem: um tratado latino de André António de Castro, séc. XVII”, *Euphrosyne* 37: 163-175.
- Ornellas e Castro, Inês de (2011), “Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas”, in Costa, Paulina F., Cardoso, Adelino (eds.), *Percursos na história do livro médico (1450-1800)*, Colibri, Lisboa, 73-91.

- Ornellas e Castro, Inês de (2017a), “De Vinho e de Humores. O Testemunho dos textos Seiscentistas de bromatologia” in Sousa, Luís Correia de, Paixão, Rosário S. (coords.), *NVNC EST BIBENDVM. Vinho, identidades e arte de viver*, Porto, Edições Afrontamento, 57- 78.
- Ornellas e Castro, Inês de (2017b), “Corpos, palatos e sensibilidade médica” in Cardoso, Adelino (coord.) *Dor, Sofrimento e Saúde Mental na Arquipatologia de Filipe Montalto*, Colibri, Lisboa, 305-343.
- Palmer, Richard (1991), “Health, Hygiene and Longevity in Medieval and Renaissance Europe”, in Kawakita, Y., Sakai, S., Otsuka, Y. (eds.), *History of Hygiene*, Ishiyaku, Tokyo, 75-98.
- Pereira, Maria Helena da Rocha (2014), *Latim Medieval. A obra médica de Pedro Hispano*, Fundação Calouste Gulbenkian-Imprensa da Universidade de Coimbra, Lisboa.
- Poulot, Dominique (2006), *Une histoire du patrimoine en Occident XVIII^e-XXI^e siècle*, Presses Universitaires de France, Paris.
- Rémésey, Christian (2010), “Santé”, in Tonnac, Jean-Philippe (ed.), *Dictionnaire universel du pain*, Éditions Robert Laffont, Paris, 946-949.
- Scholliers, Peter (2007), “Novelty and Tradition: The New Landscape for Gastronomy”, in Freedman, Paul (ed.), *Food: The History of Taste*, Thames & Hudson, London, 333-361.
- Scully, Terence (1995a), *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Boydell Press, Woodbridge.
- Scully, Terence (1995b), “Tempering Medieval Food”, in Adamson, Melitta Weiss (ed.), *Food in the Middle Ages: a Book of Essays*, Garland, New York, 3-23.
- Sigerist, Henry E. (1989), “The History of Dietetics”, *Gesnerus* 46.1/2: 249-256.
- Siraisi, Nancy G. (1990), *Medieval & Early Renaissance Medicine. An Introduction to Knowledge and Practice*, The University of Chicago Press, Chicago-London.
- Soares, Carmen (2014), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática”, in Soares, Carmen (ed.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 13-36.
- Soares, Carmen (ed.) (2018), *BiblioALimentaria. Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no Acervo Bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

- Sotres, Pedro G. (1995), "The Regimens of health", in Grmek, Mirko D. (ed.), *Histoire de la pensée médicale en Occident. 1- Antiquité et Moyen Âge*, Éditions du Seuil, Paris, 291-318.
- Wear, Andrew (1992), *Medicine in Society: Historical Essays*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Wear, Andrew (2000), *Knowledge and Practice in English Medicine 1550-1680*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Wilkins, John (2015), "Medical Literature, Diet and Wealth", in Wilkins, John, Nadeau, Robin (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley Blackwell, Chichester and New Malden, 59-66.

INSPIRAR-SE NOS ANTIGOS: *SCRIPTORES REI RVSTICAE*
COMO FONTE PARA O ESTUDO DA MATERIA MEDICA
NO HUMANISMO ITALIANO DOS SÉCULOS XV E XVI
– APONTAMENTOS PRELIMINARES¹

INSPIRED BY THE ANCIENTS: *SCRIPTORES REI RVSTICAE*
AS A SOURCE FOR THE STUDY OF MATERIA MEDICA IN THE
ITALIAN HUMANISM OF THE 15TH AND 16TH CENTURIES
– PRELIMINARY REMARKS

WANESSA ASFORA NADLER

Universidade de Coimbra

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

Projeto DIAITA Heritage: Food, Environment and Well-being

RESUMO: No final do século XV, os escritos de Catão, Varrão, Columela e Paládio sobre a vida no campo, e mais especificamente sobre a agricultura, tornaram-se extremamente populares na Itália a ponto de, a partir de 1472, passarem a ser disponibilizados em edições conjuntas que ganharam grande difusão e popularidade. Médicos e filólogos humanistas pareciam entender que as obras dos então chamados *Scriptores rei rusticae* descortinavam um conhecimento sobre a natureza não corrompido por seus antepassados medievais e que precisaria ser melhor estudado. Partindo dessa premissa, este artigo propõe uma reflexão, de caráter ainda preliminar, sobre possíveis diálogos e/ou influências do conteúdo daquelas obras com saberes farmacológicos e dietéticos que estavam sendo construídos pelos médicos humanistas do período.

Palavras-chave: Renascimento; Humanismo; Catão; Varrão; Columela; Paládio; *Materia Medica*; História da Alimentação.

ABSTRACT: By the end of the fifteenth century, the writings on agriculture of Cato, Varro, Columella and Palladio became extremely popular in Italy to the point that, from 1472 on, they became available in joint editions that have gained widespread popularity. Humanistic physicians and philologists seemed to understand that the works of the so-called *Scriptores rei rusticae* revealed nature through the supposedly uncorrupted lens of their medieval ancestors. Being so the ancient world of nature should be better studied. Based on this premise,

¹ Este artigo apresenta uma reflexão derivada daquela que pude desenvolver ao longo do projeto de pós-doutorado conduzido junto ao Departamento de História da Universidade Estadual de Campinas (“Apício nos séculos XV e XVI: manuscritos, livros e circulação de saberes médico-culinários”). A pesquisa foi realizada com o apoio financeiro da Fapesp entre 2014 e 2018.

this article proposes a preliminary discussion on possible dialogues between the contents of those works and the pharmacological and dietary knowledge that were being constructed by the humanist physicians at that period.

Keywords: Renaissance; Humanism; Cato; Varro; Columella; Palladius; *Materia Medica*; Food History.

Em um artigo sobre a fortuna da *História Natural* de Plínio no Renascimento publicado há algumas décadas, Charles Nauert afirmava: “sociedades geralmente redescobrem as obras de que precisam, e comumente mostram indiferença pelos escritos do passado que não falam aos seus interesses presentes². Essa ideia, que não é original de Nauert, mas que pertence a um certo tipo de fazer historiográfico dos anos 1970³, encontra-se hoje já bastante incorporada ao trabalho do historiador. No entanto, parece funcionar melhor para determinados tipos de textos – a exemplo de registros institucionais, narrativas históricas, textos filosóficos e mesmo de um certo tipo de literatura ficcional –, deixando de lado um outro tipo de produção textual cujo potencial de explicação histórica para vários fenômenos da vida dos homens em sociedade é inegável: a chamada literatura técnica.

Há que se considerar ainda que do conjunto dessa literatura técnica, alguns textos aparecem mais privilegiados do que outros. No caso específico da alimentação na sua relação com a medicina, é inquestionável que textos médicos vêm sendo exaustivamente estudados pelos historiadores da medicina, mas certamente não se observa o mesmo movimento no que diz respeito aos textos agrônômicos que, no período aqui considerado, estão absolutamente correlacionados ao universo da medicina, principalmente à dietética e à farmacologia. Sendo assim, minha proposta para este artigo é chamar a atenção para tal lacuna apresentando, para isso, alguns apontamentos preliminares sobre os *Scriptores rei rusticae* (SRR) redescobertos no Renascimento.

1. UM POUCO SOBRE A TRADIÇÃO TEXTUAL DOS *SCRIPTORES REI RVSTICAE*

A designação *Scriptores rei rusticae* é comumente encontrada para se referir aos quatro escritores romanos que nos deixaram textos que podem ser chamados de manuais agrônômicos, mas que possuem um conteúdo extremamente variado

² “societies generally rediscover the literary works that they need and commonly show indifference to all past writings that do not speak to their current interests” (Nauert 1979: 73)

³ Penso aqui, principalmente, na contribuição da Nova História, e mais especificamente da terceira geração da chamada Escola dos Annales, cuja síntese foi manifestada na obra organizada em três volumes pelos historiadores Jacques Le Goff e Pierre Nora (Le Goff, Nora 1974).

e, às vezes de difícil classificação tipológica: Catão (Marcus Porcius Cato Censorius, 239-141 AC, *De agri cultura*); Varrão (M. Terentius Varro Reatinus, 116-27 AC, *Rerum rusticarum libri tres*); Columela (Lucius Iunius Moderatus Columella, 4-70 AD, *De re rustica*) e Paládio (Rutilius Taurus Aemilianus Palladius, século IV, *Opus agriculturae*). Nessas obras encontram-se, dentre outras coisas, informações sobre cultivo agrícola, criação de animais, organização do trabalho nos campos, manutenção de edificações, prescrição de medicamentos para humanos e animais, além de receitas para preparação de alimentos.

Ao longo do período medieval, exceto por Paládio, os textos agrônômicos de Catão, Varrão e Columela tiveram uma existência descontinuada e pouco expressiva do ponto de vista socioeconômico e cultural. Seu conteúdo, embora interessasse aos homens da Idade Média, essencialmente ligados à exploração da terra como eram, não inspiraram a produção significativa de uma literatura medieval especializada⁴. Os principais textos que nortearam o gerenciamento das terras na Idade Média parecem ter sido três: a *Geopônica* (uma compilação anônima de diversos autores escrita em grego e organizada possivelmente no século X – embora seu núcleo inicial possa remontar ao século VI⁵), o Livro *De Agricultura* de Abu Zakariya ibn al-Awwan (escrito em árabe no final do século XII⁶) e o *Ruralium Commodorum libri XII* de Piero de Crescenzi (escrito em latim em 1304⁷).

De fato, os escritos agrônômicos de Catão e Varrão – quase sempre transmitidos conjuntamente desde os primeiros manuscritos conhecidos até a *editio princeps*, pelo menos – foram pouquíssimo mencionados em obras da Idade Média⁸. Seu uso atestado como fonte acontecerá apenas no início do século XIV na obra citada de Piero de Crescenzi. A trajetória do *De re rustica* de Columela pela Idade Média é igualmente lacunar⁹; porém, parece haver uma quantidade ligeiramente maior de referências a ela como autoridade em assuntos agrômi-

⁴ Gaulin 1994; Gaulin 1996.

⁵ Geopônica = Beckh 1994; Geopônica = Dalby 2011.

⁶ Al-‘Awwam 1988.

⁷ Crescenzi 1805.

⁸ O manuscrito mais antigo que se conhece do *De agri cultura* de Catão e do *Rerum rusticarum libri tres* de Varrão pertence ao século XII/XIII (PARIS, Bnf Latin 6842) e contém ambos os textos. No entanto, é muito provável que tal manuscrito tenha sido copiado de outro manuscrito presente na Biblioteca de San Marco em Florença, o chamado Marcianus. Aparentemente, a última pessoa a consultá-lo foi Piero Vettori (1499-1585) no momento em que trabalhava para sua edição dos *Scriptores* de 1541. Angelo Poliziano (1454-1494) colacionou o manuscrito em 1482 com uma cópia da *editio princeps* que se encontra atualmente na Bibliothèque Nationale de France (Catão 2006). Para referências a Catão e Varrão em textos da Idade Média, cf. Brown 1980: 223-249; Brown 1980: 425-500.

⁹ *De re rustica* de Columela existe em dois manuscritos carolíngios do século IX: MILÃO, Ambrosianus L.85 sup, copiado provavelmente em Fulda e SÃO PETERSBURGO, Biblioteca Nacional de São Petersburgo, Sangermanensis Petropolitanus 207, copiado em Corbie (Brown 1976: 173-193; García Armendáriz op. cit.).

cos em obras do período, a exemplo das *Instituições* (I. 28) de Cassiodoro (c.490-580), das *Etimologias* (XVII.1) de Isidoro de Sevilha (c.560-636) e do *Didascalicon* (III.2) de Hugo de São Vítor (1096-1141)¹⁰. Já Paládio, como dito anteriormente, é do quatro *Scriptores* aquele que maior atenção recebeu na Idade Média e no Renascimento. São 100 manuscritos medievais, datados entre os séculos IX e XII e produzidos em diferentes localidades do Ocidente Europeu. Há ainda um grande número de epítomes, excertos e paráfrases da obra encontrados sozinhos em manuscritos ou incorporados a obras de outros autores medievais¹¹.

No ocidente medieval do século XV, contudo, por razões que ainda precisam ser melhor compreendidas, interesse e uso diversos daqueles textos parecia haver se configurado. Desde o século XIV, já podia ser observada uma espécie de nobilitação do discurso sobre a vida nos campos por parte das elites. Esse grupo social, ao longo de toda a Idade Média, havia se transformado adquirindo contornos menos violentos e belicosos. A construção de uma auto-imagem calcada no antigo ideal romano do senhor cuja atividade principal era a terra, de certa forma, voltava a ganhar espaço em uma Europa, paradoxalmente cada vez mais urbanizada. No movimento cultural que se desenha nesse momento, o humanismo renascentista, a busca por textos antigos como fonte inspiradora para se pensar o homem e seu mundo contemplará a literatura técnica, assim como qualquer outro tipo de produção literária¹². Quando o humanista italiano Poggio Bracciolini encontrou um manuscrito carolíngio do *De re rustica* de Columela (hoje perdido) no mosteiro de Saint-Gall, durante sua viagem para participar do Concílio de Constança, entre 1414 e 1418, a postura em relação à literatura agrônômica havia certamente mudado¹³.

É esse interesse que explicaria parcialmente o aparecimento, pela primeira vez, de um único volume reunindo os textos dos quatro escritores romanos. *A editio princeps* foi impressa por Nicolas Jenson em Veneza, em 1472¹⁴, e contém os textos de Catão, Varrão e Columela editados por Giorgio Merula, o texto de Paládio editado por Francesco Colucci, além de uma listagem com definições de termos que aparecem nas obras, uma espécie de glossário, organizado pelo mesmo Merula (*Enarrationes brevissimae priscarum vocum*). Essa tradição é

¹⁰ Possíveis influências do texto de Columela na organização das terras dos primeiros estabelecimentos monásticos do início da Idade Média já foram levantadas; no entanto, menções diretas ao seu conteúdo surgirão apenas a partir do século XII e em obras cujo assunto central não é propriamente a economia rural ou algo a ela assemelhado. Como autor de relativa popularidade no que diz respeito a assuntos agrônômicos, Columela emergirá apenas no século XV (García Armendáriz 2003:327).

¹¹ Rodgers 1976.

¹² Sabbadini 1905; Coturri 1968; Reynolds, Wilson 1991.

¹³ Sobre as viagens de Poggio em busca de manuscritos medievais contendo textos da antiguidade Greco-romana, cf. Sabbadini 1905:72-84.

¹⁴ *Scriptores* 1472.

Inspirar-se nos antigos: *Scriptores Rei Rusticae* como fonte para o estudo da materia medica...

levada adiante em treze outras edições produzidas ainda no final do século XV e ao longo do século XVI, como se pode observar pela tabela 1. (tabela 1)

TABELA 1 – *Scriptores rei rusticae* – edições do século XV e XVI

#	TÍTULO ABREVIADO	EDITORES CIENTÍFICOS/COMENTADORES	DATA DE EDIÇÃO	LOCAL DA EDIÇÃO	IMPRESA
	INCUNABULA				
1	<i>Scriptores rei rusticae</i>	Franciscus Colucia; Giogio Merula	1472	Veneza	Nicolaus Jenson
2	[<i>Scriptores rei rusticae...</i>]	Franciscus Colucia; Giogio Merula	1482	Reggio Emilia	Bartholomaeus de Bruschis, Bottonus
3	[<i>Scriptores rei rusticate...</i>]	Franciscus Colucia; Georgius Merula; Philippus Beroaldus; Julius Pompanius Laetus	1494	Bolonha	Benedictus Hectoris
4	[<i>Scriptores rei rusticate... </i>]	Franciscus Colucia; Georgius Merula; Philippus Beroaldus; Julius Pompanius Laetus	1496	Reggio Emilia	Dionysius Bertochus
5	[<i>Scriptores rei rusticae...</i>]	Franciscus Colucia; Georgius Merula; Philippus Beroaldus; Julius Pompanius Laetus	1499	Reggio Emilia	Franciscus de Mazalibus
PRIMEIRAS EDIÇÕES					
1	<i>Libri de re rustica...</i>	Ioannes Iucundus Veronensis	1514 (reimp. 1528; 1533)	Veneza	Aldi et Andreae soceri
2	<i>Libri de re rustica...</i>	Nicolao Angelio; Iunii Pompo; Philippus Beroaldus	1515 (reimp. 1521)	Florença	Philiipi Iuntae
3	<i>Scriptores rei rusticate</i>	?	1521	Basel	?
4	<i>Scriptores rei rusticae</i>	?	1529	Paris	I. B. Ascensius
5	<i>Libri de re rustica...</i>	?	1533	Paris/Prato	Galeotum
6	<i>De re rustica...</i>	?	1535	Lyon	Sebastianus Gryphius

#	TÍTULO ABREVIADO	EDITORES CIENTÍFICOS/ COMENTADORES	DATA DE EDIÇÃO	LOCAL DA EDIÇÃO	IMPRESA
7	<i>De re rustica...</i>	Georgium Alexandrinum; Philippus Beroaldus	1536	Colônia	Ioannes Gymnicus
8	<i>Libri de re rustica...</i>	Petrus Victorium; Georgium Alexandrinum; Philippus Beroaldus	1543 (reimp. Lyon 1548- 1549)	Paris	Roberti Stephani
9	<i>Rei rusticae auctores Latini veteres...</i>	?	1595	Heidelberg	Hier. Commelini

2. *SCRIPTORES REI RVSTICAE* E A BUSCA PELO CONHECIMENTO MÉDICO NA NATUREZA

O aparecimento de cinco edições dos *SRR* entre 1472 e 1499 na Itália central e do norte (que, vale dizer, é o momento no qual circulam também manuscritos isolados de cada um dos textos agronômicos) sugere uma ligação com o chamado humanismo médico italiano sobre o qual tratarei mais adiante. Parece-me muito plausível, portanto, que médicos e filólogos humanistas tendessem a perceber as obras dos *SRR* como uma espécie de catálogo (não sistematizado) da natureza organizado da perspectiva original dos antigos e não daquela considerada corrompida por seus antepassados medievais. Catálogo esse que permitiria contribuir para a construção de um conhecimento mais acurado dos elementos que compunham a natureza, matéria-prima da medicina, principalmente no que dizia respeito às propriedades farmacológicas e terapêuticas das plantas.

Partindo dessa premissa, gostaria de refletir um pouco sobre a natureza da aproximação que teria se dado entre os humanistas médicos e o conteúdo dos *SRR*, bem como sobre questões que aqueles letrados poderiam ter colocado a seus colegas da Antiguidade. Os dois exemplos a seguir permitem pensar mais concretamente sobre algumas hipóteses.

Exemplo 1

Em um dos manuscritos renascentistas que contém a obra de Paládio sobre agricultura¹⁵, CESENA, Malatestianus 167, 154, encontram-se numerosos

¹⁵ O texto de Paládio é composto por 13 livros: uma introdução geral e 12 livros correspondendo aos doze meses do ano. Adicionado posteriormente, há ainda um décimo-quarto livro dedicado à medicina veterinária e um poema dedicado a Pasiphilus, amigo de Paládio que havia

comentários marginais¹⁶. No caso da medicina e da alimentação, esses elementos para-textuais – rubricas, na maior parte das vezes – parecem ter objetivo de facilitar o uso daquele que vai consultar e estudar o texto. Dado o formato de apresentação do texto – um monobloco com poucas quebras de seções ou com títulos de seções que não correspondem exatamente ao conteúdo encontrado no corpo do texto – nem sempre é fácil a tarefa de encontrar rapidamente informações de interesse do leitor¹⁷. De forma geral, essas rubricas têm função de:

- a. evidenciar autores que aparecem mencionados no corpo do texto. É o caso do fólio 20v no qual se dá destaque aos nomes de Magão e Columela (uma das fontes mais usadas por Paládio), citados no livro sobre o mês de fevereiro no capítulo que trata de árvores frutíferas e da vinha¹⁸. (figura 1)
- b. indicar conteúdos que podem ser consultados naquela parte específica do texto. Ainda no fólio 20v, por exemplo, encontram-se remissões às árvores descritas naquela parte da obra: *populus* (álamo), *ulmus* (olmo ou ulmeiro) e *fraxinus* (freixo)¹⁹. No fólio 17v, o mesmo se passa com as preparações de óleos medicinais: *de oleo myrtino* (óleo de murta), *de vino myrtite* (vinho chamado mirtito), *de oleo laurino* (óleo de folha de louro) e *de lentisco* (óleo de lentisco)²⁰ (figura 2). No fólio 52v, encontram-se *remedium si vina compluta est* (remédio para quando a vinha estiver encharcada de chuva) e *de oleo viridi faciendo* (para fazer óleo verde)²¹. (figura 3)
- c. oferecer breve síntese de trechos longos acerca de determinado assunto. É o que se vê no fólio 53r, onde aparece uma pequena listagem de vegetais discutidos no capítulo sobre os hortos: *cardui, sinapis, malva, caulis, anetum, cepulle, menta, pastinaca, tymum, origanum, cappari* (alcachofra, mostarda, malva, couve, endro, cebolinha, menta, pastinaca, tomilho,

lhe pedido cópia de seus livros (*Carmen de insitione*). A transmissão medieval dessas três partes é distinta (cf. Rodgers op. cit.). Interessante destacar que as primeiras traduções em vernáculo aparecem na Itália logo no primeiro quartel do século XV (cf. Campetella, 2009). Neste artigo, foram utilizadas as seguintes edições e traduções (Paládio = Rodgers, 1975 e Paládio = Martin, 1976).

¹⁶ O manuscrito de Paládio encontra-se encadernado com uma cópia renascentista do receituário de Apício, ambos escritos em uma única mão do século XV. As capitais decoradas foram identificadas como pertencentes à Escola de Ferrara; no entanto, sua origem e proveniência ainda não puderam ser estabelecidas. Sabe-se, contudo, que o manuscrito não fazia parte da coleção de Malatesta Novello, fundador da célebre biblioteca renascentista que constitui o núcleo original da atual Biblioteca Malatestiana, e que chegou à biblioteca antes de 1897, quando o catálogo da biblioteca comunal foi finalizado (Biblioteca Comunale di Cesena 1897).

¹⁷ Fitch 2013.

¹⁸ Livro III, 10 (Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 20v; Rodgers, 1976: 75-76).

¹⁹ Livro III, 10 (Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 20v; Rodgers, 1976: 75-76).

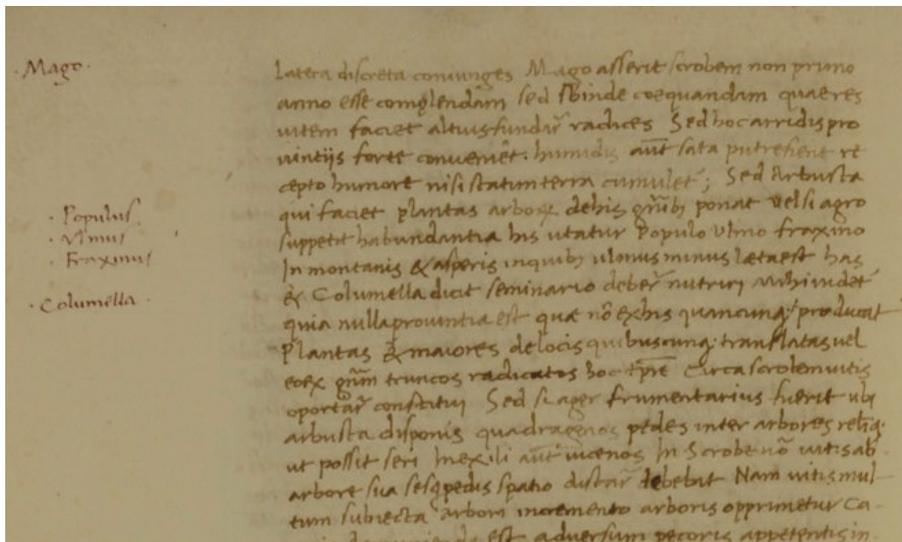
²⁰ Livro II, 20-23 (Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 17v Rodgers, 1976: 64-65).

²¹ Livro II, 20-23 (Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 52v; Rodgers, 1976: 200).

orégano, alcaparra)²² (figura 4); e, igualmente no fólio 61v, onde a anotação “*oleari diversa condimenta hoc capitulo sunt notata*” sinaliza a existência naquele trecho da obra de diversas preparações de óleos de vários óleos e sua respectiva confecção²³. (figura 5)

Essas rubricas são para mim indícios de uma leitura atenta e interessada da parte do leitor/comentador (que pode ou não coincidir com a figura do copista). Apontariam uma intenção de estudo aprofundado, uma vez que constituem registros que permitem ao leitor um melhor aproveitamento e compreensão do texto.

FIGURA 1 – PALADIUS, *Opus agri culturae* – Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 20v²⁴



²² Livro XI, 11 (Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 53r; Rodgers, 1976: 201-202).

²³ Livro XII, 17-22 (Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 61v; Rodgers, 1976: 235-236).

²⁴ Disponível em: <http://catalogoaperto.malatestiana.it/elenco-libri/libro/?aggioid=CO.16>

FIGURA 2 – PALADIUS, *Opus agri culturae* – Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 17v²⁵

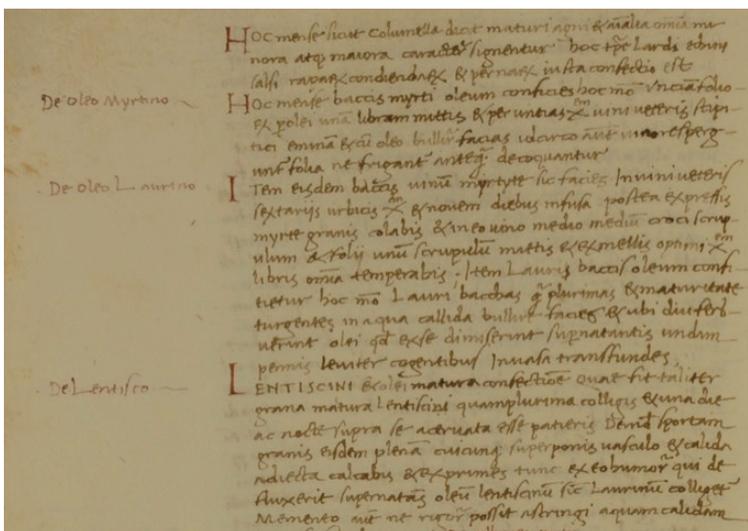
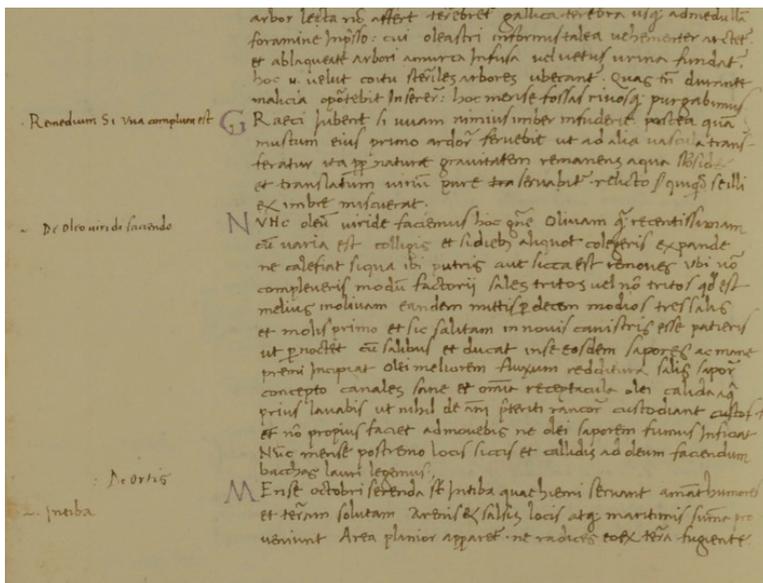


FIGURA 3 – PALADIUS, *Opus agri culturae* – Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 52v²⁶



²⁵ Disponível em: <http://catalogoaperto.malatestiana.it/elenco-libri/libro/?saggioid=CO.16.7.154>

²⁶ Disponível em: <http://catalogoaperto.malatestiana.it/elenco-libri/libro/?saggioid=CO.16.7.154>

FIGURA 4 – PALADIUS, *Opus agrii culturae* – Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 53r²⁷

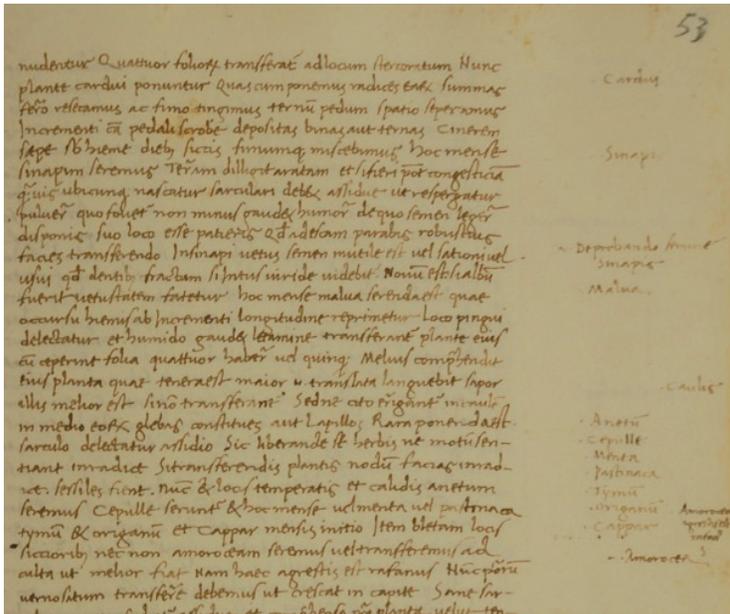
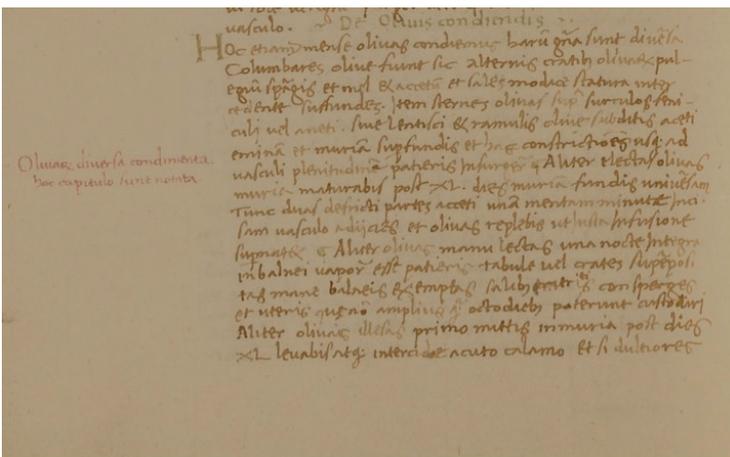


FIGURA 5 – PALADIUS, *Opus agrii culturae* – Cesena, Malatestianus 167, 154, f. 61v²⁸



²⁷ Disponível em: <http://catalogoaperto.malatestiana.it/elenco-libri/libro/?saggioid=CO.16.7.154>

²⁸ Disponível em: <http://catalogoaperto.malatestiana.it/elenco-libri/libro/?saggioid=CO.16.7.154>

Exemplo 2

No capítulo 59 do livro XII do *De re rusticae* de Columela, encontra-se a receita para o digestivo chamado *oxyporum* (*oxyporium*) com duas variações para seu preparo²⁹:

Oxypori compositio. Piperis albi, si sit, si minus, nigri unciae tres, apii seminis unciae duae, laseris radices, quod silphium Graeci vocant, sescunciam, casei sextantem : haec contusa et cribrata mellis permisceto, et in olla nova servato : deinde cum exegerit usus, quantulumcumque ex eo videbitur, aceto et garo diluito. Aliter, ligustici unciam, passae uvae detractis vinaceis sextantem, mentae aridae sextantem, piperis albi vel nigri quadrantem : haec, si maiorem impensam vitabis, possunt mellis admisceri, et ita servari. At si pretiosius oxyporum facere voles, haec eadem cum superiore compositione miscebis, et ita in usum repones : quod si etiam Syriacum laser habueris pro silphio, melius adicies pondo semunciam.

Preparado Oxyporum. Pegue 3 onças de pimenta branca, se tiver; se não, da preta; 2 onças de semente de salsinha; 1 onça e ½ de raiz de *laser*, que os gregos chamam de *silphium*, e 1 sextante³⁰ de queijo. Triture-os e peneire-os, e misture-os com mel, e mantenha-os em uma panela nova. Então, quando for usar a mistura, dilua uma pequena quantidade que considere adequada com vinagre e garo.

Variação. Pegue 1 onça de ligústica³¹, 1 sextante de passas sem as cascas, um sextante de menta seca, um quarto de libra³² de pimenta branca ou preta. Isto, se quiser evitar despesas futuras, pode ser misturado com mel e assim conservado. Mas, se desejar preparar um prato mais caro para digestão rápida, misture aqueles mesmos ingredientes com a preparação descrita acima e reserve-a para usar futuramente. Mas, se tiver *laser*³³ síriaco no lugar de *silphium*, será melhor adicionar meia onça dele.

Não era incomum que termos que apareciam frequentemente nos *SRR* fossem pouco conhecidos na época de suas edições renascentistas. Na receita acima, por exemplo, a erva principal da variação do preparado, a ligústica, estava em desuso no século XV (ou até mesmo antes disso) e, provavelmente, não seria familiar aos leitores dos *SRR*. Razões como essa faziam dos glossários instru-

²⁹ Columela 1993: 336-338.

³⁰ O sextante equivaleria a 90ml, ou seja, a sexta parte do sesteiro (=0,545l), medida muito usada para líquidos no Império Romano (Devroey 1987: 71-72)

³¹ Ligústica ou levístico. Trata-se talvez de *Levisticum officinale*, W.D.J.Koch, 1824, planta apiácea nativa da Europa meridional que pode ser consumida como hortaliça (talos e folhagens) ou usada para condimentar outros alimentos.

³² *Quadrans* equivale a ¼ de libra, cerca de 82.2gr (Devroey op.cit.).

³³ Muito possivelmente, *laser* denominava o suco do *silphium* cirenaico, até esta planta ser extinta na metade do século IV. Na receita analisada, o *laser* síriaco, sugerido como substituto do *silphium*, correspondia à assa-fétida, *Ferula assa-foetida* L. (1925: III, 340).

mentos de leitura necessários e muito comumente encontrados na produção literária do período. A edição de 1472 dos *SRR*, como dito anteriormente, inclui as *Enarrationes brevissimae priscarum vocum* de Giorgio Merula³⁴. O texto contempla definições e/ou explicações de termos específicos que aparecem nas obras de Catão, Varrão e Columela. A ligústica, por exemplo, é assim explicada: “Ligústica, erva que cresce nas montanhas da Ligúria. Livro 12. Col [umela]. 56”.³⁵

O verbete é sintético, principalmente se o comparamos com o verbete escrito quase contemporaneamente por outro humanista italiano, Filippo Beroaldo, o velho³⁶, em suas *Enarrationes vocum priscarum in libris De re rustica* incorporada aos *SRR* na edição de 1494, publicada em Bolonha:

Ligustici. Ligusticum est olus siue herba hortensis a Liguria nominatum. Plinius in XVIII. Ligusticum silvestre est in Liguriae suae montibus, seritur ubiq[ue]; suavis satiuum, sed sine uiribus: panacem aliqui vocant. Apitius condimentis apitianis frequenter immiscet ligusticum.

Ligústica é um vegetal ou uma hortaliça cujo nome vem da Ligúria. Plínio, livro XVIII. Nas montanhas da Ligúria, a ligústica silvestre se espalha por toda a parte; cultivada é mais suave, mas sem potência: chamam de panaceia. Apício, nos condimentos apicianos, usa ligústica com grande frequência.³⁷

A comparação dos verbetes levanta indícios interessantes sobre a necessidade de precisão e também de aprofundamento das informações sobre plantas mencionadas nos textos dos *SRR* que estavam sendo relidos por certo grupo de humanistas naqueles últimos anos do século XV³⁸. Parece-me evidente que, no caso das *Enarrationes* de Beroaldo, o intuito é ir além da mera explicação etimológica sobre a ligústica (como havia feito Merula), ampliando sua descrição

³⁴ Giorgio Merlano di Negro, ou Merula (1430/31-1494), estudou em Milão sobre a orientação de Francesco Filelfo; em Pádova, com Galeotto Marzio; e, em Mântua, com Gregorio Tifernate. Os *SRR* foram editados durante sua estadia em Veneza onde, durante os anos de 1465 e 1482, ensinou retórica. Merula interessava-se pelos clássicos, em particular por Marcial (que edita em 1471), Plauto (que edita em 1472) e Juvenal (a quem dedica um comentário em 1474) (Santoro 1970).

³⁵ “Ligusticum herba est in Liguria montibus nascens. Libro 12.Col.56” (Merula 1472).

³⁶ Filippo Beroaldo, o velho (1453-1505), exerceu durante quase toda sua vida o ofício de professor de retórica e poesia em Bolonha. Editou e comentou muitas obras, além de ter publicado comentários sobre mais de vinte e cinco autores clássicos, incluindo Columela, Plínio e Apuleio, sendo este último aquele que lhe deu maior fama.

³⁷ Lib.12, cap.57. Beroaldo 1541

³⁸ Beroaldo, por exemplo, já vinha se dedicando ao estudo da história natural desde pelo menos meados da década de 1470. Suas *Enarrationes*, apesar de levadas a público em 1494, começaram a ser escritas em 1475 e, em 1476, seus comentários à *História Natural* de Plínio (*Caii Plinn Secundi Historiae naturalis libri 27, cum brevibus notis*, Parma) foram publicados. A edição usada neste artigo, contudo, é aquela publicada em Lyon por Sebastien Gryphus em 1541.

através do fornecimento de dados sobre variedade e propriedade, oferecendo ainda referências para aqueles leitores que desejassem saber mais sobre a planta: a *História Natural* de Plínio e o receituário de Apício.

A *História Natural* de Plínio, apesar de nunca ter sido esquecido durante o período medieval³⁹, a partir do final do século XV, passou a ser cada vez mais utilizada como autoridade capaz de corroborar ou negar informações veiculadas em textos de outros autores (algo que também estava acontecendo com *De materia medica* de Dioscórides e a *História das Plantas* de Teofrasto). A menção a Apício vai na mesma direção. O receituário a ele atribuído ficou praticamente esquecido no Ocidente medieval desde o século IX até poucos anos antes de Beroaldo escrever suas *Enarrationes*, quando voltou a circular, até onde se sabe, por cidades como Florença, Roma e Bolonha⁴⁰. Beroaldo foi provavelmente um dos poucos humanistas que leu a obra. Essa familiaridade com o texto é revelada através do verbete acima que apresenta um dado específico sobre o compêndio apiciano: a altíssima incidência do uso da ligústica nas suas receitas (é, de fato, a segunda erva mais utilizada depois da pimenta-do-reino⁴¹); algo que só um leitor atento de Apício poderia saber.

A meu ver, o verbete de Beroaldo é o resultado concreto de um esforço de leitura, estudo e pesquisa condensado em uma breve formulação. Ele integra um aparato, o glossário, que se tornava cada vez mais imprescindível para a compreensão crítica de textos clássicos que haviam voltado à pauta da agenda dos letrados da época, caso dos *SRR*.

3. CONHECIMENTO MÉDICO E NATUREZA

A relação entre médicos e o conhecimento da natureza enraíza-se na própria concepção da medicina antiga e na forma como esta via seus praticantes. Como se sabe, um dos primeiros termos latinos para designar o médico é *physicus*, derivado etimologicamente do grego *physis*, natureza⁴². Por extensão, a *Physica*, também chamada *Philosophia Naturalis* compreendia, grosso modo, o campo de estudo dos corpos físicos mutáveis e imutáveis. Inclusive o que hoje reconhecemos como natureza. Na medicina da Idade Média e do Renascimento, essencialmente tributárias de pressupostos advindos da antiga medicina de tradição hipocrática-galênica e da medicina árabe medieval, a *Physica* permanecia

³⁹ Plínio 1938; Nauert 1980; Doody 2010.

⁴⁰ Milham op. cit.; Apício = André 1965; Apício = Grainger, Grocock 2006.

⁴¹ Nas receitas do texto apiciano, as ervas e especiarias mais recorrentes são: pimenta (476 ocorrências), ligústica (175 ocorrências), cominho (114 ocorrências) e coentro (103 ocorrências) (Asfora 2014: 184).

⁴² Brunschwig, Lloyd 1996; Grant 1971; Cook 2008; Findlen 2008.

elemento fundamental para a teoria e a prática médica. Afinal, o paradigma que as organizava permanecia sendo a teoria humoral com sua dimensão integrativa do homem e da natureza⁴³.

A natureza descortinada nos textos dos antigos pertencia a um passado, sonhado e, em muitos aspectos, emulado pelos humanistas italianos do final do século XV. Entretanto, o acesso a esse mundo natural, que de modo algum deixara de existir durante o período medieval, dava-se então a partir de pressupostos um pouco distintos daqueles sustentados pelos letrados da Idade Média. Sua autoridade mantinha-se, porém, agora aberta à necessária crítica textual que, de certa forma, os deslocava do panteão de antigas deidades do saber. Os humanistas, amparados pela filologia, contextualizavam, por assim dizer, os autores lidos transformando-os em homens de seu tempo e não em vozes absolutamente inquestionáveis do passado.

No âmbito da medicina, essa postura crítica trouxe mudanças importantes na forma de lidar com o legado de saberes do mundo greco-romano transmitido pelos textos. O estudo da medicina acontecia necessariamente dentro dos preceitos norteadores do humanismo da época – principalmente aquele praticado nos últimos anos do século XV, inspirado talvez, pelas práticas lançadas por Poliziano⁴⁴. Por exemplo, o estudo das plantas (descrição de seus atributos físicos e propriedades farmacológicas), tradicionalmente ensinado durante a Idade Média a partir da exegese bíblica, da gramática e da etimologia, passou a incorporar outros métodos de investigação de textos antigos e suas respectivas novas traduções⁴⁵. Acreditava-se, portanto, que “restaurando a pureza dos textos antigos através da prática filológica uma sabedoria potente e verdadeira poderia ser recapturada”⁴⁶.

Esse “ateggiamento filológico”, como discutido por Eugene Garin⁴⁷, revelava-se mais concretamente através de procedimentos de identificação de elementos em textos médicos consagrados (Hipócrates, Galeno, Celso, Dioscórides, para citar apenas alguns nomes) ou naqueles mais ecléticos (como Teofrasto, Plínio e, acredito, os *SRR*) e colocá-los à prova através do cotejamento de várias versões do mesmo texto, do cruzamento de informações dessas versões com outras fontes que pudessem elucidar sobre temas ou termos tratados no texto estudado, bem como, ainda que em menor grau, da investigação da própria natureza que os circundava. Não é sem razão, portanto, que o movimento que coletou, colocou em circulação e trabalhou na tradução, edição e leitura do patrimônio médico

⁴³ Sobre a teoria humoral, ver Jouanna 1999; Jouanna 2005.

⁴⁴ Grafton 1977.

⁴⁵ Ventura 2003: 108-112.

⁴⁶ Id.: 411.

⁴⁷ Garin 1986: 5.

antigo tenha ficado conhecido por humanismo médico⁴⁸. A natureza, entendida como matéria-prima da terapêutica e da farmacologia, passou por escrutínios nunca antes presenciados.

Assim, o que vemos nos exemplos selecionados sugere, exatamente, etapas desse novo procedimento de análise crítica centrado na filologia. Sem dúvida alguma, rubricas, comentários e glossários resultam de esforço intelectual com vista ao entendimento aprofundado, acurado e mais rigoroso das informações pontuais trazidas pelos textos e, ao fim e ao cabo, do sentido do texto como um todo. Os humanistas médicos teriam ido a Paládio e Columella em busca de dados que precisavam ser melhor conhecidos com o objetivo de atender, de alguma forma, a demandas da prática médica de seu tempo. Os exemplos não parecem ser excepcionais, tendo em vista que outros estudos já mostraram não ter sido incomum que médicos do período buscassem informações acerca de matéria médica usada na medicina dos antigos (ou até mesmo de receitas para replicar medicamentos antigos) para orientar sua própria prática⁴⁹.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Espero, com este artigo, ter chamado a atenção para possibilidades de investigação sobre aspectos da alimentação e da medicina que o trabalho com textos agronômicos pode trazer. No caso específico dos *SRR*, no período de estudo em questão, sua releitura sugere novos modos de utilização e processamento das informações neles contidas que precisam ser melhor investigados na sua historicidade. Está claro para mim que a costura entre saberes médicos e alimentares antigos, medievais e renascentistas revela uma dinâmica de contato ainda pouco conhecida – e muito pautada por especificidades socioculturais e mesmo particularidades contingenciais –, sendo necessário que se conheça com mais propriedade como se dá a translação daqueles saberes no tempo para que se avance em tentar compreender como o interesse pelos *SRR*, por exemplo (mas isso valeria para outros textos médicos clássicos relidos ou reapropriados no Renascimento), que à primeira vista pode parecer ser de natureza essencialmente filológica e enciclopédica, amarrava-se à teoria e prática farmacológica e dietética vigentes no contexto do humanismo dos séculos XV e XVI.

Tudo isso, quero destacar, não seria possível se não se levar em consideração a noção de que textos não são entidades abstratas; ao contrário, só existem no tempo, e resistem a ele, porque estão encarnados em algum tipo de suporte material (rolos ou códices; papiro, pergaminhos ou papel) com seus respectivos aparatos espacial, textual e iconográfico. Aprender a importância dessa dimen-

⁴⁸ Pesenti 1999; Cook 1996; Touwaide 2012; Palmer 1985.

⁴⁹ Cook 1996: 93-94.

são mais totalizante do texto é treinar o olhar para fora de seu registro escrito e, como em um dos exemplos aqui trazidos, conferir importância e significado às rubricas ao lado do texto de Paládio no manuscrito em questão. Do ponto de vista da investigação histórica dos *SRR* no contexto do estudo da medicina do Renascimento, esse exercício é fundamental. Será ele, acredito, que possibilitará ao pesquisador pensar circulação e consumo daqueles textos na sua imprescindível relação com espaços sociais aos quais estiveram atrelados⁵⁰.

⁵⁰ Reflexão que pode ser aprofundada a partir dos ensaios reunidos em Chartier 2014.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Cesena, Malatestianus 167, 154. Disponível em: <http://catalogoaperto.malatestiana.it/elenco-libri/libro/?saggioid=CO.167.154>; Acesso: 18 de maio de 2017.
- Al-'Awwām, Ibn (1988), *Kitāb al-Filāḥa*, Ed., trad. e notas Banqueri, J. A., Carcía Sánchez, C., Hernández Bermejo, J. E., Madrid, Ministerio de A.P.A. e Ministerio de AA.EE.
- Apício = André, Jacques (1965), *Apicius. L'art culinaire*, Belles Lettres, Paris.
- Apício = Grainger, Sally; Grocock, Christopher (2006), *Apicius: a critical edition with an introduction and English translation of the Latin recipe text*, Prospect Books, Totnes.
- Beroaldo, Fillippo (1549), *In libros XIII Columellae Anotationes*, Gryphium, Lyon.
- Catão (2006), *On agriculture*, edição e tradução Hooper, W. D., Harvard University Press, Cambridge-London.
- Columela (1993), *On agriculture. Books 1-4*, edição e tradução Ash, H. B., Boyd, E. F. H., Harvard University Press, Cambridge-London.
- Crescenzi, Piero (1805), *Tratatto della agricultura*, I-III, Dalla Società Tipografica de' Classici Italiani, Milano.
- Geopônica = Beckh, Henricus (1994), *Geoponica sive Cassiani Bassi scholastici de re rustica eclogae*, Teubner, Leipzig.
- Geopônica = Andrew Dalby (2011), *Geoponika: Farm Work - A Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*, Prospect Books, London.
- Merula, Giorgio (1472), “Enarrationes vocum priscarum in libris De re rustica”, in *Scriptores rei rusticae [...]*, Nicolaus Jenson, Veneza.
- Paládio (1975), *Opus Agriculturae. De veterinaria medicina. De insitione*, edição e tradução Rodgers, R. H., Teubner, Leipzig.
- Paládio (1976), *Traité d'agriculture. Livres I-II*, edição e tradução René Martin, Les Belles Lettres, Paris.
- Plínio (1938). *Natural History*, edição e tradução Rackham, H., Jones, W. H. S., Andrews, A. C., Eichholz, D. E., Harvard University Press, Cambridge-London.

- Scriptores rei rusticae = Merula, G., Colucia, F. (eds.) (1472), *Scriptores rei rusticae*, Cato, Varro, Columella, Palladius Rutilus Taurus, Nicolaus Jenson, Veneza.
- Teofrastro (1916), *Enquiry into plants and minor works on odours and weather signs*, edição e tradução Hort, A., Harvard University Press, Cambridge-London.
- Teofrastro (2016), *Teofrasto, História das Plantas*. Tradução portuguesa, com introdução e anotação Silva, M. F., Paiva, J., Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Coimbra-São Paulo.
- Varrão (2006), *On agriculture*, edição e tradução Hooper, W. D., Harvard University Press, Cambridge-London.

Estudos

- Asfora, Wanessa (2014), *Apício. História da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média*. Alameda Editorial, São Paulo.
- Biblioteca Comunale di Cesena (1897), *Catalogo dei manoscritti della Biblioteca Comunitativa finito di compilare il 12 marzo 1897*. Disponível em: http://catalogoaperto.malatestiana.it/ricerca/?oldform=mostra_codice.jsp?CO DICE_ID=428. Acesso: 18 maio 2017.
- Brown, Virginia (1976), “Columella, Lucius Junius Moderatus”, *Catalogus Translationum et Comentariorum III*: 173-193.
- Brown, Virginia (1980), “Cato Censor”, *Catalogus Translationum et Comentariorum IV*: 223-249.
- Brown, Virginia (1980), “Varro, Marcus Terentius”, *Catalogus Translationum et Comentariorum IV*: 452-500.
- Brunschwig, Jacques; Lloyd, Geoffrey (1996), *Le savoir grec: dictionnaire critique*, Flammarion, Paris.
- Campetella, Moreno (2009), “Les traductions du latin en italien des XV^e-XVI^e siècles”, *Traduire. Revue Française de Traduction* 221: 86-103.
- Chartier, Roger (2014), *A mão do autor e a mente do editor*, Editora Unesp, São Paulo.
- Cook, Harold (1996), “Physicians and Natural History” in Jardine, N; Secord, J.; Spray, E. (eds.), *Cultures of Natural History*, Cambridge University Press, Cambridge, 91-104.
- Cook, Harold J. (2008), “Medicine”, in Daston, Lorraine; Park, Katherine (eds.), *The Cambridge History of Science. Early Modern Science*, Cambridge University Press, Cambridge, 407-434.

- Coturri, Enrico (1968), “Il ritrovamento di antichi testi di medicina”, *Espisteme* 2: 91-110.
- Devroey, Jean-Pierre (1987), “Units of Measurement. Units of measurement in the Early Medieval economy: the example of Carolingian food rations”, *French History* 1. 1: 68-91.
- Doody, Aude (2010), *Pliny's Encyclopedia: The Reception of the Natural History*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Findlen, Paula (2008), “Natural History”, in Daston, Lorraine; Park, Katherine (eds.), *The Cambridge History of Science. Early Modern Science*, Cambridge University Press, Cambridge, 435-468.
- Fitch, John (2013), “Textual Notes on Palladius ‘Opus Agriculturae’”, *Harvard Studies in Classical Philology* 107: 385-408.
- García Armendáriz, José-Ignazio (2003), “Lucius Junius Moderatus Columella. Addenda”, *Catalogus Translationum et Comentariorum VIII*: 327-329.
- Garin, Eugene (1996), *L'Umanesimo italiano. Filosofia e vita civile nel Rinascimento*, Laterza, Roma-Bari.
- Gaulin, Jean-Louis (1994), “Agronomie antique et élaboration médiévale: de Palladius aux Préceptes cistercienses d'économie rurale”, *Médiévales* 26: 59-83.
- Gaulin, Jean-Louis (1996), “Prima del consumo: l'agronomia: in *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna. Mostra bibliografica, storica ed iconografica*, Istituto di storia economia Francesco Datini, Prato, 209-247.
- Grafton, Anthony (1977), “On the Scholarship of Politian and Its Context”, *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes* 40: 150-188.
- Grant, Edward (1971), *Physical science in the Middle Ages*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Jouanna, Jacques (1999), *Hippocrates*, The John Hopkins University Press, Baltimore.
- Jouanna, Jacques (2005), “La théorie des quatre humeurs et des quatre tempéraments dans la tradition latine (Vindicien, Pseudo-Soranos) et une source grecque retrouvée”, *Revue des études grecques* 118. 1: 138-167.
- Le Goff, Jacques; Nora, Pierre (1974), *Faire L'Histoire, I. Nouveaux Problèmes; II. Nouvelles Approches; III. Nouveaux Objets*, Gallimard, Paris.
- Milham, M. E. (1967), “Toward a stemma and fortuna of Apicius”, *Italia medioevale e humanistica* 10: 259-320.

- Nauert, Charles (1979), "Humanists, Scientists, and Pliny: Changing Approaches to a Classical Author", *The American Historical Review* 84. 1: 72-85.
- Nauert, Charles (1980), "Caius Plinius Secundus", *Catalogus Translationum et Comentariorum* IV: 297-422.
- Palmer, Richard (1985), "Medical botany in northern Italy in the Renaissance", *Journal of the Royal Society of Medicine* 78: 149-157.
- Pesenti, Tiziana (1999), "Annotazioni sull'umanesimo medico", *Quaderni per la storia della Università di Padova* 32: 249-259.
- Reynolds, Leighton; Wilson, Nigel (1991, 3^a ed.), *Scribes and Scholars A guide to the transmission of Greek and Latin Literature*, Clarendon Press, Oxford.
- Rodgers, R. H. (1976), "Palladius Rutilius Taurus Aemilianus", in *Catalogus Translationum et Comentariorum*, VIII, 195-199.
- Sabbadini, Remigio (1905), *Le scoperte dei codici latini e greci ne secoli XIV e XV*, Sansoni, Firenze.
- Santoro, Mario (1970), "Merula, Giorgio", in *Enciclopedia Dantesca*. Disponível em: http://www.treccani.it/enciclopedia/giorgio-merula_%28Enciclopedia-Dantesca%29/. Acesso: 18 maio 2017.
- Touwaide, Alain (2012), "Printing Greek Medicine in the Renaissance. Scholars, Collections, Opportunities and Challenges", *Early Science and Medicine* 17: 371-377.
- Ventura, Iolanda (2003), "Changing Representations of Botany in Encyclopaedias from the Middle Ages to the Renaissance", in Goeing, Anja-Silvia; Grafton, Anthony, Michel, Paul (eds.), *Collectors' Knowledge: What Is Kept, What Is Discarded*, Brill, Leiden/Boston, 97-144.

*‘RECEITAS PARA O TRATAMENTO DE ENFERMEDADES
E ENDISPOSIÇÕES DEPOIS DAS COMIDAS’* NUM CÓDICE DO MÉDICO
DE D. JUANA DE ÁUSTRIA, MÃE DE D. SEBASTIÃO¹

“RECIPES FOR THE TREATMENT OF INDISPOSITIONS AFTER EATING”
IN A MANUSCRIPT OF THE PHYSICIAN
OF JUANA OF AUSTRIA, MOTHER OF KING SEBASTIÃO

ANA ISABEL BUESCU
Universidade Nova de Lisboa
Faculdade de Ciências Sociais e Humanas
Centro de Humanidades (CHAM/UNL)
ai.buescu@fcsh.unl.pt

RESUMO: O manuscrito quinhentista de que nos ocuparemos, que veio para Portugal com D. Juana de Áustria aquando do seu casamento com o príncipe herdeiro D. João, em 1552, pertenceu decerto ao seu físico-mor, o prestigiado doutor Hernán Abarca Maldonado. Redigido em língua italiana, encontra-se inserido numa Compilação de notícias várias pelo erudito Manuel Severim de Faria no século XVII.

Entre outros aspectos, o texto destaca o nexo indissociável entre saúde e alimentação e, portanto, como tantas obras evidenciam desde a Antiguidade, entre medicina e alimentação. Dos remédios e as mezinhas para a cura de várias doenças e indisposições, algumas delas, embora em número reduzido, estão relacionadas com a alimentação.

Palavras-chave: Juana de Áustria; Astrologia; Medicina; Tratado médico-sanitário.

ABSTRACT: This sixteenth century Italian manuscript came to Portugal with Juana of Austria when she married João, the heir of the Portuguese throne, in 1552, and it is certain it belonged to her first physician, the well-known doctor Hernán Abarca Maldonado. It is inserted in a compilation of several texts compiled in the seventeenth century by the erudite Manuel Severim de Faria.

Among other aspects, this text shows the intimate link between health and food, and in the line of a tradition since Antiquity, between medicine and food. This text contains various recipes and prescriptions for many diseases, and a few of them deal with the stomach and indigestion.

Keywords: Juana of Austria; Astrology; Medicine; Medical-sanitary treaty.

¹ A Autora discorda do AO90, mas aplicou essa grafia por ser essa a determinação do Conselho Editorial da IUC.

1. CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

A 1 de Dezembro de 1542, no lisboeta paço dos Estaus, o mais imponente edifício público de Lisboa antes da construção do Hospital Real de Todos-os-Santos, e onde normalmente ficavam alojados os embaixadores e outros visitantes ilustres, tinha lugar um duplo ato de transcendente importância para a monarquia portuguesa: assinavam-se as capitulações para um duplo enlace entre os filhos dos reis de Portugal e de Espanha, D. João III e D. Catarina, Carlos V e Isabel de Portugal – o da infanta D. Maria (n. 1527) com Filipe das Astúrias (n. 1527), e o do príncipe herdeiro D. João (n. 1537), então com cinco anos de idade, com a infanta Juana de Áustria (n. 1535), a realizar “quando ambos forem de idade que por direito se requer”².

Quase dez anos depois, em cerimónia ocorrida com magnificência no palácio dos marqueses de Alcanizes em Toro, a 11 de Janeiro de 1552 teve lugar o casamento da infanta Juana com o herdeiro do trono de Portugal. Em Portugal, idêntica cerimónia se realizou no dia 30 do mesmo mês, em Lisboa. Tudo parece ter decorrido com alguma discrição e comedimento; em mais um momento de aperto financeiro, guardavam-se as grandes festas para a receção da princesa quando entrasse no reino, e depois em Lisboa.

Casados desde Janeiro de 1552, os preparativos da partida de Juana para Portugal intensificaram-se, pensando-se que pudesse ocorrer por volta do mês de Abril. Mas essa saída foi sendo sucessivamente adiada quer por Carlos V, por motivos de natureza económica, quer por D. João III, numa altura em também que o rei de Portugal se encontrava de novo perante graves dificuldades financeiras. Enquanto aguardava a chegada da princesa, em Agosto, D. João cumpria mais uma etapa cerimonial e simbolicamente significativa da sua condição de herdeiro do trono: em grandiosas festas celebradas na “aprazível praia de douradas areias” de Xabregas, na presença dos reis seus pais, da infanta D. Maria, dos infantes seus tios e de uma corte expectante, o príncipe do Brasil foi solenemente armado cavaleiro.

Finalmente, a 24 de Outubro de 1552 D. Juana e a sua grande comitiva partiam de Toro, e em Novembro a princesa era recebida na raia, com pompa e aparato, pelo duque de Aveiro, D. João de Lencastre³ e por D. João Soares, bispo de Coimbra, por ordem de D. João III, acompanhados por muitos outros senhores de título, com destaque para o duque de Bragança, D. Teodósio, que consigo levou grande acompanhamento de fidalgos. Depois de passada a raia, a comitiva empreendeu de imediato a jornada que havia de conduzir a princesa à corte, que se encontrava em Lisboa. A comitiva foi recebida com grandes festividades em

² As Gavetas da Torre do Tombo – Rego (coord.) 1965: 22-8.

³ Filho do recentemente falecido D. Jorge, mestre das ordens de Avis e Santiago, e, portanto, neto do rei D. João II por via bastarda.

Elvas, onde a princesa brevemente se aposentou, Estremoz, Évora – onde fez a oração solene o prestigiado humanista André de Resende⁴ e ocorreram, por ordem de D. João III, faustosos cortejos, de iconografia classicizante – Montemor-o-Novo, Landeira, Palmela e Barreiro, onde chegou a 3 de Dezembro. Dois dias depois, D. João III partiu de Lisboa ao encontro da nora e sobrinha para a acompanhar na entrada em Lisboa, numa caravela ornada com toldo de brocado, bordas cobertas e muitas bandeiras de seda branca, verde e dourada com as armas reais, acompanhado pelo infante D. Luís e pelo duque de Bragança, bem como por outros senhores vestidos de aparato. Chegou o rei às casas onde se aposentava a princesa, já D. Juana o esperava, ao cimo das escadas, “com uma gravidade, e continência, que lhe foi muito louvada”. Da parte da tarde, a princesa e o rei embarcaram num pequeno batel para tomarem lugar no majestoso bergantim real, ricamente toldado e ornado, com muitos senhores e fidalgos no meio de música, salvas e alegria, em direção à capital que os esperava⁵.

2. O MANUSCRITO: LINHAS-DE-FORÇA

O manuscrito de que nos ocuparemos terá sido trazido para Portugal por um dos físicos que acompanharam a princesa, muito provavelmente o conhecido médico espanhol Hernán Abarca Maldonado, que integrava, com destaque e elevado vencimento, a Casa que acompanhou D. Juana em 1552 ao seu novo reino. O seu prestígio era tal que o seu vencimento deveria ser equiparado ao auferido pelo físico-mor de D. João III⁶. O texto encontra-se integrado numa compilação de notícias várias pelo erudito Manuel Severim de Faria († 1655), estas com várias letras, com destaque para algumas intercalações relativas a D. João III, com referência a algumas particularidades da sua alimentação.

Trata-se de um texto escrito em língua italiana, cuja proveniência exata não é possível estabelecer, a que faltam o rosto e as primeiras páginas, de uma só letra, cuidada e legível, exceto as folhas finais, e que integra ainda uma série de desenhos sobre as órbitas celestes, os planetas e os signos do Zodíaco⁷. O título dado à compilação de Severim de Faria no século XVII é incorreto, já que não se trata de um livro de cozinha de um copeiro, mas de um pequeno tratado médico-sanitário concebido à luz dos conhecimentos e da prática médica na época.

⁴ Publicada em 1553 na sua *História da Antiguidade da Cidade de Évora*.

⁵ Buescu 2007: 287-312.

⁶ PHGCRP – Sousa 1744: 73.

⁷ BNP, cod. 10761.



FIGURA 1 – BNP, COD. 10761

Rosto

Neste sentido, apresenta uma relação direta com um conjunto de várias doenças e afeções, e também as decorrentes da alimentação: os remédios, mezinhas e preparados para a cura de doenças e indisposições, algumas delas relacionadas com a mesa. É sobretudo neste âmbito que nos interessa aqui evocá-lo, se bem que, no seu conjunto, ele tenha um escopo bem mais largo sob o ponto de vista médico, como assinalámos, mas de que não nos ocuparemos aqui.

A sua análise implica o estabelecimento prévio de algumas considerações fundamentais e estruturantes. Assim, em primeiro lugar, este texto quincentista reflete a relação indissociável entre saúde e alimentação e, portanto, como tantas obras evidenciam desde a Antiguidade, entre a medicina e a alimentação. Como

sabemos, os tratados de medicina sempre concederam um grande destaque aos preceitos alimentares, que estavam na base da conservação da saúde.

Evoquemos apenas um exemplo, o *De Re Medicina*, do médico Celso (I d.C.) que se crê ser parte de uma obra mais ampla, redescoberta em 1443 pelo futuro Papa Nicolau V (1447-1455), fundador da Biblioteca Vaticana, na Igreja de Santo Ambrósio de Milão, e que exerceu assinalável influência na medicina do Renascimento. Foi impressa em 1478, em Florença, antes das obras de Hipócrates e Galeno. Afirma, pois, Celso, dando mesmo a primazia à alimentação: “Das três partes da medicina⁸, sendo que a mais difícil e ao mesmo tempo a mais relevante é aquela que cura através do regime [alimentar], é por ela que devemos começar”⁹.

Em segundo lugar, a teoria dos humores ocupa também um lugar central no texto de que nos ocupamos. Parte integrante da medicina antiga desde Hipócrates (c. 450 a.C.) e Galeno (c. 131- c. 200), perdeu ao longo de séculos e foi o principal fundamento da medicina e da explicação do funcionamento do corpo humano até ao século XVIII, repercutindo-se também, de forma decisiva, nas questões relativas à alimentação. Na verdade, a dietética moderna, profundamente diferente da dos nossos dias, encontrava-se “na estreita dependência da teoria clássica dos humores corpóreos, decorrente de uma cosmologia baseada no equilíbrio dos elementos do universo e na sua correspondência no corpo humano, que persistiu da Idade Média até bem perto do final do século XVIII, no pensamento médico-dietético europeu”¹⁰.

Recordando, os quatro humores corporais – sangue, fleuma, bÍlis amarela e bÍlis negra – procediam, respetivamente, do coração, cérebro, fÍgado e baço. Cada um dos humores tinha diferentes características: o sangue era quente e húmido, a fleuma fria e húmida, a bÍlis amarela quente e seca, e a bÍlis negra fria e seca. Do predomínio de um ou outro humor no organismo humano resultavam os diferentes tipos fisiológicos, determinando também as faculdades da mente e da alma: o sanguíneo, o fleumático, o bilioso ou colérico e o melancólico e, portanto também as especificidades caracteriais e de comportamento: “No indivíduo, cada víscera reage ao seu correspondente sideral. O coração é regido pelo Sol; o cérebro pela Lua; Saturno, que é frio, domina os atrabiliários e, como é seco, domina também os avarentos; a Lua, húmida, comanda a fisiologia feminina; Vénus incita os seus súbditos à luxúria e Marte à valentia”¹¹. Considerava-se que todas as doenças eram causadas pela alteração do equilíbrio entre os humores, sendo que a alimentação desempenhava uma função primordial nesse equilíbrio, ou na falta dele, e, portanto, na saúde e na doença. Desde a Antigui-

⁸ Sendo as outras duas os medicamentos e a cirurgia.

⁹ Celsius, *De re medicina*, cap. XVIII, citado por Bilimoff, 2011: 29.

¹⁰ Felismino 2011: 350.

¹¹ Citado por Delumeau 1984: 2: 131.

dade, estas concepções deram origem a uma vasta tratadística médica e sanitária, reatualizada pela escola médica de Salerno (séculos XI-XII) em que avultava a minúcia classificativa dos alimentos, suas características, qualidades, valores nutritivos e efeitos positivos ou negativos sobre os humores¹². O advento da arte tipográfica constituiu, também neste campo dos saberes, um instrumento fundamental para a difusão e circulação da tratadística antiga e medieval.

Finalmente, em terceiro lugar, a medicina mantinha ainda, como sabemos, uma relação muito estreita com a astrologia; não com a astrologia judiciária ou divinatória, amplamente condenada pela Igreja, mas com o conjunto de concepções que desde a Antiguidade vigoravam sobre a natureza, a existência de um Cosmos finito e unificado e a composição da matéria. E, como tal, este pequeno tratado reflete naturalmente esta concepção então dominante no próprio ensino universitário e científico do tempo. De forma muito breve, sensivelmente até ao século XVI e antes das grandes mutações científico-epistemológicas no estudo do mundo natural, vigorava a concepção de uma unidade essencial da natureza. Uma mesma lei regulava o movimento dos planetas num sistema geocêntrico e finito, o ciclo das estações e o ciclo vegetativo das plantas, as relações entre os elementos, o corpo humano e os seus humores, o destino do homem, numa unidade fundada pelo Cosmos.

Assim, num mundo que sob tantos pontos de vista inaugura a modernidade como é o do Renascimento, a “tradição mágica” persistia, e até em certos casos se acentuava, num mundo “saturado” de magia¹³ através de um conjunto de saberes – astrologia, práticas divinatórias, alquimia, cabala, hermetismo – cujos fundamentos intelectuais eram o sincretismo do conhecimento e a concepção da unidade essencial do microcosmos e do macrocosmos¹⁴.

De entre estes saberes, a astrologia representava, sob o ponto de vista social, o aspeto mais importante da “concepção mágica” do mundo. Mas representava-o também sob o ponto de vista intelectual, já que, como acima evocámos, partilhava das concepções científicas do tempo relativas à influência física dos planetas sobre os elementos sublunares, no quadro da síntese aristotélico/ptolomaico-tomista que dominava as ideias cosmológicas e a concepção do mundo natural.

Em suma, o microcosmos, em que se incluía todo o mundo natural, vivo, como o homem, as plantas e os animais, ou inanimado, como os metais, era poderosamente influído, embora não determinado, pelo macrocosmos. No que respeita ao corpo humano, as representações iconográficas atestam esta convicção de forma eloquente. Já na Idade Média era corrente a representação do corpo humano na sua relação com o Cosmos e os respetivos corpos celestes, sendo

¹² Felismino 2011: 355-356.

¹³ Bethencourt 1994.

¹⁴ Couliano 1987.

que a cada órgão correspondia a influência de um dos vários planetas e signos zodiacais, como podemos observar na Figura 2. Como sintetiza Jean Delumeau, na época em causa, “o mundo é concebido como um tecido de correspondências [...]”¹⁵.

Aquí se põe a demostraçã

dos signos: z sobre qual parte do corpo humano tem cada signo dominio. E em a lauda seguinte esta a tauoada por onde se pode verdadeiramente saber em qual dos signos he boa ou ma ou meã a sangría ou purga. E guarda que nam sangres a parte sobre qual a lã tem senhozo como dito he.



Aries.	Tem a cabeça.
Taurus.	Tem o pescoço.
Geminis.	Tem os braços.
Cancer.	Tem os peytos.
Leo.	Tem o coração.
Virgo.	Tem o ventre.
Libra.	Tê as cadeiras
Scorpius.	Tem os ments bros gentaes.
Sagitari ^o .	Tê as pernas.
Capricor.	Tê os giolhos
Aquarius.	Tê as canelas das pernas.
Pisces.	Tem os pees.

FIGURA 2 – O “homem astrológico”

Andrès de Li († 14?) *Reportorio dos Tempos em lingoagem Portugues*
Lisboa, Germão Galharde, 1552
Lisboa, BNP, RES. 399 – 1-P

¹⁵ Delumeau 1984: 2: 131.

3. RECEITUÁRIOS E LIVROS DE MEDICINA DOMÉSTICA

Bem patente nos saberes e na tratadística médica desde a Antiguidade, como vimos, a centralidade da alimentação na conservação da saúde reflete-se, num outro plano, num outro tipo de fontes, como os receituários e livros de medicina doméstica, que muitas vezes articulavam cozinha e alimentação, cosmética e higiene e receitas e mezinhas para indisposições e doenças várias, num conjunto essencialmente sincrético.

Se para nós, hoje, falar de culinária e de receitas respeita a uma atividade e a um objeto bem delimitados, no século XVI acontecia com frequência os receituários terem um alcance bem mais amplo, respeitando a uma “constelação” de saberes relativos a muitas situações do quotidiano. Transmitidos sobretudo pela tradição oral, esses saberes eram, desde a Idade Média, objeto de compilação através de manuais e livros de “segredos” e receitas destinados sobretudo a um público feminino.

Tratava-se de verdadeiras miscelâneas sobre matérias relativas à medicina doméstica, higiene, cosmética, cozinha e alimentação, incluindo, por vezes de forma aparentemente aleatória, receitas de perfumes, preparados e mezinhas para o cabelo, sabões para o rosto e mãos, pós para os dentes, unguentos, bálsamos e outros cremes, remédios para certas enfermidades, verrugas e borbulhas, mau hálito e manchas na pele e receitas culinárias.

Exemplo expressivo deste tipo de compilações, sensivelmente para a época e meio social que nos ocupam, é o anónimo *Manual de Mugeres en el qual se Con-tienen Muchas y Diversas Reçeutas muy Buenas*¹⁶. Nele predominam preparados, sabões, unguentos e remédios, mas não faltam receitas para fazer chouriços, biscoitos, os apreciados “buñuelos”¹⁷ e maçapão, conservas, caldos, molhos e outras iguarias. O chamado *Livro de Cozinha de D. Maria* – o mais antigo livro de receitas português conhecido, hoje amplamente estudado¹⁸ – que pertenceu à princesa D. Maria, neta de D. Manuel, que em 1565 casou com o príncipe Alexandre Farnese, integra várias receitas da tradição culinária da corte portuguesa, várias delas remontando à época medieval, permitindo um olhar mais próximo sobre as iguarias que eram confeccionadas e averiguar dos gostos culinários entre as elites. Neste caso concreto, a tónica é culinária, mas não deixa de aflorar essa outra componente, através de três receitas – uma de um D. Luís de Moura para as dores de dentes, outra para as dores de garganta e uma outra diretamente relacionada com a cozinha e a atividade culinária, para tratar “fogo ou escaldamento”, ou seja, as queimaduras¹⁹.

¹⁶ *Manual de Mugeres* – Crespo 1996.

¹⁷ Espécie de faturas, que ainda hoje são confeccionadas.

¹⁸ Santos 1997: 35-36.

¹⁹ Livro de cozinha – Manuppella 1986: 145-149.

4. O LIVRO DO FÍSICO DA PRINCESA D. JUANA

Todas estas componentes, ou seja, esta articulação entre alimentação e a saúde, a teoria dos humores e a astrologia médica estão bem patentes no livro do físico da princesa D. Juana, como seria expectável. Acompanhando receitas, bálsamos e mezinhas, as correspondências entre os signos zodiacais, planetas, metais e humores, enfim, entre o microcosmos e o macrocosmos, encontram-se tutelarmente sintetizadas na representação da órbita dos céus e dos signos do Zodíaco, elencando-se “o domínio dos planetas no corpo humano, e a sua influência”.



FIGURA 3 – O cosmos geocêntrico, com a correspondência entre os planetas, os metais e os humores



FIGURA 4 – Os signos do Zodíaco, os humores e a sua correspondência com as partes e órgãos do corpo humano



FIGURA 5 – Os signos do Zodíaco e os meses do ano

Ao contrário do que sugere o título da compilação em que este pequeno tratado se encontra, que é, como dissemos, posterior (século XVII), não estamos perante um conjunto de receitas apenas relativas ao “tratamento de enfermidades e indisposições depois das comidas”, mas de múltiplas receitas para doenças e afeções muito variadas, embora algumas delas digam respeito a indisposições relacionadas com a alimentação e a mesa, confirmando-se, portanto, o carácter sincrético deste pequeno tratado médico-sanitário, com outras componentes ainda que fazem dele quase uma pequena enciclopédia, de que aqui não nos ocuparemos.

Gostaríamos de destacar um “balsamo perfettissimo”, que reflete bem quer o carácter sincrético dos saberes médicos de então, a vasta panóplia de ingredientes que integravam os receituários, e as várias finalidades que tinham muitas vezes estes preparados. Assim, encontramos um considerável número de ingre-

dientes para feridas e “muitos outros males”²⁰ que a seguir se elencam, nomeadamente cálculos, vermes nas crianças, queimaduras ou perdas menstruais. Mas este bálsamo está também indicado para as indigestões e afeções do estômago.



FIGURA 6 – balsamo perfettissimo

Percebemos desde logo que, no que diz respeito ao regime alimentar e respetivas afeções, este receituário é bastante aleatório e escasso, com indicações esparsas, e que normalmente se incluem em receitas que tratam também outras indisposições e doenças. E, no que às comidas diz respeito, a atenção centra-se, como seria de esperar, no estômago e nas indigestões. Este facto conduz-nos, embora de forma indireta, aos efeitos da fartura e da abundância da mesa régia e aristocrática, tantas vezes associada ao excesso alimentar – e, portanto, ao regime do estômago e à indigestão que, sendo difícil prevenir, era necessá-

²⁰ BNP, cod. 10761, fol. 4.

rio tratar. Médicos e dietistas ergueram, desde a Idade Média, um discurso de advertência contra os excessos da mesa, no que eram acompanhados por teólogos e moralistas que, por sua vez, com intuitos moralizadores, advertiam para o mortal pecado da gula. Desejo desordenado e desregulador, a gula extravasava, singularmente, a sua dimensão de excesso alimentar no seu sentido literal e confinado. De facto, desde os tempos medievais que no Cristianismo a gula, através do consumo sem regra de carnes e vinhos, era associada, mais do que qualquer outro excesso, à luxúria e ao pecado da sensualidade, como sucedia na *Summa Theologica* de S. Tomás de Aquino²¹, ou nos manuais de confissão do século XV²², realidade que a Igreja, através de uma abundante literatura de carácter moralizante, se esforçava por denunciar.

A virtude da temperança era associada, de forma direta, com a necessidade da sobriedade à mesa, tantas vezes ausente das mesas cortesãs. Na verdade, a corte não era vista como um espaço de sobriedade ou de frugalidade alimentar, mas um lugar onde a fartura permitia e proporcionava o excesso que facilmente podia originar a enfermidade ou o vício, justificando, afinal, o olhar crítico que moralistas, teólogos ou médicos lançavam sobre a alimentação de reis, príncipes e grandes senhores. Médicos e físicos faziam aliás radicar nos excessos de mesa um conjunto de doenças que Lobera de Ávila, médico de Carlos V e autor daquele que é considerado o primeiro tratado de dietética da Época Moderna, o *Vanquete de Nobles Caballeros*, publicado pela primeira vez em 1530, classificava, num outro texto de sua autoria, como “enfermedades cortesanas”. Os tratados do médico de Carlos V consistiam, fundamentalmente, num discurso de advertência e de “regulação alimentar” destinado ao imperador e aos nobres que, pela sua condição social, eram os principais protagonistas da dimensão sombria, a um tempo moral e sanitária, da fartura e do excesso alimentar²³.

Uma outra receita para uma outra doença chama a nossa atenção, diretamente relacionada com o nosso tema. Trata-se do remédio para a gota. A gota é uma doença causada pelo excesso de ácido úrico no organismo, em grande medida devido ao excessivo consumo de carnes vermelhas em especial juvenis, que leva à formação e acumulação de cristais nas articulações, e gera episódios de fortes dores, sendo a principal causa de artrite crónica. O seu tratamento na nossa época baseia-se no controlo da alimentação e no uso de anti-inflamatórios, que evidentemente não existiam então.

Assim, a principal forma de evitar esta doença era a sobriedade alimentar, acompanhada de preparados que procuravam atenuar os incapacitantes e dolorosos efeitos desta doença, significativamente conhecida então como “doença de

²¹ Cosman 1976: 109-110 e 116-123, com sugestivo *dossier* iconográfico.

²² Vincent-Cassy 1992: 92-93.

²³ Allard 1990: 91-94.

reis". Mas porquê "doença de reis"? A designação derivava do consumo excessivo de carnes vermelhas que, como sabemos, era rara nas classes mais baixas, mas abundantíssima na mesa das elites. Nesta, de facto, a supremacia absoluta per-tencia à carne, elemento de distinção associado não só a um maior poder econó-mico como ao próprio lugar do indivíduo na hierarquia social. Como sublinhou Montanari, sensivelmente desde o século XI no Ocidente europeu, a diferencia-ção social dos alimentos dera um lugar de destaque ao consumo de carne, que se tornou, a partir de então, um privilégio social²⁴.

Sabe-se que o imperador Carlos V († 1558), pai de D. Juana, conhecido pela sua voracidade alimentar, dificuldades de deglutição dos alimentos e digestão, padecia de gota desde bastante novo, que o afetou até ao fim dos seus dias. Entende-se que num receituário como o que analisamos esta patologia, estreita-mente ligada à mesa e aos seus excessos, fosse contemplada com nada menos que três receitas destinadas a evitar, tentar curar ou minorar os seus efeitos, nomea-damente as dores que sempre acompanhavam esta doença²⁵.

Outras receitas medicinais que encontramos neste documento dizem res-peito a doenças e afeções como úlceras, hemorroidas – com várias receitas – asma, ciática, ou até doenças sexualmente transmissíveis, como a sífilis (*morbo gallico*), em cuja composição entravam, nomeadamente, salsaparrilha, ruibarbo, alabastro e "Legno Santo"²⁶. Contempladas são ainda as dores nas costas – neste caso uma das receitas consistia na aplicação de um emplastro com cal viva e mel²⁷ – vários tipos de febres e até situações possíveis do quotidiano, como a mordedura de cães raivosos. E, claro, várias receitas contra os males contagiosos, nomeadamente a sempre tão temida peste, para a qual existiam duas receitas, uma cujo preparado incluía arsénico²⁸, a outra grão de "pedra bezoar"²⁹.

Outro campo com bastante relevo neste manuscrito é relativo a situações que diziam respeito especificamente às mulheres, e ao seu papel social central: a maternidade. É o caso de uma receita "per conoscere se una dona sai grauida, ò no", de uma outra para "male di Madre alle donne", outra ainda para preve-

²⁴ Montanari 1995.

²⁵ BNP, cod. 10761, "Per Leuare il dolore della Gotta", fol. 19v, "per guarire la Gotta", fol. 21v.

²⁶ *Ibidem*, fol. 7-7v, e ainda "Per non pigliar mal Francese", fol. 13v.

²⁷ *Ibidem*, fol. 10v.

²⁸ *Ibidem*, fol. 11v.

²⁹ *Ibidem*, fol. 15. Massa encontrada no sistema gastrointestinal, usualmente no estômago, de alguns ruminantes que se considera ter propriedades medicinais e profiláticas. Entre as pedras de bezoar destacava-se a de bezoar oriental, nome dado à concreção formada no intestino de determinada espécie de cabra asiática, a cabra bezoar (*Capra algagrus*, Gm.) mais comum na Pérsia, que atingia elevado preço. Os proprietários transportavam-nas consigo, acreditando que o seu efeito, por exemplo como antídoto de venenos, era imediato. Eram colocadas dentro de recipientes, sobretudo de líquidos, e, pelo facto, muitas viriam a ser encastoadas e exibidas como verdadeiras peças de ourivesaria.

nir abortos, ou para fazer subir o leite³⁰. Tratava-se de uma sistematização de receitas ancestrais e em que avultava, no mundo feminino, a transmissão oral de geração em geração. No caso vertente, tratando-se de um receituário destinado a uma princesa, estas preocupações relativas à gravidez, gestação e parto revestiam-se, também, de uma forte dimensão política. Existem ainda algumas receitas para doenças de crianças, nomeadamente os vermes, esta acompanhada de uma oração latina, que deveria ser proferida aquando da administração do remédio.

A composição de todo este receituário, independentemente da sua finalidade, exprime e evidencia, por um lado, o estágio dos saberes médicos, em vários aspetos: em primeiro lugar, na sua evidente articulação com a astrologia, em que a posição dos astros nos céus influenciava doenças e a eficácia das curas. Na verdade, muitas destas receitas indicam, em primeiro lugar, a hora do dia em que devem ser confeccionadas: antes do nascer do sol ou depois do anoitecer. É o caso, por exemplo, de um preparado para fazer estancar o sangue, em que a primeira indicação é de natureza astrológica: “Quando il Sole è congiunto com la Luna nel segno d’Ariese [*sic*]”³¹; em segundo lugar, a crença dos efeitos benfazejos e curativos de uma quantidade imensa de ingredientes de origem vegetal, mineral e animal; e finalmente, num plano de evidente sincretismo entre o sagrado e o profano, muitas das receitas deveriam ser preparadas num determinado dia do calendário litúrgico e acompanhadas de orações e ladainhas.

Um dos traços dominantes deste receituário é a grande utilização de plantas na preparação dos remédios, de acordo com uma prática ancestral. Na verdade, vegetais, ervas, legumes e especiarias tinham uma utilização específica e valorizada na farmacopeia desde a Antiguidade. A sociedade medieval vira nascer e difundir-se a “cultura do horto” e uma importante farmacologia herborística, muitas vezes ligada aos meios monásticos³², também ela integrada no paradigma dietético e médico estabelecido e sancionado pela tradição que remontava a Hipócrates, Galeno, Dioscórides e Plínio, que descreviam minuciosamente as qualidades e efeitos dos diversos alimentos, e portanto também de ervas e legumes, no sangue e nos humores, na saúde e na doença³³.

Assim se enraizou a convicção de que uma variedade imensa de espécies vegetais eram úteis na confecção de mezinhas – óleos, conservas, unguentos e pós – para tratar as mais variadas afeções, febres e doenças. Daí a sua utilização nas boticas régias, lado a lado com outros produtos como o mel, comprado

³⁰ *Ibidem*, fol. 6v.

³¹ *Ibidem*, fol. 13.

³² Montanari 1995: 206-213.

³³ Kózluk 2012: 210.

com frequência para a botica da rainha D. Catarina³⁴ as amêndoas³⁵, o açúcar e algumas especiarias. Na confeção destas mezinhas tinham também lugar muitas outras substâncias, inclusive de origem animal. Numa receita quinhentista para a “esquinência” – amigdalite, tosse e outras afeções do trato respiratório –, além de várias especiarias, surgia a “alva de cães”, “nome de que dava, na farmacopeia dos séculos XVII e XVIII [...] ao excremento de cão, seco, reduzido em pó subtilíssimo e misturado com outros ingredientes [...]”³⁶. Na composição de uma receita do manuscrito de que nos ocupamos, “per il madre delle donne”, entram testículos de cavalo em pó³⁷, e para estancar o sangue “sterco d’Asino fresco”³⁸. E finalmente, pedras e minerais e metais ou semimetais, que encontramos também neste pequeno tratado: alabastro, argila, arsénico, mercúrio, e até ouro fundido – num preparado para os olhos – e a considerada então “pedra bezoar”, para os males contagiosos.

Analiseemos, por exemplo, a composição do evocado “balsamo perfettissimo” com inúmeras aplicações, entre as quais os males do estômago. Na sua composição entram, entre outros ingredientes vegetais e minerais, a sálvia, alho, louro, rosmaninho, lavanda, arruda³⁹, alfarroba⁴⁰, lavanda, mástica⁴¹, azeite, absinto⁴², incenso, mirra, cera, terebentina, argila; mas também ingredientes de origem animal como gorduras de cobra, raposa, cão vermelho e até “grasso umano [sic]”⁴³.

³⁴ ANTT, Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 93, doc. 155, alvará de 29 de Outubro de 1554, referente ao pagamento de 12 000 reais de mel para a sua botica.

³⁵ ANTT, Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 94, doc. 50, de 11 de Dezembro de 1554, relativo à compra de um moio de amêndoas para a botica da rainha.

³⁶ Livro de cozinha – Manuppella 1986: 172.

³⁷ BNP, cod. 10761, fol. 16.

³⁸ *Ibidem*, fol. 20.

³⁹ A arruda é uma planta da família das Rutáceas. Também é denominada como arruda-fedida, arruda-doméstica, arruda-dos-jardins, ruta-de-cheiro-forte. Subarbusto muito cultivado nos jardins em todo o mundo, devido às suas folhas, fortemente aromáticas. A farmacopeia recorre sobretudo a duas, a *Ruta graveolens* L. ou *Ruta chalepensis* L.

⁴⁰ Licor obtido a partir de uma planta, vulgar no Mediterrâneo, conhecida como aroeira/alfarrobeira.

⁴¹ Mástique ou almécega (resina). Do latim *masticha*, *resina da aroeira*. É muito provável que se refira aqui o óleo-resina de *Pistacia lentiscus* L.

⁴² *Artemisia absinthium*. Na Grécia Antiga esta planta era dedicada à deusa Ártemis (a Diana romana), de onde derivou o seu nome científico. Trata-se de uma “planta herbácea, aromática, à qual se atribuem várias virtudes: aperitiva, digestiva, estimulante, diurética, febrífuga, etc.” Manuppella 1986: 210.

⁴³ BNP, cod. 10761, fol. 4.

Já a referida receita para os males da gota reza assim:

“Na noite de São João antes que o sol se levante, isto é, na alvorada, colherás o meimandro⁴⁴, cortá-lo-ás em pedaços pequenos e colocá-lo-ás numa panela bem fechada; porás a panela debaixo da terra num lugar onde passe gente e aí a deixarás até 15 de Agosto, dia em que a desenterrarás; cõa-se o sumo daquela erva através de papel emporético⁴⁵ e depois [deita-se num recipiente de] vidro. Para utilizar tomam-se dois pedaços brancos e novos de tecido e molham-se neste líquido, depois colocam-se sobre o mal do paciente que no espaço de três dias sentirá um efeito benéfico”.

* * *

Em suma, o pequeno tratado médico-sanitário que aqui considerámos, trazido por uma princesa destinada a ser rainha, em pleno século XVI, sintetiza de forma extraordinariamente clara, acentuada pela presença de uma iconografia alusiva, as concepções dominantes da medicina do tempo, devedora de uma longa tradição que remontava à Antiguidade. Contemplando um vasto conjunto de receitas e mezinhas para as mais variadas afeções e doenças⁴⁶, este receituário dá um lugar, ainda que discreto, às enfermidades e indisposições relativas ao estômago e às digestões e, nesse sentido, aos efeitos nefastos que a fartura da mesa aristocrática poderia acarretar.

⁴⁴ Meimandro-negro (*Hyoscyamus niger*): planta medicinal indicada contra os problemas digestivos, utilizando-se preferencialmente as folhas secas. Agradecemos à nossa colega Nunziatella Alessandrini (CHAM-FCSH/UNL) a ajuda na tradução deste passo.

⁴⁵ É um papel que envolve mercadorias, ou que serve para filtrar: papel pardo ou papel manteiga. Agradecemos à nossa colega Nunziatella Alessandrini (CHAM-FCSH/UNL) a ajuda na tradução deste termo.

⁴⁶ Além de outras componentes de carácter enciclopédico de que, como dissemos, aqui não nos ocupamos.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 93, doc. 155.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 94, doc. 50.
- Biblioteca Nacional de Portugal (BNP), cod. 10761, *Relaçam varia de Diversas questõens tratadas e escriptas por Manuel Severim de Faria cónigo e chantre da Sé d'Evora Doutor em Theologia e Artes. Com algumas receitas varias para o tratamento de enfermidades e endisposições a depois das comidas escriptas em italiano e dadas pelo cozinheiro da coppa da prinsseza D. Joanna mãy que foy de el rey D. Sebastiã que Deus aja em gloria eterna.*
- As Gavetas da Torre do Tombo = Rego, António da Silva (coord.) (1965), *As Gavetas da Torre do Tombo*, vol. 5, gaveta 15, maços 16-24, Centro de Estudos Históricos Ultramarinos, Lisboa.
- Livro de cozinha = Manuppella, Giacinto (1986), *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* Prólogo, Leitura, Notas aos Textos, Glossário e Índices, IN-CM, Lisboa.
- Manual de Mugerres* = Crespo, Alicia Martinez (1996), *Manual de Mugerres en el qual se Contienen Muchas y Diversas Reçeutas muy Buenas*, estudio, ed. y notas, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca.
- PHGCRP = Sousa, António Caetano de (1744), *Provas da História Genealogica da Casa Real Portuguesa*, III, Regia Officina Sylviana e Academia Real, Lisboa: 68-80.

Estudos

- Allard, Jeanne (1990), “Le corps vu par les traités de diététique dans l’Espagne du Siècle d’Or”, in Redondo, Augustin (ed.), *Le corps dans la société espagnole des XVIe et XVIIe siècles*, Éditions de la Sorbonne, Paris, 91-101.
- Bethencourt, Francisco (1994), “Un univers saturé de magie: L’Europe Méridionale”, in Muchembled, Robert (coord.), *Magie et sorcellerie en Europe du Moyen Age à nos jours*, Armand Colin, Paris, 159-194.
- Bilimoff, Michèle (2011), *Les remèdes du Moyen Age*, Éditions Ouest-France, Rennes.
- Buescu, Ana Isabel (2007), *Catarina de Áustria (1507-1578). Infanta de Tordesilhas, rainha de Portugal*, A Esfera dos Livros, Lisboa.

- Cosman, Madeleine Pelner (1976), *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, George Braziller, New York.
- Couliano, Ioan P. (1987), *Eros and Magic in the Renaissance*, The University of Chicago Press, Chicago.
- Delumeau, Jean (1984), *A Civilização do Renascimento vol. II*, Editorial Estampa, Lisboa.
- Felismino, David (2011), “Dieta e gosto na mesa régia. Notas sobre dietética e alimentação na corte portuguesa”, in Buescu, Ana Isabel, e Felismino, David (coords.), *A mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates, Lisboa, 350-380.
- Kózluk, Magdalena (2012), “Se nourrir et se soigner: jardin et médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles”, *Seizième Siècle*, 8: 209-225.
- Montanari, Massimo (1995), *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Seuil, Paris.
- Santos, Maria José Azevedo (1997), "O Mais Antigo Livro de Cozinha Português. Receitas e Sabores", in *Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, [s.n.], Coimbra, 35-66.
- Vincent-Cassy, Mireille (1992), “La gula curiale ou les débordements des banquets au début du règne de Charles VI”, in Aurell, M., Dumoulin, O., et Thélamon, F. (eds.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les ages*, Publications de l'Université de Rouen, Rouen, 91-102.

“ES COSA MUY PROVECHOSA Y MUY REGALADA PARA QUALQUIER PERSONA”¹: LA CONFITURA EN LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS DE LA BARCELONA MODERNA

“ES COSA MUY PROVECHOSA Y MUY REGALADA PARA QUALQUIER PERSONA”: CONFECTIONERY IN THE FOOD SYSTEMS OF EARLY MODERN BARCELONA

MARTA MANZANARES MILEO
University of Cambridge
mm2298@cam.ac.uk

RESUMEN: Las confituras ocuparon una posición singular en los sistemas alimentarios modernos. Compuestas esencialmente de azúcar y frutas, se consideraron alimentos de muy poco sustento pero con valiosas propiedades medicinales. Muchas confituras se prescribieron para prevenir y paliar ciertas dolencias mientras que su consumo se generalizó rápidamente como golosinas fuera del ámbito terapéutico gracias a su intenso sabor dulce. Debido a la dualidad de sus usos terapéuticos y alimentarios, las recetas de confituras formaron parte de los recetarios de confitería así como de las farmacopeas de la España moderna. En este contexto, este artículo examina los conflictos entre boticarios y confiteros sobre el derecho de vender dulces, revelando las complejidades de clasificación y diferenciación entre conservas medicinales y golosinas en la Barcelona del siglo XVII.

Palabras clave: Azúcar; Confiteros (gremio de); Dietética; Dulces; Época moderna; España; Historia de la alimentación.

ABSTRACT: Confectionery had a unique status in the food systems of the early modern period. Essentially made of sugar and fruit, sweets were regarded as foodstuff of low nutritional value and with medicinal virtues. A number of confections were first prescribed for certain ailments and their consumption rapidly extended beyond their medical use thanks to their intense sweet flavour. Due to the overlapping uses of confectionery as food and medicine, recipes for confectionery used to be part of cookbooks as well as *pharmacopoeia* in early modern Spain. This article examines the disputes between pharmacists and confectioners over the right to sell sweets, revealing the complexities of classification and distinction between medicinal confections and sweet treats in seventeenth-century Barcelona.

Keywords: Sugar; Confectioners (guild); Dietetics; Sweetmeats; Early modern Spain; Food history.

¹ Baeza 2014 [1592]: 126.

Las confituras ocuparon una posición singular y diferenciada al resto de alimentos en los regímenes alimentarios modernos debido a su composición singular que las situaba tanto en el ámbito de la medicina como de la dulcería. En el siglo XVII, la palabra *confitura* fue un término genérico que comprendía todo tipo de conservas, frutas confitadas, confites y pastas dulces, cuyos ingredientes principales eran el azúcar y la fruta seca o fresca. Así, el lexicógrafo español Sebastián de Covarrubias definió *confitura* o *confite* como “la confección de la almendra, avellana o piñón, o cualquier fruta, o semilla incorporada, o cubierta con el azúcar”². Las confituras fueron productos alimentarios altamente valorados y considerados como verdaderos lujos alimentarios, gracias a su delicadeza, dulzura, refinamiento y, en parte, por sus altos precios. Las confituras se vieron como una auténtica fuente de placer alimentario y la gran afición al dulce que existía en la época moderna trascendía la valoración fisiológica del dulce innata al ser humano³. La apreciación por el dulce se vio acrecentada por la multiplicidad de significados que se atribuían a las confituras y que correspondían a los diversos contextos sociales y culturales en los cuales el dulce se asociaba a la alegría, la fiesta y la comensalidad.

Muchas de las cualidades atribuidas a las confituras fueron propiciadas por su ingrediente principal, el azúcar, del cual se creía que poseía numerosas virtudes terapéuticas. En un primer momento, el azúcar se introdujo en los hábitos alimentarios europeos como medicina, no solo como excipiente sino como remedio medicinal en sí mismo. La explotación de la caña de azúcar en diferentes localidades de la costa andaluza y de Levante en la península Ibérica, iniciada con la conquista árabe en el siglo VIII, no solo conllevó la implantación de nuevas formas de cultivo y tecnología de extracción del azúcar sino también la introducción de sus usos medicinales y culinarios, los cuales influenciaron las prácticas farmacéuticas y confiteras ibéricas del periodo medieval⁴. La simultaneidad de usos del azúcar en el ámbito culinario y farmacéutico ha suscitado especial interés entre los medievalistas, especialmente entre los investigadores de la historia de la farmacia, siendo la elaboración de confituras competencia profesional de los boticarios o especieros medievales⁵. Ciertas confituras, especialmente aquellas elaboradas a base de anís, hinojo o canela, se les atribuyeron excelentes virtudes digestivas y se servían al final de los banquetes para facilitar la digestión. Tal como afirmó Mary Hyman, la función digestiva de las confituras habría justificado su posición fija al final de la secuencia de las comidas,

² Covarrubias 1611: 232r.

³ Fischler 2001: 275.

⁴ García 2002.

⁵ Entre la copiosa bibliografía sobre los boticarios en diferentes contextos mediterráneos de la Baja Edad Media, destacan las aportaciones de Jean-Pierre Bénézet y más recientemente de Mohamed Ouerfelli. Bénézet 1999 y Ouerfelli 2008.

servidas en un servicio ajeno al resto del banquete que no cumplía una finalidad alimentaria sino más bien finalidades higiénicas, digestivas y recreativas⁶. Asimismo, el medievalista francés Bruno Laurioux vinculó la ausencia o bien la presencia minoritaria de confituras en los recetarios de cocina medievales, con el carácter diferenciado de estos dulces, más cercano al ámbito farmacéutico y de la economía doméstica que al estrictamente culinario⁷.

Respecto a la España de época moderna, el aumento de las importaciones de azúcar producido en las plantaciones establecidas en las islas de Atlántico, como las Canarias o Madeira y, posteriormente en las colonias americanas, provocó que el azúcar sustituyera gradualmente la miel en sus funciones tradicionales como conservante, excipiente de medicamentos y edulcorante de todo tipo de platos. Sin embargo, son pocas las investigaciones que han tratado en profundidad los cambios y las continuidades de los valores, los usos y las prácticas alimentarias y medicinales de las confituras⁸. La ausencia de estas investigaciones contrasta con las copiosas referencias sobre los usos del azúcar en la composición de remedios medicinales, conservas y confituras en las fuentes manuscritas e impresas correspondientes a los siglos XVI y XVII, lo que demuestra una pervivencia y una generalización de estas prácticas durante los siglos modernos. Por ello, el objetivo de este artículo es examinar la simultaneidad de las funciones alimentarias y medicinales atribuidas a las confituras así como los cambios y las continuidades de los significados y las prácticas de consumo de estos dulces en época moderna. El presente artículo pretende abordar esta cuestión a través del análisis de las disputas surgidas entre boticarios y confiteros por el control del mercado local del dulce en la Barcelona del siglo XVII. Los conflictos entre estos dos gremios ponen de manifiesto la existencia de una cierta problemática en diferenciar las confituras bien como medicinas o como simples golosinas. Siendo objeto de medicina y de placer alimentario, las confituras resultan un objeto de estudio excelente para reexaminar el proceso de separación entre la gastronomía y la dietética que se dio de forma gradual a partir de mediados del siglo XVII.

1. LA CONFITURA SEGÚN LA DIETÉTICA GALÉNICA MODERNA

Ante todo, resulta necesario presentar las particularidades de las confituras desde la perspectiva de la dietética moderna, la cual determinó los diferentes

⁶ Hyman 1992: 272-283.

⁷ Bruno Laurioux calificó las recetas de confituras de los recetarios medievales como *recettes-limites* o *para-culinaires*, ver Laurioux 1997: 14.

⁸ Entre los estudios dedicados a la confitería en la España moderna, destacan diversos trabajos de María Ángeles Pérez Samper, ver especialmente: Pérez Samper 1992; 154-175; 2010:108-135; Manzanares; Pérez Samper 2017: 137-157.

usos y formas de consumo relacionadas con estos productos alimentarios. La dietética en la España moderna se mantuvo fundamentalmente heredera de las teorías de Hipócrates y Galeno en las cuales medicina y alimentación estaban estrechamente unidas⁹. La dietética galénica prescribía los regímenes alimentarios según el temperamento de cada persona y según las calidades naturales de cada alimento. Esta idea se fundamentaba en la teoría de los cuatro humores o temperamentos promulgada en las obras clásicas de Hipócrates, Galeno y Dioscórides; sucedidas posteriormente por las del médico árabe Avicena (ca. 980-1037). Esta teoría se basaba en la existencia de cuatro calidades: caliente, fría, húmeda y seca, que se encontraban en diferentes grados en todos los elementos de la naturaleza.

Según el sistema hipocrático-galénico, la salud se entendía como el equilibrio entre estos cuatro humores y la enfermedad se interpretaba como un desequilibrio entre ellos, que debía corregirse a través de una dieta basada en el reequilibrio de los contrarios. Solo en los casos de enfermedades más complejas, era necesario recurrir al suministro de fármacos. Así, los medicamentos tenían como finalidad provocar alteraciones en los humores, que consistían en calentar, enfriar, humedecer o desecar las cualidades del cuerpo de la persona que las ingería. En su obra *De alimentorum facultatibus*, Galeno (129-199) clasificó los alimentos en dos clases: aquellos que daban sustento o mantenimiento al cuerpo y, aquellos que tenían poca sustancia alimenticia pero que poseían una cualidad dominante que generaba una alteración fisiológica en el cuerpo. Galeno denominó esta última categoría de alimentos como alimentos medicinales, es decir, alimentos que por sus calidades predominantes actuaban naturalmente como medicamentos simples¹⁰.

Un claro ejemplo de estos alimentos medicinales fueron las confituras, siendo muchas de ellas administradas como remedios medicinales. Las confituras se componían básicamente de frutas frescas o secas, semillas o especias confitadas con azúcar. Galeno describió las frutas como excesivamente húmedas, frías y de muy poca sustancia y su consumo debía evitarse ya que su calidad fría dominante podía provocar problemas de salud. Ahora bien, si se administraban adecuadamente, las frutas ayudaban a solventar un gran número de dolencias y, por lo tanto, su ingesta se acostumbraba a prescribir como medicamento tanto en regímenes preventivos como curativos. Así, el médico Arnau de Vilanova en su *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, escrito a principios del siglo XIV, advertía que las frutas se debían comer solamente por utilidad y nunca por gusto o capricho¹¹. Igualmente los herbarios y los tratados de medicamentos simples

⁹ Sobre la relación entre dietética y alimentación ver Ornellas 2011: 73-91 y Albala 2002.

¹⁰ Galeno 2013: 15.

¹¹ *Non enim ad voluptatem sumendi sunt, sed ad evidentem utilitatem, nam uti fructibus ad voluptatem conservacionem impedit sanitatis*. En Vilanova 1996: 442-443.

clásicos describían con gran detalle las virtudes terapéuticas de una gran variedad de frutas como calabazas, ciruelas, melocotones, manzanas, peras, membrillos o cidras, de las cuales destacaban la capacidad astringente o estimulante del vientre, así como la capacidad de provocar sudor y orina¹². Estos textos clásicos fueron muy populares en la Baja Edad Media y el Renacimiento y muchos de ellos fueron traducidos y reinterpretados a través de la farmacopea árabe. En los siglos posteriores, las reglas dietéticas incluidas en estos textos pervivieron e influyeron los regímenes de salud españoles del siglo XVI, que constituyeron unas de las vías de difusión de la dietética moderna de base hipocrático-galénica en lengua vernácula.

Para poder disfrutar de las virtudes de las frutas sin peligro para la salud, éstas se debían consumir con moderación y respetando un riguroso orden de ingesta, consumiendo las más dulces y acuosas al inicio de las comidas para evitar un exceso de agua en el cuerpo. En efecto, el peligro de comer fruta residía en ingerirla cruda lo que generaba su putrefacción en el cuerpo¹³. Una estrategia para contrarrestar y corregir el exceso de humedad y frialdad de las frutas era a través del proceso de confitado que consistía en cocer en jarabe de azúcar. El azúcar, de calidad caliente en primer grado y húmedo en segundo, ayudaría a compensar el exceso de humedad de las frutas, mientras que su cocción facilitaría su digestión y las conservaría durante más tiempo. Si bien este procedimiento se había efectuado tradicionalmente con jarabe de miel, ésta fue gradualmente sustituida por el azúcar ya que mejoraba las virtudes atribuidas a la miel: permitía una conservación más duradera, no dejaba sabores residuales y disfrutaba de mayores virtudes medicinales. El médico Andrés Laguna, traductor de Dioscórides, escribió sobre el azúcar que “no es tan dulce como la miel, pero mundifica, deseca y resuelve como ella; demás de esto no da sed, ni es enemigo del estómago, en las cuales cosas es la miel infamada”¹⁴.

La cocción en jarabe de azúcar de las frutas y otros compuestos ofrecía numerosas ventajas entre las cuales destaca la de edulcorar los medicamentos cuya composición integraba sustancias amargas y astringentes. Mejorar el sabor de las medicinas resultaba una cuestión crucial ya que se creía que la ingesta de medicamentos agradables al paladar tenía efectos más beneficiosos que aquellos que se tomaban con disgusto. El potente efecto edulcorante del azúcar fue elogiado por el gastrónomo italiano Bartolomeo Sacchi, conocido como Platina, cuando escribió sobre el azúcar que cualquier alimento, por muy insípido que fuera, podía ser corregido con la agregación de azúcar¹⁵. De forma similar, el

¹² Laguna 1570.

¹³ Núñez de Oria 1586: 231r.

¹⁴ Laguna 1570: 81.

¹⁵ Platina 1985 [c.1474].

farmacéutico español Juan del Castillo justificaba las razones para someter las medicinas a la cocción en jarabe de azúcar de la forma siguiente:

La primera, para que sean más suaves al gusto. La segunda, para conservar largo tiempo su virtud. La tercera, para aumentar su fuerza débil y bolver su acción y virtud, por la mistura de otros medicamentos. La quarta, para poner freno, o de todo punto quitalle la calidad contraria a nuestro desseo, sea por trituración, infusión, cozimiento, assación [...], lavación, y retenemos aquella que nos conviene¹⁶.

La cocción en jarabe de azúcar, operación denominada en ámbito farmacéutico como *confectio*, constituía un procedimiento habitual en la composición de medicinas sólidas compuestas como los opiatos o las tablillas, en el cual el azúcar actuaba como excipiente y edulcorante. En otros casos, las frutas y especias confitadas en azúcar se administraban directamente a los enfermos.

Las confituras elaboradas a partir de la cocción de ciertas frutas, flores y semillas en jarabe de azúcar tuvieron una presencia relevante tanto en los tratados de confitería como en las farmacopeas modernas. La presencia de compuestos medicinales a base de azúcar fue muy frecuente en las farmacopeas catalanas y españolas. En el caso concreto de la ciudad de Barcelona, la obra *Concòrdies de Barcelona*, editada el 1511, constituyó la farmacopea de obligatorio cumplimiento de todos los boticarios de la ciudad hasta finales del siglo XVIII. La finalidad de dicha obra era reglamentar y estandarizar las fórmulas magistrales de los boticarios barceloneses, seleccionadas entre las recetas de las autoridades clásicas más reputadas de la época. Del mismo modo que las farmacopeas clásicas, las *Concòrdies* dedicaron un capítulo a las confituras y conservas. Entre ellas, destaca la receta de diacitrón extraída del *Antidotarium Nicolai* elaborada con miel y una gran variedad de especias orientales como la pimienta, la galanga, la nuez moscada, el espinacardo y el cardamomo¹⁷. Igualmente, las *Concòrdies* contenían fórmulas extraídas de la obra de Mesué como el *saccharum rosatum*, *saccharum violatum* o *saccharum buglasatum* que coincidían en gran medida con las recetas de azúcar rosado, azúcar violado y conserva de flor de buglosa de los tratados de confitería coetáneos¹⁸. Por otra parte, muchas de estas conservas medicinales aparecen descritas en la obra *Los cuatro libros de arte de confitería* de Miguel de Baeza publicada el 1592 y considerada el primer tratado de confitería publicado en castellano. En el prólogo de la obra, el autor elogiaba las innumerables virtudes saludables del azúcar: “En las cosas que Dios ha creado para buen

¹⁶ Castillo 1622: 1v.

¹⁷ Doménech; Pau 2007 [1587]: 61.

¹⁸ Ibid.: 86.

provecho de los hombres es una de ellas del açúcar por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas porque de ello se hazen muchas conservas y confituras, medicinas y xaraves para sanos y enfermos”¹⁹. En sus recetas, Miguel de Baeza demuestra notables conocimientos especializados sobre las virtudes medicinales de sus composiciones, precisando las formas de suministro y las prescripciones para cada temperamento y/o dolencia. Así, la conserva de piel de cidra fina la recomienda para el dolor de estómago de las mujeres recién paridas, mientras que la conserva de raíz de escorzonera la prescribe contra la melancolía. Igualmente, la conserva de almendras verdes la recomienda para remediar los antojos de las mujeres embarazadas y para los enfermos sin apetito²⁰. En algunos casos, Miguel de Baeza cita explícitamente los nombres de las autoridades médicas clásicas o bien se dirige en primera persona al lector para otorgar validez y efectividad a sus recetas, como en la receta de jalea de limón de la cual se lee:

De esto se ha de usar cada mañana porque es muy saludable para quitar las cóleras del cuerpo y deshace malas disposiciones y males de orina porque es muy corriente para el cuerpo. Y dize Galeno que todas las cosas corrientes y saludables al cuerpo deshazen qualquier mal humor, melancolías y tristezas del corazón. Y así te digo lector que mis medicinas que tantos provechos hace y tiene y si es necesario de tomar por las mañanas y más siendo como es de tan poco coste que puedas hacer media libra y se puede dar a cualquier enfermo como sea de calentura²¹.

Según los criterios de la dietética clásica, las confituras no eran comprendidas como alimento, entendido como sustancia nutritiva del cuerpo, a causa de su bajo valor nutricional y de las cualidades dominantes de sus componentes tales como el azúcar, las frutas y las especias. La condición no alimentaria de las confituras a su vez se refleja en la permisividad de comer confituras durante los periodos de ayuno des de la Baja Edad Media. En los sermones de Vicente Ferrer, el consumo de vino y confites durante los periodos de ayuno fue una de las pocas excepciones alimentarias permitidas debido al carácter medicinal de éstos: “*Dien que hoc així com a medicina, no així com a vianda; e per ço, pot hom menjar confits e beure, mas pa, no: no és medicina*”²². Por tanto, la ingesta de dulces y vino especiado no rompía el ayuno ya que no se consideraban alimento sino que su ingesta cumplía una función estrictamente medicinal. Además Vicente Ferrer precisaba lo que podía consumirse como colación advirtiendo que todos los alimentos que se servían como comida no podían servirse como colaciones,

¹⁹ Baeza 2014 [1592]: 25.

²⁰ Ibid.: 73, 84, 94.

²¹ Ibid.: 115.

²² Sermón predicado por Vicente Ferrer durante la cuaresma el 19 de mayo de 1413 citado en: Vela i Aulesa 1996: 672.

entre los cuales no comprendía los dulces: “*Un doctor posa que ninguna cosa que es prenga en dinar o en sopar, no es pot pendre a col.lació: dàtils confits, hoc; no figues seques, ne pinyons, no, si no són confits; olives, no; així no ninguna cosa que es prenga acostumadament en taula*”²³. Por consiguiente, la permisividad del consumo de confituras durante los días de ayuno parece estar justificada precisamente por el hecho de no comprender dichos dulces como alimento nutritivo del cuerpo. A menudo era difícil discernir las intenciones reales de su ingesta, ya que las confituras se comían en cualquier ocasión y su consumo no siempre se destinaba a la prevención o curación de ciertas dolencias. Así, el discurso médico era frecuentemente utilizado como pretexto para justificar la golosina o el placer alimentario, visto como pernicioso e inmoral²⁴. Fuera de su función medicinal, los dulces eran vistos como verdaderos lujos alimentarios, innecesarios para el sustento del cuerpo y su ingesta solo podía relacionarse con la recreación del placer del paladar. Así, los dulces representaron la superfluidad y el placer alimentario por antonomasia, de manera que la palabra *golosina* se relacionaba con la idea de lo dulce, un término definido por Sebastián de Covarrubias como “la frutilla o cosa dulce, que no se come tanto por mantenimiento, como por gusto”²⁵.

2. LA CONCORDIA DE BARCELONA (1603)

La coincidencia tanto en los ingredientes como en las técnicas de elaboración de medicinas compuestas y de confituras conllevó a que estos artículos fueran comercializados por los mismos profesionales. En la Barcelona de la Baja Edad Media, la venta de drogas simples y la elaboración de jarabes, electuarios, tabletas, aguas destiladas y todo tipo de confituras estaba en manos de los especieros o boticarios²⁶. El año 1445 los especieros o *speciers* se erigieron en el Colegio de Boticarios con el objetivo de consolidar su monopolio en la venta de medicamentos y desvincularse así del resto de comerciantes que vendían compuestos medicinales sin garantías. Por otro lado, casi un siglo después, el año 1562, drogueros y confiteros fundaron el Colegio de Drogueros y confiteros de Barcelona, en cuyas ordenanzas se estableció su exclusividad en cuanto a la comercialización de drogas, salsas, especias y confituras²⁷. El alto grado de especialización que alcanzó el mercado barcelonés a mediados del siglo XVI provocó el solapamiento de las competencias entre corporaciones muy afines, siendo las

²³ Ibid.

²⁴ Flandrin 1982: 92.

²⁵ Covarrubias 1611: 441r.

²⁶ Batlle 1994; Vela i Aulesa 2003.

²⁷ AHCB, 2B.IV-18, fol.136r.

disputas entre confiteros y boticarios un caso paradigmático²⁸. A pesar de la clara definición de las competencias comerciales de cada uno de los dos Colegios, las injerencias y el intrusismo cometido por ambas corporaciones fueron muy recurrentes. Mientras que los boticarios elaboraban y vendían todo tipo de confituras en sus tiendas, éstos acusaban los confiteros de vender medicamentos prohibidos por las ordenanzas de los boticarios.

A lo largo del siglo XVI, los boticarios lucharon incansablemente por defender su monopolio en el comercio de los medicamentos frente aquellos “comerciantes inductos” como eran calificados los drogueros y confiteros²⁹. El desgaste provocado por los numerosos pleitos entre confiteros drogueros y boticarios los llevó a firmar una Concordia en el año 1603 en la cual se comprometían a renunciar a las diversas causas judiciales que tenían pendientes entre ellos³⁰. La Concordia se resolvió claramente favorable a los boticarios reafirmando su exclusividad en la venta de drogas trituradas.

No obstante, se concedió a los drogueros la autorización de vender determinadas especias de uso culinario como la pimienta, el jengibre, los claveles, la canela, el azafrán, la nuez moscada y algunas salsas como la conocida *pólvara del Duch*. Entre las medidas acordadas, se estableció que el reconocimiento de las mercancías de las tiendas de los drogueros confiteros sería ejecutado por los cónsules del Colegio de boticarios acompañados de uno de los cónsules drogueros. En estas visuras, los boticarios debían limitarse a reconocer las “*coses tocants à medicinas*” y no podían entrometerse en “*coses de confitures*” como eran “*confits, dragea, gingebrons, salianдра, canyellons, confits de pinyó, codonyat de sucre, o de mel, llengua bovina, o de rel de borratges, composta y altres confitures, axí en forma sòlida, com en forma líquida*”³¹, ya que estos artículos eran de la competencia de los drogueros confiteros. Sobre la prohibición de supervisar la calidad de las confituras por parte del Colegio de boticarios, éstos últimos no se mostraron contrariados sino más bien halagados, ya que no querían ser confundidos con el estamento de los confiteros:

²⁸ En París, pese a que boticarios y drogueros confiteros formaban parte de la misma corporación, las disputas entre ellos fueron constantes hasta su definitiva separación el año 1777. Lespinasse 1886: 496-539. De la misma forma sucedió en Marsella, ver: Boulanger 1988: 43-56. Sobre la conflictividad gremial protagonizada por confiteros en Portugal, ver Drumond Braga 2014: 165-192.

²⁹ “persones inductes, com son droguer, o droguers” así se refirieron los cónsules boticarios a los drogueros en un extracto del libro de actas de la corporación del año 1531. Ver Sugranyes 1915: 70.

³⁰ La Concordia fue autorizada por el *Consell de Cent* y ratificada en forma de Real Cancillería por el Capitán General en nombre del rei el 12 de octubre de 1604. AHCB, 1.B.II-112, fols.140v- 141v. En Jordi 1975: 120-121.

³¹ Ibid.

Nos som acontentats facilment de no tenir dret, no actió sobre visitar, ni prohibir aquelles confitures de llépols, mencionades en dita Concordia, y haven feta aqueixa sola exceptuació, per considerar requeya sobre cosas més de platxeria, que medicinals; y també perquè nons equivocassem ab lo estament de Confiters, ò Sucrets, pus la diferència està en què los Apothecaris són ver-taders Artistas, y així admesos en casa la Ciutat, y en contrari els Sucrets, ò Confiters³².

En segundo lugar, la Concordia establecía que los boticarios tenían derecho a elaborar y vender todo tipo de confitures sin la necesidad de someterlas al reconocimiento de los cónsules confiteros³³. Los boticarios vieron necesario añadir esta cláusula en la Concordia en donde se declaraba su derecho a elaborar dulces para evitar así posibles litigios suscitados por los confiteros. Sin embargo, los confiteros tenían prohibido comercializar con conservas medicinales por ser competencia exclusiva de los boticarios. En la Concordia se precisaron cuales eran las conservas medicinales que quedaban prohibidas a los confiteros: “*conserva de roses, ja sigui de mel com de sucre de satalia, de codonys, de flor de taronger, de buglosa, y de borratges, de nenúphar, y altres qualsevol espècie sian fora de les dalt expresadas*”³⁴. En caso de contravención, se penalizaba al infractor con una pena de cien sueldos y con la confiscación de las mercancías prohibidas, penas impuestas en las ordenanzas de los boticarios confirmadas por privilegio real en el año 1510³⁵.

La clasificación entre conservas medicinales y el resto de confitures presentada en la Concordia demuestra un cambio de actitud hacia las funciones y los usos atribuidos a los dulces, en los que los fines medicinales y “alimentarios” se diferenciaban a través de su composición y tipología a inicios del siglo XVII. Esta distinción muestra una cierta pérdida del valor medicinal de los dulces y, sobretodo, del azúcar, una tendencia iniciada hacia el 1550 y que coincide con el momento en que el consumo de azúcar estaba bastante extendido como condimento y edulcorante³⁶. No obstante, esta categorización de las confitures difícilmente reflejaba las prácticas reales de su consumo, siendo las mismas confitures igualmente apreciadas e ingeridas tanto por sus virtudes medicinales como por su delicado gusto. De esta forma, en el año 1622 el farmacéutico Juan del Castillo todavía afirmaba sobre las confecciones a base de azúcar o miel que podían servir como alimento y también como medicamento³⁷.

³² BC, F.BON. 15131.

³³ AHCB, 1.B.II-112 fol 140v- 141v. En Jordi, Ibid.

³⁴ Ibid.

³⁵ AHCB, 1.B.II-50 fol. 46r.

³⁶ Albala 2002: 211.

³⁷ Castillo 1622: 1r.

3. CONSERVAS MEDICINALES O CONFITURAS REGALADAS?

A pesar de la especificidad de las cláusulas de la Concordia, estas disposiciones admitían distintas interpretaciones y, por consiguiente, no tardaron en surgir las primeras discrepancias entre ambas corporaciones. En noviembre de 1657, los cónsules del Colegio de boticarios de Barcelona requisaron algunas confituras de las tiendas de los drogueros Lluçia Baulell, Pere Vidal y Jerònim Valls. En concreto, requisaron algunas jarras de conserva de rosas, conserva de membrillo, jalea de granada y caramelos ya que los oficiales boticarios consideraron que se trataban de artículos de competencia exclusiva de los boticarios debido al carácter medicinal de los compuestos. Frente a esta acción, el Colegio de drogueros y confiteros de Barcelona presentó un recurso judicial solicitando la anulación de dichos apremios. Éstos alegaron que los dulces requisados no estaban prohibidos por la Concordia ya que, lo que los boticarios consideraban como conservas y jaleas medicinales, en realidad se trataban de meros dulces, siendo la conserva de rosa elaborada tan solamente con azúcar mezclado con rosas, la mermelada hecha con azúcar fundido con membrillo y los caramelos con tan solo jarabe de azúcar con un poco de agua de olor³⁸.

Los drogueros argumentaron en su defensa que existían diferencias sustanciales entre la composición de las conservas medicinales y las “confituras regaladas” de los confiteros confrontando las diferentes recetas en el recurso judicial. Sobre la conserva de rosas medicinal elaborada por los boticarios, los drogueros afirmaron que éstos la fabricaban según las indicaciones de la Concordia farmacéutica de 1587 en la cual la conserva no se cocía al fuego sino que se dejaba en una jarra de vidrio expuesta al sol durante tres meses de manera que se cociera sin que se exhalara la virtud de sus simples³⁹. En cambio, la conserva de rosas de los confiteros se elaboraba de forma muy distinta, cociendo azúcar fino con una pasta de pétalos de rosa en un perol hasta alcanzar el punto de cocción deseado. Según el criterio de los confiteros, con este proceso las virtudes medicinales se perdían y la conserva de rosas dejaba de tener carácter medicinal. En cuanto a la jalea de granada, los confiteros afirmaron que ellos la componían solo con zumo de granada y azúcar y que acostumbraba a “*ser vist no per medicina sino per donar gust al menjar dels homens sans y regalats y de bon gust en Barcelona y altres parts*”⁴⁰.

Respecto a los caramelos, los drogueros sostuvieron que los boticarios llamaban erróneamente tabletas para la tos lo que eran simplemente caramelos. Éstos declararon que los caramelos se fabricaban hirviendo el azúcar clarificado con un poco de agua de olor hasta alcanzar su punto de caramelo. Por el con-

³⁸ AHCB, 1C.XX-127, 1654.

³⁹ Ibid. Se refiere a *Concordia Pharmacopolarum Barcinonensium. De compendis medicamentis compositis*. Doménech; Pau 2007 [1587].

⁴⁰ Ibid.

trario, la receta de tabletas para la tos era muy distinta y correspondía a la receta *Diatragacantum frigidum* de la Concordia farmacéutica de 1587, la cual contenía un gran número de drogas simples⁴¹. De forma similar, el confitero Miguel de Baeza distinguía en su obra dos versiones de caramelos, una receta medicinal, que se prescribía para ablandar el pecho y deshacer las flemas mientras que la segunda era “cosa muy golosa y regalada” y servía para agasajar y obsequiar a los invitados⁴². En este caso, ambas versiones solo diferían entre ellas en la calidad del azúcar utilizado; blanco y recio para los caramelos medicinales, y azúcar clarificado para los caramelos. Finalmente, la conserva de membrillo de los confiteros consistía en hervir los membrillos con azúcar clarificado hasta obtener el punto adecuado. Los confiteros alegaron que esta mermelada era muy diferente a la conserva purgativa de membrillo que elaboraban los boticarios, la cual incluía escamonea, una resina medicinal con un potente efecto purgante. Con el objetivo de reforzar la validez de sus argumentos, los confiteros demostraron que la receta de conserva de membrillo de los boticarios coincidía con la receta de la farmacopea de Juan de Castillo. En efecto, la obra de Juan de Castillo contiene esta receta titulada *Dyacidonium purgans*⁴³. No obstante, lo que los confiteros parecen obviar en su defensa es que la receta anterior a la mencionada, titulada *De pulpa cydoniorum*, corresponde a la receta de conserva de membrillos habitual, que consiste en cocer la pulpa de los membrillos en un almíbar de azúcar y en la cual Juan de Castillo advierte que la receta de los confiteros y aquella de los boticarios solo se diferenciaba en la cantidad de azúcar añadido:

Algunos, y en especial los confiteros, no echan más de una libra de pulpa, y dos libras de açúcar y assí sacan una carne muy blanca, gusto de açúcar, y quando mucho le echan una libra de carne y libra y media de açúcar, mas para medicinal podremos tomar las cantidades de la mermelada de çumos⁴⁴.

Con el objetivo de demostrar que las confituras que habían obrado los confiteros acusados eran simples golosinas, los cónsules drogueros solicitaron examinar las confituras requisadas y verificar que la composición de dichos dulces no contenía ningún compuesto medicinal y que no seguían ninguna fórmula magistral. La visura la llevaron a cabo dos doctores en medicina, dos drogueros y mercaderes de Barcelona, Pau Ferrer y Bernat Oliver junto con dos boticarios.

El surgimiento de este pleito muestra que la voluntad de confiteros y boticarios en repartirse el mercado del dulce mediante la clasificación entre conservas medicinales y confituras fracasó, debido a que ciertas confituras se utilizaban

⁴¹ Ibid.

⁴² Baeza 2014 [1592]: 124.

⁴³ Castillo 1622: 10v-11r.

⁴⁴ Ibid.

indistintamente tanto para cuestiones médico-dietéticas como para satisfacer los placeres del gusto. Los argumentos presentados por los confiteros para demostrar que sus confituras no tenían carácter medicinal, ponen en evidencia la significativa afinidad que todavía existía entre estas dos actividades profesionales a mediados del siglo XVII. Los confiteros declaraban que las especias, también denominadas drogas simples, eran un ingrediente propio e imprescindible de las confituras medicinales, pese a que el uso de especias como la canela, el anís, los claveles, el almizcle o el ámbar gris, se añadían en todo tipo de dulces y platos como aromatizantes. Por otro lado, sobre la cocción de las conservas expuestas al calor del sol, esta operación no resultaba exclusiva de los boticarios ya que los recetarios confiteros coetáneos describían los mismos procesos para preservar las cualidades de sus ingredientes⁴⁵. Finalmente, el uso de mayor o menor cantidad de azúcar según la finalidad del compuesto parece ser el argumento más obvio, siendo la cantidad de azúcar comúnmente mayor en el caso de las confituras más golosas.

APUNTES FINALES

La distinción establecida en la Concordia de 1603 entre confituras y compuestos medicinales azucarados, se hizo más evidente durante las décadas posteriores. Entre mediados del siglo XVII y XVIII, la difusión de nuevas corrientes científicas de base empírica y los avances en el campo de la química contribuyeron a desautorizar el sistema hipocrático-galénico. Las explicaciones de base química fundamentadas en las ideas de Paracelso (1493-1541) deslegitimaron las restricciones alimentarias promovidas por las teorías humorales del galenismo clásico. Paracelso creía que la enfermedad debía combatirse con medicamentos químicos compuestos a base de la concentración de principios esenciales. El desarrollo de la química y de las nuevas ideas mecánicas sobre la digestión liberaron los regímenes alimentarios de la necesidad de equilibrar los alimentos según sus calidades contrarias. Este proceso calificado por Jean-Louis Flandrin como la “*libération de la gourmandise*” transformó no solo las formas de pensar la alimentación sino también las prácticas y las preferencias alimentarias⁴⁶. De esta forma, la nueva filosofía médica comportó una revalorización de los alimentos, como fue el caso de las frutas, de las cuales se cuestionaron los efectos nocivos que supuestamente tenían para la salud a la vez que surgieron las primeras críticas a las virtudes milagrosas del azúcar.

⁴⁵ En las recetas correspondientes a la conserva de membrillo, de flor de borraja y de rosas del recetario del confitero catalán Francesc Corominas, éstas se cuecen brevemente en un cazo y se colocan en jarras expuestas al sol durante dos o tres días. Corominas 1994 [1663]: 131.

⁴⁶ Flandrin: 1982: 92.

La irrupción de las nuevas ideas científicas en la medicina española se dio de forma tardía y no fue hasta la década de 1680 cuando se produjeron las primeras rupturas con la tradición, si bien que la tradición galénica continuó teniendo numerosos adeptos⁴⁷. En el ámbito de la dietética, la obra de salud pública de Juan Bautista Juanini, publicada el 1679 y considerada la primera obra de medicina moderna española, todavía veía con recelo el consumo de frutas:

No tan solamente se ha de guardar de los alimentos referidos, sino de todo género de frutas, excepto algunas, como son guindas, fresas, unas peras bergamotas, aunque en las de este género también se han de comer pocas: las demás frutas son todas malas, porque unas llenan de crudezas, otras son flatulentas; de modo que de estas, no se han de comer, sino del modo que se suele dezir: poco veneno no mata⁴⁸.

Las farmacopeas españolas de finales del siglo XVII y XVIII se mantuvieron en general fieles a las nociones del sistema galénico, aunque adoptaron la innovadora nomenclatura iatroquímica como muestra de modernidad. En cuanto a las conservas medicinales a base de azúcar, el farmacéutico iatroquímico Félix Palacios aun justificaba su uso en el ámbito farmacéutico a principios del siglo XVIII. Según el autor, el uso de conservas de frutas o flores en azúcar tenía como finalidad conservar las virtudes de las drogas simples, mejorar su virtud al mezclarlo con otros medicamentos y mejorar la acrimonia producida por algunas drogas⁴⁹. La presencia de recetas de conservas azucaradas se mantuvo en las farmacopeas españolas a lo largo del siglo XVIII, aunque limitadas a ciertas especialidades concretas como la conserva de rosa o de membrillo, siendo precisamente éstas las que mayores controversias habían generado entre los boticarios y los confiteros barceloneses. La farmacopea iatroquímica comprendía la confección de conservas a base de azúcar y frutas por parte de los boticarios, ya no como medicinas en sí mismas sino como excipientes de los medicamentos químicos más complejos. El cambio de estatus de las confituras y su desvinculación con el arte farmacéutico fueron a su vez manifestados en la obra del médico escocés William Buchan, traducida al castellano por el médico Antonio de Alcedo:

Todas las boticas antes llenas de estas preparaciones (conservas) de modo que podían pasar por Confiterías, y todas ellas tienen tan pocas virtudes medicinales que con más razón se deben tener por dulces y golosinas, que por remedio. Pero no obstante algunas veces son útiles para reducir en bolos, o píldoras

⁴⁷ López Piñero 1979: 339-340.

⁴⁸ Juanini 1679: 63.

⁴⁹ Palacios 1716: 159.

algunos polvos de los más pesados, como las preparaciones del hierro, del mercurio y del estaño⁵⁰.

En definitiva, con estos últimos ejemplos se ha querido mostrar que se debe determinar con cautela el alcance de la difusión y los ritmos de asimilación de las nuevas ideas dietéticas así como de la separación definitiva entre la medicina y la alimentación que, en el caso de los dulces, fue un proceso que transcurrió con cierta singularidad. En todo caso, tanto si se comían por sus efectos terapéuticos como para deleitar el paladar goloso, no cabe duda que las confituras constituyeron irresistibles regalos para el cuerpo y el espíritu tanto de sanos como de enfermos.

FUENTES

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 1.B.II-50.

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 1.B.II-112.

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 2B.IV-18.

Archivo histórico de la ciudad de Barcelona (AHCB), 1C.XX-127, 1654.

Buchan, William (1785), *Medicina doméstica, o Tratado completo del método de precaver y curar las enfermedades con el régimen y medicinas simples, y un apéndice que contiene la farmacopea necesaria par el uso de un particular*, Madrid.

Capítols tocants a les coses que los droguers poden tenir y vendre tant solament en sas botigas y lo modo de visitarlas, [1604], Barcelona.

Castillo, Juan del (1622), *Pharmacopoea: universa medicamenta in officinis pharmaceuticis usitata complectens, et explicans*, Cádiz.

Covarrubias, Sebastián de (1611), *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid.

Laguna, Andrés (1570), *Pedacio Dioscorides Anazarbeo. Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos traducido de lengua griega en la vulgar castellana & ilustrado con claras y substanciales annotationes y con las figuras de innumeras plantas exquisitas y raras por el doctor Andres de Laguna*, [Salamanca].

Juanini, Juan Bautista (1679), *Discurso físico, y político, que demuestra los movimientos que produce la fermentación, y materias nitrosas en los cuerpos sublunares y las causas que perturban las benignas, y saludables influencias del ambiente desta villa de Madrid*, Madrid.

Núñez de Oria, Francisco (1586), *Regimiento y aviso de sanidad, que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della salud*, Medina del Campo.

Palacios, Félix (1716), *Palestra pharmaceutica chymico-galenica: en la qual se trata de la elección de los simples, sus preparaciones chymicas y galenitas*, Barcelona.

⁵⁰ Buchan 1785: 25.

BIBLIOGRAFÍA

- Albala, Ken (2002), *Eating right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley.
- Baeza, Miguel de (2014) [1592], *Los cuatro libros del arte de la confitería*, Antonio Pareja Editor, Toledo.
- Batlle, Carme (1994), *Francesc Ferrer, apotecari de Barcelona vers el 1400, i el seu obrador*, Consell Superior d'Investigacions Científiques, Barcelona.
- Bénézet, Jean Pierre (1999), *Pharmacie et médicaments en Méditerranée occidentale (XIII-XVI)*, Honoré Champion Éditeur, Paris.
- Boulanger, Patrick (1988), “Droguistes marseillais a la fin du XVII^e siècle”, in Aillaud, Georges. J., et al., *Herbes, drogues et épices en Méditerranée*, Éditions du Centre National de la Recherche Scientifique, Paris, 43-55.
- Corominas, Francesc (1994) [1663], *Un Receptari gironí d'adrogueria i confiteria del segle XVII de Francesc Corominas*, Vila, Pep; Prat, Enric; Plana, Joan; Boadas, Joan (eds.), Ajuntament de Girona, Girona.
- Doménech, Bernand; Pau, Joan Benedicte (2007) [1587], *Concordia Pharmacopolarum Barcinonensium*, in Suñé Arbussà, J. M. (ed.), *Les Concòrdies de Barcelona del segle XVI*, Universitat de Barcelona, Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, Barcelona, vol. 2.
- Drumond Braga, Isabel (2014), “Confeiteiros na Época Moderna: Cultura Material, Produção e Conflituosidade”, in Soares, Carmen; Coutinho de Macedo, Irene (coords.), *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 165-192.
- Flandrin, Jean-Louis (1982), “Medicine et habitudes alimentaires anciennes”, in Margolin, Jean-Claude; Sauzet, Robert (eds.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance: actes du colloque de Tours de mars 1979*, Maisonneuve et Larose, Paris, 85-95.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (2011), “De la dietética a la gastronomía o la liberación de la gula”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 843-867.
- Fischler, Claude (2001), *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.
- Galeno, Claudio (2013), “De alimentorum facultatibus. Sur les facultés des aliments” in *Obres*, Les Belles Lettres, Paris, vol. 5.

- García, Expiración (2002), “El sabor de lo dulce en la gastronomía andalusí”, in Nuez, Fernando (ed.), *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia.
- González y Sugranyes, Miquel (1915), *Contribució a la història dels antics gremis dels arts y oficis de la Ciutat de Barcelona*, Henrich y Com, Barcelona, vol. 1.
- Hyman, Mary (1992), “Les menues choses qui ne sont de nécessité: Les confitures et la table”, in Lambert, Carole (ed.), *Du manuscrit à la table*, Champion-Les Presses de l’Université de Montréal, Paris-Montréal, 273-83.
- Jordi González, Ramón (1975), “Legislación de antaño. Boticarios y drogueros barceloneses: Concordia, deudas y discusiones”, *Boletín Informativo de Circular Farmacéutica*, 13: 111-122.
- Laurioux, Bruno (1997), *Les livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout.
- Lespinasse, René de (1886), *Les métiers et corporations de la ville de Paris: XIV^e-XVIII^e siècles*, Imprimerie Nationale, Paris.
- López Piñero, José María (1979), *Ciencia y técnica en la sociedad española de los siglos XVI y XVII*, Labor, Barcelona.
- Manzanares, Marta; Pérez Samper, María Àngeles (2017), “La confitura a la Catalunya moderna”, in Sabaté, Flocel (ed.), *Sucre i societat*, Pagès, Lleida, 137-157.
- (2018), *La confitura a la Catalunya moderna: pràctiques i significats entorn dels dolços (segles XVI-XVIII)*, Tesis Doctoral inédita, Universitat de Barcelona.
- Ornellas e Castro, Inês de (2011), “Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas” in Fontes da Costa, Palmira; Cardoso, Adelino (coords.) *Percursos na História do Livro Médico (1450-1800)*, Colibri, Lisboa, 73-91.
- Ouerfelli Mohamed (2008), *Le sucre: Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Brill, Leiden.
- Pérez Samper, María Àngeles (1992), “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, in Grazia Profeti, Maria (ed.), *Codici del gusto*, Francoangeli, Milano, 154-175.
- _____ (1993), “La confitura de la Diputació del General: un problema de despesa pública al segle XVII”, *Pedralbes*, 13. 1: 367-378.
- _____ (2010), “La confitura en els receptaris”, Garcia Espuche, Albert (ed.), *Drogues, dolços i tabac*, Ajuntament de Barcelona, Barcelona, 108-135.
- Platina (1985) [c. 1474], *Il piacere onesto e la buona salute*, Faccioli, Emilio (ed.), Giulio Einaudi, Torino.

- Vela i Aulesa, Carles (1996), “La col·lació, un àpat medieval poc conegut”, in *La Mediterrània: àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Institut d’Estudis Baleàrics, [Palma], 669-686.
- Vela i Aulesa, Carles (2003) *L’Obrador d’un apotecari medieval segons el Llibre de Comptes de Francesc ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Consell Superior d’Investigacions Científiques, Barcelona.
- Vilanova, Arnau de (1996), *Opera medica omnia. Regimen sanitatis ad Regem Aragonum*, García Ballester, Luís; McVaugh, Michael R.; Gil-Sostres, Pedro (eds.), Universitat de Barcelona, Barcelona, vol. 10.1.

COMER E CURAR NO CONVENTO
DE SANTA ANA DE COIMBRA (1859 A 1871)

EAT AND HEAL AT THE CONVENT
OF SANTANA IN COIMBRA (1859-1871)

DINA DE SOUSA

Câmara Municipal de Coimbra

Projeto DIAITA

dina.sousa14@gmail.com

RESUMO: Uma das condutas de atuação dos mosteiros e dos conventos femininos residia na prática assistencial. Assim, vamos encontrar, no seu interior, verdadeiros microcosmos sociais e económicos donde se destaca a existência de enfermarias e de boticas. Em conformidade com os princípios religiosos, as freiras tratavam não só da alma, mas também do corpo, prestando cuidados de saúde ao nível interno da comunidade. Para o exercício desta função, nomeavam uma freira com conhecimentos de enfermagem que ministrava um trato conforme às enfermas, apoiada pela boticária, que tinha a seu cargo a prescrição de alguns “medicamentos”, bem como de uma alimentação apropriada às que dela precisavam.

Solicitavam, ainda, a intervenção de médicos, de cirurgiões e de sangradores, um grupo de profissionais laicos que se deslocava regularmente ao convento a troco de um salário, para que as pacientes recebessem o melhor tratamento para os seus males. Os tratamentos recomendados resultavam de uma mistura de ciência e fé que incluíam a utilização de mezinhas e de um regime alimentar “adequado”.

Neste contexto, vamos abordar alguns aspetos da **Botica do Convento de Santa Ana** de Coimbra, tendo por base o estudo do *Livro de Receita e Despesa de Santa Anna 1859 – 1871*. A par das inúmeras informações que nos remetem para o quotidiano desta comunidade, encontramos algumas páginas sobre as **Despesas de Botica**, demonstrando a relevância deste serviço.

Palavras-chaves: Convento de Santa Ana; Botica; Alimentação; Tratamento.

ABSTRACT: One conducts of action from the monasteries and convents of women resided in the practice of care. Then, we will find, in its interior, true social and economic microcosms where the existence of infirmaries and pharmacies stands out. In accordance with religious principles, the nuns dealt not only with the soul but also with the body, providing health care within the community. In order to carry out this function, they appointed a nun with nursing knowledge who ministered to the sick, supported by the apothecary, who was in charge of prescribing some “medicines”, as well as adequate food to those who needed it. They also requested the intervention of doctors, surgeons and bleeders, a group of professionals who

regularly went to the convent for a salary, so that patients would receive the best treatment for their ills. These resulted in a mixture of science and faith that included the use of food and an “adequate” diet.

In this context, we will discuss aspects from the Botica of the Convent Santa Ana, in Coimbra, based on the study of the *Recipe and Expense Book of Santa Anna 1859 – 1871*. In addition to the numerous informations that refer us to the daily life of this community, we find pages on the *Expenditure of Botica*, demonstrating the relevance of this space.

Keywords: Convent of Santa Ana; Pharmacy; Food; Treatment.

1. O CONVENTO DE SANTA ANA

O primitivo convento situava-se na margem esquerda do Mondego, próximo de um local vulgarmente designado por “Ó da Ponte”. Então conhecido por “Cellas da Ponte”, teve como grande impulsionadora D. Joana Pais, devota de Santa Ana, que fundou o convento numas casas e respetiva quinta que recebera por doação de seus pais, tendo sido aí colocada a primeira pedra a 26 de Julho no ano de 1174, precisamente no dia consagrado a Santa Ana¹. Devido aos seus poucos recursos, o convento ficou dependente dos bispos de Coimbra, que o sustentavam através das suas esmolas.

Um século após a edificação do convento, “(...) por causa das cheias do Rio Mondego com as quais o dito Convento estava devastado e as ditas freiras por muitas vezes estiveram em perigo de vida”², tornou-se insustentável a continuidade da comunidade naquele espaço. No “anno de 1561, em que as sucessoras de D. Joanna viram não poder elle continuar a ser habitado”³, recorreram ao bispo D. João Soares, tendo-lhes sido feita doação da Quinta de S. Martinho para nela se recolherem, até ser construído um novo edifício. Este seria mandado edificar pelo bispo-conde D. Afonso de Castelo Branco, situado no local outrora conhecido por Eira das Patas ⁴, numa colina fronteira à cerca de São Bento e ao aqueduto. O seu domínio estendia-se até ao atual Penedo da Saudade. A 13 de Fevereiro de 1610, as religiosas ingressam no novo convento de Santa Ana, passando a usar o hábito das Eremitas de Santo Agostinho⁵.

¹ Sousa 2011:50.

² AUC, *Livro de Cartas de Emprazamento, Reconhecimentos, Sentenças e outros títulos 1323 – 1796, S^a Ana*, doc. 43, 127v.

³ Figueiredo 1996: 87.

⁴ Carvalho 2002: 30.

⁵ Refira-se que esta comunidade acolheu a jovem Josefa de Óbidos. Além dos ensinamentos religiosos, ali recebeu aulas de pintura. Assim, foi nesta cidade que Josefa começou a pintar, pois, parece que a sua obra mais antiga data de 1644, uma série de gravuras de Santa Catarina e São José. Como não seguiu a vida religiosa regressou a Óbidos, em 1653, trabalhando para conventos e igrejas. Mais tarde, foi convidada pela família Real, para fazer os retratos da rainha D. Maria Francisca de Sabóia e da sua filha, a infanta D. Isabel.

Tal como aconteceu em outros espaços monásticos, em 1810, as religiosas perderam muitos dos seus bens, devido às Invasões Francesas. Poucos anos depois, as guerras liberais vieram agravar a sua frágil situação económica, no contexto da extinção das ordens religiosas masculinas, em 1834⁶. Assim, as ordens femininas ficaram proibidas de receber noviças, pelo que se regista um envelhecimento da comunidade, necessitando de mais cuidados.

O convento é considerado extinto a 6 de Junho de 1885, altura em que a última prelada, D. Maria José de Carvalho, de idade já avançada, e desprovida de bens económicos, abandona Santa Ana, juntamente com mais algumas idosas que com ela viviam, na sua maioria criadas e encostadas. Consigo levou apenas alguns objetos como recordação de um espaço no qual entrara quando tinha sete anos de idade. A sua mudança dá-se para o Real Colégio Ursulino das Chagas, instalado no extinto Colégio de S. José dos Marianos⁷.

O edifício conventual patenteia uma arquitetura modesta, bem ao espírito dos Eremitas de Santo Agostinho, valorizando a sua fachada dois pórticos que, entretanto, foram retirados e que hoje estão, respetivamente, na Igreja de S. João de Almedina e na fachada do Museu Machado de Castro.

De estrutura quadrangular, desenvolvida em torno de dois claustros e de dois pátios internos, na sua primitiva construção, no piso térreo encontrava-se a entrada para a Igreja e para o pátio das hospedarias, a roda e as grades, o refeitório, a cozinha e a **casa da botica**. Existiam outras dependências: casas para criados, celeiro, forno, duas arrecadações e a cerca amuralhada que abrangia a entrada do Penedo da Saudade.

No primeiro andar situavam-se os dormitórios, a casa do noviciado e as **enfermarias**.

2. A ENFERMARIA E A BOTICA DE SANTA ANA

Ao debruçarmo-nos sobre o papel da enfermaria e da botica de Santa Ana, acreditamos estar perante uma comunidade que manifestou um especial cuidado e desvelo para com as doentes.

Enquanto professoras da Ordem de Santo Agostinho, a Priora tinha uma responsabilidade especial sobre as que se declaravam doentes, em relação às quais lhe competia garantir um trato apropriado e prover adequadamente as suas

⁶ Decreto assinado por Joaquim António de Aguiar. Este processo levou à extinção imediata das ordens religiosas masculinas. As ordens religiosas femininas continuaram a existir, não podendo, contudo, admitir noviças. Por Decreto e Instruções de 31 de Maio de 1862, do Ministério e Secretaria de Estado dos Negócios da Fazenda, regulou-se a execução da Lei de 4 de Abril de 1861, na qual os conventos femininos de Portugal foram extintos – por óbito da última religiosa professa –, sendo incorporados os seus bens nos Próprios da Fazenda Nacional.

⁷ Ferreira; Caldeira 2006: 42.

necessidades. Competia-lhe nomear uma freira acompanhante ou uma enfermeira, sempre que a doença assumia maiores proporções, impedindo a freira afetada de continuar a fazer a sua vida religiosa normal. Tais eram os casos descritos nas constituições “...das febres tercãs ou quartãs, dobres ou sigelas, contínuas ou quotidianas ou intermitentes”⁸.

Ainda no exercício das obrigações da Priora, “em relação aos doentes, cabia-lhe solicitar o conselho de médicos e cirurgiões, sempre que se revelasse necessário, e preparar um local para enfermaria que devia visitar com frequência”⁹.

Neste cenário vamos encontrar médicos, cirurgiões e boticários a praticarem a arte de curar, seguindo os princípios médicos e farmacêuticos em constante atualização científica pois, como é óbvio, também nos mosteiros se refletem os progressos que, ao longo dos séculos, foram acontecendo na medicina e na farmácia. Na verdade “as boticas conventuais não eram apenas locais de produção de medicamentos para os próprios religiosos. Eram, em muitos casos, locais de produção de medicamentos para o público externo, funcionando como polos de destaque no fornecimento de medicamentos às pessoas que os solicitavam”¹⁰. Em Portugal houve instituições religiosas das quais chegaram até nós testemunhos relevantes das suas boticas: os Cónegos Regrantes de Santo Agostinho, os Dominicanos, os Jesuítas, os Carmelitas, os Beneditinos e os Oratorianos. “É possível assinalar o destaque dado à arte farmacêutica no Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, no Convento da Ordem de Cristo, em Tomar e no Convento de Mafra. Mas também nos Conventos de Aveiro e da Batalha”¹¹. O número de casas religiosas masculinas e femininas que possuía tais espaços era elevado, incluindo as Carmelitas do Convento do Carmo de Tentúgal¹².

Estas boticas podiam funcionar como relevante fonte de financiamento da Ordem a que estavam afetas. Muitas delas produziam e forneciam medicamentos a Hospitais e à população, tornando-se, às vezes, sérias concorrentes das boticas laicas¹³.

Embora até ao século XX a arte farmacêutica fosse uma atividade considerada masculina, deve sublinhar-se que, pelo menos nos conventos, não era apenas realizada por homens. “Em conventos de ordens religiosas femininas temos notícias de exercício da arte farmacêutica a ser realizada por mulheres. Sabemos, por exemplo, de freiras boticárias que exerciam a sua arte em boticas conventuais. Com elas aprenderam outras mulheres que queriam ficar habilitadas como

⁸ *Constituições das Religiosas da Ordem das Eremitas de Santo Agostinho* 1734: 24.

⁹ Andrade 1892: 27.

¹⁰ Pita; Pereira 2012: 228.

¹¹ Pita; Pereira 2012: 244.

¹² Oliveira 2011: 125.

¹³ Pita; Pereira 2012: 243

boticárias. É o caso de Ana Fortunata Quaresma de Almeida, de Penela, que praticou inicialmente numa botica aberta ao público e depois na Botica do Convento do Carmo, em Tentúgal. Neste Convento trabalhou entre 1850 e 1851 sob as ordens da freira Maria Lucina do Menino Jesus e da Priora Soror Maria Rosa Casemira do Monte Carmelo¹⁴.

Caso semelhante encontramos no Mosteiro de Celas, durante o governo de D. Leonor de Vasconcelos (séc. XVII) que “para o mais pronto socorro das enfermas se estabeleceu **uma botica**, de que foi a **primeira boticária** – a madre Maria Clara, filha de um boticário de Coimbra, com quem aprendera *pharmacia* e na sua botica ajudara a manipular os remédios”¹⁵.

Por sua vez, para o mesmo período, o Mosteiro de Santa Clara apresentamos um vasto rol dos servidores leigos. Não temos a figura da boticária, mas surgem mencionadas **duas criadas da botica**, respetivamente, Rita dos Anjos e Josefa da Graça, que tinham de ordenado 6.000 reis cada uma¹⁶. Alguns anos mais tarde, em 1875, Rita dos Anjos passa a receber uma quantia inferior, ou seja, 1.200 reis. “Recebe mais 12 alqueires de milho, uma broa, almoço em festa grande e direito a tratamento na botica”¹⁷.

Para o Convento de Santa Ana no *Livro de Receitas e Despesas*, em 1859, aparece mencionado o pagamento a um boticário: “importância das receitas que paguei ao boticário do ano de 1859, 21.000 reis”¹⁸.

Porém, em dezembro do ano seguinte já referem que “despendi em bissas para a Madre Boticária 969 reis”¹⁹. Em abril de 1861, voltam a registar que despenderam “em galinhas para a Boticária 1.600 reis”²⁰. Ou seja, inicialmente seria uma figura masculina, talvez exterior à comunidade a exercer esta função, depois passa a ser uma religiosa que assume esse papel. Surge-nos também a figura da **criada e da servente da botica**, com um pagamento mensal de 1.200 reis, assim como da **lavadeira da botica** que recebia 480 reis²¹.

Refira-se uma interessante particularidade: em agosto de 1864 mencionam “despendido na paga de hua Soregiãe 480 reis”²². Perante este registo, deduzimos que apesar de terem em permanência ao seu serviço um cirurgião a quem pagavam mensalmente 8.000 reis²³, por algum motivo que desconhecemos,

¹⁴ Pita; Pereira 2012: 243.

¹⁵ Andrade 1892: 27.

¹⁶ ANTT, *Santa Clara*, Caixa 1903, doc. 38-A.

¹⁷ AUC, *Convento de Santa Clara, Diferentes rendas da casa do ano de 1875*, doc. 66, 6-10v.

¹⁸ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 56.

¹⁹ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 56.

²⁰ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 56v.

²¹ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 56.

²² AUC, *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 57v.

²³ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 57v.

recorreram ao serviço de uma mulher que já desempenhava essa tarefa. Algo pouco comum nesta época.

Sobre a botica de Santa Ana, para além da sua localização espacial, não encontrámos descrições que nos permitissem reconstituir com pormenores a sua configuração, os seus utensílios ou alfaias, como existem para Tibães, Tomar ou Mafra. Porém, em agosto de 1864, a escritã da botica de Santa Ana regista a aquisição de um precioso utensílio: “Despendido com hua comadre para as doentes 600 reis”. As comadres de estanho eram recipientes onde se colocava água quente, utilizados para aquecer a cama das pacientes. Era um recipiente muito comum no quadro hospitalar²⁴.

Não sendo claros os registos documentais sobre as doenças das religiosas de Santa Ana, sobre as terapêuticas aplicadas e sobre a alimentação que lhes era ministrada, sabemos, com alguma regularidade, a quem se destinavam os produtos terapêuticos, pois aqueles referem os nomes das pacientes.

Estas eram assistidas na enfermaria, espaço que se situava em local arejado e ensolarado, afastado do núcleo principal das construções devido ao perigo das infeções e contágio e, ainda, à necessidade do sossego necessário às freiras doentes, que recebiam alimentação e cuidados diferentes das outras.

De acordo com o *Inventário do Arquivo dos Próprios Nacionais do Distrito de Coimbra de 1857*, Santa Ana tinha no andar térreo a “caza da botica”, bem perto da cozinha e no primeiro andar “hum dormitório grande que corre do norte ao sul, abrange em cumprimento ambos os clautros e tem quatro centos e sincoenta palmos com vinte e seis celas e outras tantas janellas”²⁵. Faz-se alusão a mais outros dormitórios do poente para nascente composto por mais vinte e duas celas. Uma casa de noviciado com cinco celas e regista-se que “tem sento e noventa e três palmos de comprido, por dezoito de largura”²⁶, e que “tem uma boa caza de enfermaria”²⁷.

Este conceito é de, algum modo, contraposto por uma avaliação que nos surge aquando da extinção do Real Colégio das Ursulinas, na vila de Pereira, em 1848, e da sua vinda para Santa Ana. Efetivamente, de imediato foram registados inconvenientes em relação à coabitação das freiras destas duas ordens, não só em relação a princípios da boa educação, como da higiene, “são forçadas pela estreiteza do convento a dormirem juntas n’uma casa só; onde as doentes coabitam ao pé das que não o estão; não havendo uma casa única para onde se mudem

²⁴ Araújo 2016: 16.

²⁵ AUC, *Inventário do Convento de Sant’Ana, em cumprimento da portaria de 20 de Julho de 1857*, doc. 88, 4.

²⁶ AUC, *Inventário do Convento de Sant’Ana, em cumprimento da portaria de 20 de julho de 1857*, doc. 88, 4.

²⁷ AUC, *Inventário do Convento de Sant’Ana, em cumprimento da portaria de 20 de julho de 1857*, doc. 88, 4.

as enfermas no caso de serem atacadas de moléstia contagiosa de que já uma menina foi vítima há menos d'um ano. E fácil é de ver quaes podem ser as fatais consequências de expor as jovens educandas a todos os perigos e horrores desse lastimoso espetáculo!”²⁸

Julgamos, no entanto, entender com alguma reserva esta avaliação sobre os cuidados de enfermagem atrás apresentados. As Ursulinas nunca viram com bons olhos a sua permanência em Santa Ana, evocando outros constrangimentos que não resultavam só do espaço²⁹. “A sua estada será bastante curta pelos manifestos inconvenientes da coexistência num mesmo edifício das duas comunidades com práticas e ocupações distintas”³⁰.

3. TRATAMENTO DAS DOENTES

Os documentos que vimos compulsando dão-nos um rol de informações bastante interessantes sobre a botica com referência a algumas despesas com produtos: uns para remédios ou efeitos terapêuticos, outros para a alimentação.

A nossa análise não se prende com a fome ou com a indigência enquanto fatores determinantes no aparecimento de doenças nesta época, mas incide sobre a importância dos cuidados a ter no processo de cura daquelas que foram acometidas por moléstias várias.

Não sabemos, ao pormenor, como estava regulamentada a dieta das doentes de Santa Ana, mas nela estava incluída a carne de galinha.

Direcionando-nos para o rol das *Despesas da Botica de Santa Ana*, e nos anos em questão, o total das despesas em galinhas foi de 4.440 reis, ou seja, a quarta maior. Em 1863, registaram: “Despensi em galinhas para a Madre D. Maria coando sangrou 500 reis”³¹, talvez acometida por problemas de tuberculose. Gastaram também 1.400 réis em 4 galinhas para a Madre Vigária, enquanto em outras circunstâncias foi para a boticária, para consumo das religiosas doentes, no valor de 1.600 reis³².

Este consumo de galinha contrapõe, à partida, o que se comia no quotidiano desta comunidade. Encontramos significativos valores na aquisição de carne de vaca, porém nunca de galinha. Existe, aliás, um rol mensal destinado

²⁸ Vaquinhas 1996: 441.

²⁹ A prática do comércio de doces e o “excessivo número de criadas e de serventes, e, finalmente, a proximidade do centro urbano que convertia o pátio e a Igreja deste convento num dos passeios mais frequentes pela mocidade ociosa”. Vaquinhas 1996: 441.

³⁰ Vaquinhas 1996: 441.

³¹ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 57.

³² AUC, *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46, 57v.

exclusivamente à carne de vaca, com uma despesa mensal que ronda os 20.000 réis³³.

		58
<i>Despesa da Botica</i>		
1859		
Agô	Despendi em 1 Gallina p. ^o a M. ^o Vigaria	1 400
	Com leites de Buxia p. ^o a M. ^o Superiora	500
	Com o mesmo para de M. ^o D. Anna Lourenço	500
	Com o mesmo para de M. ^o D. Joana de Souza	500
	Com o mesmo p. ^o a M. ^o D. Maria Theringueta	500
	Com Sanguem de p. ^o a M. ^o D. Evoca	950
	Com o mesmo p. ^o a M. ^o Superiora	500
	Com o mesmo p. ^o a M. ^o Vigaria	950
		6 300
1860		
Jan	Despendi com Bixas para a Supla de M. ^o de Anu. p. ^o a	180
	Bran com seis arrobas de Alvacas	720
	Imp. ^o das receitas q. ^o paguam ao Boticario de 1859	21 000
	Despendi com Achilla e clova q. ^o da Botica	2 110
		21 510
1860		
	Paguei ao Medico q. ^o se custando milho de Alqueires em d. ^o de 1859	10 000
	Paguei ao Jorjão milho de Alqueires em d. ^o de 1859	8000
	Paguei a Servente da Botica o Anu de 59	1200
Abri	Despendi em 2 ducados de Bixas	360
	Despendi em 6 Arrobas de Alvacas p. ^o Remedio	1180
	Despendi em 2 Gallinas p. ^o D. M. de Jesus	200
		9 330
1860		
Maio	Despendi em leites de Buxia p. ^o D. Maria de Anunciação	600
	Despendi com leites p. ^o a M. ^o Superiora	200
	Despendi em Bixas p. ^o D. Anna Lourenço	960
		1860
1860		
Julho 21	Despendi com a paga das criadas serventes das Provas	1200
	Despendi com leites de Buxia p. ^o D. Anna Lourenço	600
		3580
1860		
8	Despendi em 8 Arrobas de Alvacas p. ^o Remedio	1000
	Despendi em Leite de Buxia p. ^o a M. ^o Superiora	600
		1600
1860		
12	Despendi em Bixas p. ^o a M. ^o Proteriana	960
1861	Despendi com as Receitas de Anu de 60	25 535
1861		
Janu		

AUC, Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1859 – 1871, doc. 46

³³ Também no Mosteiro de Tibães era alimento privilegiado no refeitório. “As quantias andavam pelas 4/5 arrobas semanais, confirmando-se uma subida nos anos 50/60 para 6/7 arrobas e já nos finais do século para uma média de 9/10 arrobas”. Ramos 2013: 42.

Que comiam em Santa Ana para além da carne de vaca? Algumas vezes referem despesa com a matança do porco e aquisição de tripas para os enchidos (“shorissos”). Surgem com alguma frequência despesas em lombo e pastéis de carne.

São, ainda, frequentes as despesas com bacalhau e com peixe fresco, embora sem mencionarem qual a espécie. O seu consumo surge, habitualmente, nos períodos de abstinência de carne ligados à Quaresma, em particular nos meses de Março ou Abril. Veja-se, por exemplo, que em Santa Ana, em abril de 1866, despenderam em peixe “que se deo na Coresma três vezes e em letria 5ªfeira Santa 4.120 reis”³⁴. De igual modo, em Março de 1867, despenderam em bacalhau e arroz para as conçoadas da Coresma 2.000 reis”³⁵, “em peiche 3 vezes que se da na Coresma e letria e castanhas 9.470 reis”³⁶.

Embora não saibamos qual o peixe que compravam, percebemos que este alimento não seria, de todo, desvalorizado em relação à carne, dado que, com frequência, era manjar de festa, como aconteceu em Abril de 1862, “Despendi em peixe de Domingo da Festa dos Passos 1.060 reis”³⁷; Em Março de 1863 “Despendi em peixe pelo Banquete 1.615 reis”³⁸. “ Despenderam, novamente, em peixe pelos Passos 1.715 reis”³⁹.

Complementando o quotidiano alimentar, encontramos também o arroz, as batatas, as castanhas, os figos, o queijo, a manteiga, o leite, o azeite (usado também na iluminação), o trigo (não só para o pão mas também para bolos, havendo às vezes preferência pelo trigo galego para as arrufadas), o vinho, o chá e a cidra.

Para o cultivo do terreno que lhe restou junto à cerca, após a extinção das Ordens Religiosas, arrolam detalhadamente as despesas com os trabalhos agrícolas ligados às vindimas (incluindo fabrico da aguardente), ao ciclo do milho, enxertia de árvores de fruta como limoeiros e laranjeiras, aos cortiços para as abelhas, à sementeira de alhos, feijões, grão-de-bico, cebolas, repolhos, favas, entre outros.

Porém, a aquisição de galinhas jamais é registada, a não ser nas *Despesas da Botica*. Estamos já num período de decadência, pelo que já não as recebiam através dos foros, como outrora acontecia. Poderiam criar algumas em galinheiros existentes nos seus terrenos junto à cerca, mas seriam talvez insuficientes, tendo o desvelo de as comprar para as doentes. Por sua vez, o seu preço comparado com outros produtos, era elevado: o valor despendido na aquisição de tripas, vinho,

³⁴ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 92v.

³⁵ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 94.

³⁶ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 94

³⁷ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 83v.

³⁸ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 85v.

³⁹ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 85v.

sal e meio porco, para enchidos, importava em 1.200 reis; um lombo para o Procurador 1.100 reis, ao passo que 4 galinhas custavam 1.400 reis.

Os caldos de galinha eram habituais na abertura das refeições nas mesas mais abastadas. Para os pobres, este prato era uma raridade, pois as galinhas da sua criação estavam reservadas para ocasiões muito especiais, ou para a venda na feira, tal como os ovos. No entanto, os caldos eram essenciais para a cura de certas enfermidades, “pois muitas das refeições médicas eram feitas a partir da galinha”: caldo esforçado de galinha; caldo muito esforçado de galinha, caldo muito substancial que incluía ovos, caldo de galinha e galinha “estilada”⁴⁰. Por conseguinte, era comum vermos a galinha em algumas listas de “pratos e beberagens para doentes, ou fortalecedores”⁴¹.

Ainda não há muitos anos que o alimento principal das parturientes era o caldo de galinha. Também para as crianças, ou para os adultos, mormente no caso das enterites, se aconselhavam caldos de arroz e de galinha. Não admira, portanto, que a Infanta espanhola D. Carlota Joaquina quando veio para Portugal com 10-11 anos, por questões de saúde, chegasse a tomar caldos de galinha, numa ocasião devido a “soltura de estomago”. O médico impôs-lhe dieta de caldo de galinha com gema de ovos e açúcar, e quando teve tosse, tomou caldo de frango com vinagre⁴². Efetivamente, de todas as aves, a galinha parece ser a que colhe maiores aplausos. Assim, o diz o médico real Francisco da Fonseca Henriques, afirmando categoricamente que “he bom alimento assim para os sãos, como para os doentes. Sendo nova hé temperada e é húmida. Coze-se facilmente, digere-se e distribui-se bem”⁴³.

Os elementos de que dispomos também não nos dão informação de como seria confeccionada a galinha na botica de Santa Ana. Porém, no contexto da dieta alimentar de alguns hospitais de então, regista-se que a carne de galinha era servida cozida, assada ou usada na preparação de caldos. Este tipo de carne revelava-se de tanta importância que, por exemplo, em Caminha, no ano de 1871, “a dieta de um doente teve de ser alterada, porque ninguém queria vender galinhas, sendo necessário recorrer à carne de vaca”⁴⁴.

Por sua vez, em 1831, a pedido do médico do hospital de Vila Viçosa, no primeiro dia de internamento eram servidos aos doentes caldos, sendo adquiridas grandes quantidades de galinha, sendo a carne de vaca mais rara.

Em oposição a este entendimento, em 1800, o diretor do Hospital Real de Coimbra denuncia que antes do seu mandato se chegava a “conceder Galinha, a quem sustentaria melhor a Vaca e Carneiro uzual em todos os Hospitais, pasteis

⁴⁰ Ramos 2013: 95.

⁴¹ Barros 2013: 34.

⁴² Braga 2011: 163

⁴³ Henriques 1731: 150.

⁴⁴ Esteves 2012: 141.

de tutano, **ovos moles**, queijo, e outras semelhantes couzas, que nunca forão Dieta principalmente em hum Hospital, se tem dado, e consta do Livro das Contas”. A galinha era um luxo e aquilo a que hoje chamaríamos **sobremesas** é considerado abusivo⁴⁵.

Mas a presença de **sobremesas** ou da **doçaria** na dieta alimentar hospitalar desta época era comum e o convento de Santa Ana não foi exceção.

No período em que nos situamos, a despesa com doce de chila e outros doces (que não se identificam), atinge um valor considerável, só comparável com os gastos em sanguessugas e bichas. Aliás, é com estes dois itens que gastam mais dinheiro: com sanguessugas e bichas 36.980 reis; com doce de chila e doces 36.910 reis.

Este consumo significativo de doces poderá ser entendido mediante duas perspectivas: uma forma de agraciar o médico; aquisição ou confeção de produtos que, por sua vez, o médico ministrava às doentes.

Efetivamente, pagavam o salário ao médico em dinheiro e em milho (como veremos mais à frente). Mas é também a ele que entregam quantias significativas de doces. “Despendi com chila e douces que se deu ao médico 2. 410 reis”⁴⁶, em 1860, ou “despendi com a chila e dosse que se deu ao medico 4.580 reis”⁴⁷ em 1862, ou ainda “despendi com o dosse de chila e mais dossen para o médico da Botica 5.430 reis”⁴⁸, em 1863. É uma despesa registada em vários meses e bastante elevada comparativamente a outros gastos.

Seria um agraciamento ou uma gentileza para com o médico? Era, sem dúvida, habitual as religiosas oferecerem doces. Contudo, parece-nos serem quantias exageradas. Não descuramos, assim, a hipótese de que estes doces fossem dados ao médico que, depois, os prescrevia aos doentes. Recorde-se que, algumas vezes, também registam a compra de galinhas para a boticária, não nos parecendo que fosse ela quem as consumia!

Como sabemos, nos conventos, era comum a confeção de doces e bolos, destinados ao uso da comunidade, em alturas festivas e como forma de rendimento, ou seja, para venda. Mas também eram oferecidos a altos dignitários, às vezes ao próprio rei. Para este efeito confeccionavam e ofereciam as suas especialidades, os doces mais elaborados. E Coimbra foi conhecida como a “cidade das doçuras”, pela variedade e riqueza das suas iguarias, sobretudo nos Mosteiros de Santa Clara e de Celas que os fizeram chegar a vários monarcas. Do convento de Santa Ana registámos o fabrico de algumas iguarias: as amêndoas, o arroz doce, o arroz de leite, a aletria, o bolo de São Nicolau, os bolos de Natal, as famosas

⁴⁵ Lopes 2012: 159.

⁴⁶ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 56.

⁴⁷ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 57.

⁴⁸ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 57.

arrufadas, os também afamados “bolos de Sant’Anna”, os sonhos, a marmelada, os doces de pêssego, de ameixa, de pera e de chila.

A inclusão de doces em hospitais e boticas é, sem dúvida, vulgar nesta época. Em alguns prescreviam-se biscoitos, bolachas, aletria, arroz de leite, marmelada, geleia ou doce de chila. Veja-se o exemplo do hospital da Misericórdia em Vila Viçosa que nos sucessivos regulamentos, a partir de 1840, a par do pão, dos caldos de carne, dos vegetais, da fruta, vigoravam as sobremesas. E mesmo quando nos *Livros de Receitas e Despesas* desta instituição se percebe a diminuição do poder de compra, mantinha-se a aquisição da marmelada e da aletria. “Não apenas as duquesas enviavam os seus doces para o hospital, como a Santa Casa os mandava comprar a Lisboa para os oferecer aos doentes”⁴⁹. Fruta da época, mas também frutos secos e compotas eram disponibilizados a todos.

No hospital de Caminha também se encontrava a presença de doces e de compotas na dieta dos doentes⁵⁰. Por sua vez, D. Rodrigo de Moura Teles arcebispo de Braga (1704-1728) e Reitor da Universidade de Coimbra (1690 a 1694) “visitava os pobres do hospital todas as semanas hua e duas vezes; assistia-lhes, dava-lhes o jantar pellas suas mãos trazendo hua toalha diante si como outro qualquer enfermeiro; dava-lhes doce que sempre levava consigo na liteira em que hia”⁵¹.

Na botica de Santa Ana, questionamo-nos sobre o motivo pelo qual despenderam valores tão elevados no doce de chila. Se nos fundamentarmos no seu valor nutritivo, a chila apresenta um alto conteúdo em vitamina C. Às suas propriedades nutritivas é necessário acrescentar o seu alto conteúdo em fibras, em água e em potássio e baixo conteúdo em sódio, pelo que o seu consumo é recomendável no caso da retenção de líquidos, transtornos renais, cardiovasculares ou hipertensão arterial. Na época em que situamos o nosso estudo, sabemos que no hospital de Caminha, o doce de chila era dado a doentes que sofriam de gastro-hepatite e tísica pulmonar.

No grupo dos alimentos mais utilizados temos também o **leite, frequentemente de burra**, ficando em terceiro lugar na hierarquia das despesas, com um total de 11.520 reis. Não mencionam o motivo da prescrição, somente a quem se destinava: Madre Priora, D. Ana Ludovina, a pupila Joaquina, Madre Maria Henriqueta, Madre Maria da Assunção, Madre Vigária, Perlada, Irmã D. Maria Madalena e a pupila Eduarda. O leite de burra era prescrito várias vezes à mesma pessoa e em anos consecutivos, de onde se depreende que os problemas de saúde destas religiosas se prolongavam. Em algumas ocasiões não referem a quem se destinava o leite. Quando era ministrado individualmente

⁴⁹ Araújo 2011: 121.

⁵⁰ Esteves 2011: 142

⁵¹ Aranha 1743: 647.

(identificando a religiosa), a despesa por pessoa era, habitualmente, de 600 reis. Quando não sabemos a quem se destinava, despendiam uma maior quantia, oscilando entre os 1.200 reis e os 1.560 reis, pelo que deduzimos que seria dado a várias pacientes.

O leite e, particularmente, o de burra, pelo seu alto valor nutritivo, era ministrado a pessoas debilitadas. Ao possuir uma consistência espessa e açucarada era aplicado em pomadas para feridas e doenças de pele, revelando-se um excelente cicatrizante. Entrava também na composição de soros para medicamentos, utilizado em moléstias crônicas do peito, do intestino, na gota e nas epilepsias.

“O leite, na altura, representava ainda um dos produtos mais unanimemente recomendado para os tísicos (tuberculosos), havendo na comunidade de físicos do tempo a crença que o seu soro *mundifica as chagas* do pulmão”⁵².

Mas não era só para tratar a tuberculose que o leite de burra era quase obrigatório. Era-o também para uma série de outras enfermidades, como distúrbios gástricos, “pela sua facilidade de digestão, nas cistites, por amenizar a dor durante a micção, nas dores intestinais, por facilitar a cicatrização de fissuras do intestino, nas febres, porque refrescava, mas também na paralisia, nos espasmos ou no catarro”⁵³.

Embora noutro contexto, o leite de burra terá sido muitas vezes utilizado como leite de substituição materna. O doutor Parrot, responsável pelo hospital *des Enfants Assistés*, em Paris, mandou publicar no boletim oficial de medicina, em 1882, normas sanitárias para que as burras estivessem bem cuidadas, limpas e arejadas, pois as burras bem tratadas deixam os bebés alimentarem-se. A sua anatomia adapta-se bem à boca do bebé. Uma burra bem tratada pode alimentar 3 crianças de 5 meses.

Mas as terapêuticas mais usadas no convento de Santa Ana eram, indubitavelmente, feitas através das **sanguessugas**, também designadas pelas religiosas por **bichas ou bissas**.

Com efeito, a despesa com a sua aquisição, aparece-nos em primeiro lugar no rol e, somando as despesas mensais, o total dos vários anos é de 36.980 reis.

Tal como acontecia com o leite de burra, sabemos, em algumas casos, a quem se destinavam: Madre Escrivã, Madre Luduvina, Madre Prioriza, Madre Vigária, pupila D. Maria Assunção, Madre boticária, D. Maria de Jesus. D. Maria Henriqueta. Percebemos também que lhes era dado o leite durante vários anos, significando que o problema de saúde destas pacientes se mantinha inalterável. Aliás, são as únicas ocasiões em sabemos que às mesmas religiosas lhes prescreviam, em paralelo, leite de burra e sanguessugas. Frequentemente,

⁵² Araújo 2010: 85.

⁵³ Araújo 2010: 86.

apenas referem “Bichas que comprei 800 reis”⁵⁴, “Despendi em bichas várias vezes 1.680 reis”⁵⁵, “Despendi em “bissas” para as doentes 1.440 reis”⁵⁶.

A ideia corrente era a de que este verme extraía o sangue que tinha toxinas ou elementos deteriorados, que se acumulavam nos vasos sanguíneos e nos músculos enrijecidos, causando doença. Outra função prendia-se com os casos de gangrena, visto que a sua função sugadora forçava o sangue a circular, ajudando a manter as células vivas. O recurso a sanguessugas também era utilizado para a cura da pleurisia e da sífilis.

A sangria era uma técnica muitíssimo usada nos séculos, XVII, XVIII e XIX. Consistia na abertura de uma veia com uma lanceta, para deixar sair o sangue “causador de moléstia” e era aplicada, geralmente, quando ocorria uma inflamação seguida de febre. Mas esta não era a única forma de sangrar o doente, já que nos casos em que houvesse dificuldades para encontrar uma veia ou o estado do paciente fosse demasiado debilitado, eram usadas as **sanguessugas**.

As **sanguessugas** provinham dos riachos e fontes e possuem três dentes, que o animal crava na pele da vítima, sugando-lhe o sangue. “O uso de sanguessugas na medicina foi de tal forma frequente por toda a Europa e na América que, por vezes, a despesa feita na compra destes animais chegava a ser superior à dos medicamentos, havendo mesmo ocasiões em que não chegavam para as necessidades, como em França, no ano de 1833, em que a incapacidade de fornecimento por parte do mercado interno, levou à importação de 41 milhões de sanguessugas”⁵⁷.

Será igualmente de relevar a utilização **de açúcar para remédios** que no Convento de Santa Ana nos aparece em terceiro lugar no total das despesas, ou seja 7.592 reis. Nestes casos, o que a escritã regista é muito claro: “Despendi 6 arrateis de açúcar para remédios 780 reis”, ou “Despendi em 8 arrateis de açúcar para remédios 1000 reis”, em 1860⁵⁸. Portanto, não há qualquer dúvida que seria consumo de botica.

No *Livro de Receita e Despesa*, são inúmeros os registos na compra de açúcar também para doces, compotas ou bolos e, nestes casos, especificam: “Despendi em 28 arates de açúcar para as arofadas da Pascoa, 3.080 reis” em 1860⁵⁹. Ou seja, são gastos referentes ao mesmo ano, mas com fins diversos. “Despendi em açúcar para o dosse de fruta que se fez para os presentes da comunidade em marmelada, 1.1750 reis”⁶⁰.

⁵⁴ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 57.

⁵⁵ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 56v.

⁵⁶ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 56v.

⁵⁷ Araújo 2010: 97.

⁵⁸ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 87.

⁵⁹ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 97.

⁶⁰ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 97.

Durante séculos o uso do açúcar limitava-se, quase exclusivamente, às boticas, adquirindo estatuto de medicamento ou remédio. Era considerado um produto que fazia bem, adoçava as inflamações, era utilizado para fazer pensos nas feridas, medicado em supositórios para desarranjos intestinais, etc.⁶¹

Considerado como grande fonte calórica, era usado, quer na confeção de xaropes, quer no tratamento de feridas. Consta que foi remédio para várias maleitas, incluindo a peste negra⁶².

O açúcar, a marmelada, o mel eram usados particularmente na confeção de medicamentos. “O açúcar chegou a ser considerado, no século XVII, uma especiaria de luxo e só após o incremento do seu cultivo na América do Sul é que passou a ser acessível a todas as classes sociais; na alimentação veio substituir o mel e na medicina era tido já por Galeno como elemento essencial da farmacopeia”⁶³. Nos registos de boticas, encontram-se referências a açúcar rosado, levado “em ponto” com pétalas de rosas. Era recomendado especialmente para diarreias e disenterias, mas também para problemas respiratórios.

Segundo as farmacopeias da época era rotineiro usar açúcar nos xaropes, “pois muitos dos seus componentes tinham cheiro nauseabundo e sabor muito acre, e era também indicado para suprir insuficiências calóricas”⁶⁴.

Os remédios químicos incluíam sais metálicos, principalmente de antimónio e de mercúrio, e substâncias obtidas por destilação de drogas vegetais. “Por isso, os medicamentos eram repulsivos ao paladar e, conseqüentemente, certas porções de açúcar entravam na composição dos mesmos”⁶⁵.

Além destes produtos surgem, frequentemente, mencionadas despesas com “mimos”. Este termo era muito usado para designar os doces mais aprimorados que se ofereciam para agraciar altos dignitários, às vezes o próprio monarca. Porém, neste contexto, o mimo poderá significar algo particularmente nutritivo que se dava como complemento alimentar a quem estava enfermo ou com fastio. Com a pupila Eduarda, por exemplo, despenderam na botica 960 réis em mimos⁶⁶.

Em Vila Viçosa os familiares e amigos estavam proibidos de levar comida aos internados, podendo no entanto fazer chegar alguns mimos sob “observação ocular” dos enfermeiros⁶⁷. “Esta abertura possibilitava mimar os doentes com algum produto do seu agrado” às vezes era entendido como “um alimento que se

⁶¹ Marques 1974: 12.

⁶² Araújo 2010: 97.

⁶³ Araújo 2010: 83.

⁶⁴ Araújo 2010: 84.

⁶⁵ Leal; Ferreira 2007: 90.

⁶⁶ A.U.C, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 57v.

⁶⁷ Araújo 2011: 114.

dá ao enfermo nos últimos dias de vida”⁶⁸. Este pressuposto poderia ser extensivo a outras instituições, mormente ao Convento de Santa Ana.

4. OS PRESTADORES EXTERNOS DE CUIDADOS MÉDICOS

Através do *Livro do Registo dos Ordenados que se costumam pagar no Convento de Santa Ana*, entre 1758-1856, sabemos que tinham ao serviço um Cirurgião, um Médico e um Sangrador, a quem pagavam um salário. Para além destes, pagavam, também aos padres Capelães, ao Dr. António Gomes, ao Dr. Francisco Lopes ao solicitador do Convento, ao escrivão, ao agente das causas, ao sacristão ou ao tesoureiro.

“Entrou para o partido de Médico desta comunidade de Sant’Anna de Coimbra o Ilustríssimo Senhor Doutor António Augusto das Neves no mês de Abril de 1825”⁶⁹. Este era remunerado com 10.000 reis e 20 alqueires de milho.

“Entrou para **sirurgião** desta comunidade Manuel José Ferreira a 18 de Agosto de 1773 com o mesmo ordenado de 4 mil reis e 20 de milho”⁷⁰. Esta remuneração manteve-se até 1826, havendo novo ajuste para 6 mil reis e 12 alqueires de milho, até 1831. Entretanto, existe um hiato de tempo em que não há registos, sendo que no ano de 1850, para exercer a função contratam o Senhor Manuel Amadeo que se manteve até 1856.

Esteve também ao serviço da comunidade o **sangrador** José António Cortegaça “desde 26 de junho de 1773 com o mesmo salário que são de milho 12 alqueires e 7 mil reis em dinheiro”⁷¹.

Qualquer deles declara por escrito o pagamento que recebe das religiosas, como seja o caso do sangrador, de nome José António Cortegaça: “Recebi o meo ordenado de sete mil reis e tenho o recebido todos athe o dia 6 de julho de 1786”⁷².

Ressalve-se que a figura do sangrador não consta nas *Despesa da Botica*. Por oposição, é mencionado o Boticário que não nos surge no *Livro do Registo dos Ordenados*.

⁶⁸ Araújo 2010: 85.

⁶⁹ AUC, *Livro do Registo dos Ordenados que costuma pagar o Convento de Santa Anta de Coimbra 1758 – 1856*, doc. 49, 9.

⁷⁰ AUC, *Livro do Registo dos Ordenados que costuma pagar o Convento de Santa Anta de Coimbra 1758 – 1856*, doc. 49, 5.

⁷¹ AUC, *Livro do Registo dos Ordenados que costuma pagar o Convento de Santa Anta de Coimbra 1758 – 1856*, doc. 49, 7.

⁷² AUC, *Livro do Registo dos Ordenados que costuma pagar o Convento de Santa Anta de Coimbra 1758 – 1856*, doc. 49, 7v.

A remuneração mais relevante continua a ser o do **médico** que auferia por mês 10.000 reis e 20 alqueires de milho. Única exceção, em março de 1861, recebe apenas 6.800 reis⁷³.

O **cirurgião** auferia um ordenado de 8.000 reis e 20 alqueires de milho. Excetuando também para o mesmo ano em que lhe pagam 5.440 reis⁷⁴.

Curiosamente os pagamentos em milho não são quantificados, talvez porque possuíssem este cereal, não tendo necessidade de o comprar. De facto, dos inúmeros trabalhos do campo a que as freiras aludem, destacam-se os trabalhos do milho: semear, sachar, regar e cortar.

O médico examinava, diagnosticava e prescrevia receitas. Tinha um estatuto mais nobre sendo tratado por “Ilustríssimo Senhor Doutor”, enquanto o cirurgião e o sangrador somente por “Senhor”. O cirurgião, normalmente, deslocava-se para tirar dentes, fazer sangrias, tratar luxações, tratar feridas e fazer amputações. “O recurso a cirurgias justificava-se porque o estudo cirúrgico e anatómico, desde logo através da dissecação de cadáveres, era desprezado pelos médicos, que o achavam menos digno da sua condição, sendo por isso executado pelos cirurgiões ou ainda mais frequentemente por auxiliares, pelo que não havia aprendizagem de atos cirúrgicos pelos médicos, sendo que a maioria dos cirurgiões não tinha formação académica nem conhecimentos médicos”⁷⁵.

Através dos balanços anuais, percebemos que o abastecimento da botica de Santa Ana provinha também de outras exteriores à comunidade, como forma de garantir o provimento de receitas, havendo referência a consideráveis pagamentos a fornecedores. Em janeiro de 1863 “Despensi com o rol das resseitas de 62 – 23490 reis”⁷⁶, ou em janeiro de 1867 “Despensi com o rol das Resseitas da Botica do anno de 66 – 2.4150 reis”⁷⁷. Este facto era comum em outros conventos, como por exemplo Tibães. Para além das boticas de Braga, este mosteiro recebia, ainda, produtos provenientes de diversas boticas, entre as quais de Coimbra.

CONCLUSÃO

Apesar das lacunas de informação, nomeadamente anotações pormenorizadas dos quadros clínicos, ou de uma prescrição mais clara da dieta alimentar (como existem para outras casas monásticas), foi possível detetar as preocupações e o desvelo para com o trato das enfermas.

⁷³ A.U.C, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 58.

⁷⁴ A.U.C, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 57v.

⁷⁵ Araújo 2016: 20.

⁷⁶ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 58.

⁷⁷ AUC, *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Santa Ana 1869 – 1871*, doc. 46, 58v.

No inventário do cartório do extinto convento de Santa Ana, são inúmeros os registos de documentos e de livros que, entretanto, se perderam, mormente *Livros de Receitas e Despesas*, desde meados do século XVII, que teriam informações preciosas sobre a gestão da botica.

O período cronológico onde nos situámos coincide já com a fase de decadência da instituição, uma vez que as Ordens Religiosas masculinas foram extintas em 1834. Para as femininas, não foi permitida a admissão de noviças a partir desta data, pelo que se registou um envelhecimento da comunidade religiosa. Porém, apesar desse contexto adverso, existiram freiras que se dedicavam ao cuidado da restante comunidade.

Para as auxiliar no tratamento das doentes, encontrámos sempre a presença do médico e do cirurgião, mesmo em alturas de grandes dificuldades económicas. Efetivamente, nos *Autos de Justificação*, de 1811, perante a invasão “do inimigo comum nesta cidade no 1º de Outubro do ano pretérito de 1810” que deixou um cenário de devastação e de “penúria”, a Madre Priora teve de apresentar um relatório sobre a precária situação em que se encontravam e justificar os gastos considerados “indispensáveis a que não podem faltar, como são os partidos que pagam a dois Capelães, **Médico, Cirurgião (...)**”⁷⁸.

Integrando a conjuntura da época, pelas ilações retiradas com os produtos ministrados, julgamos estar perante uma comunidade que apresentaria problemas de saúde relacionados com questões pulmonares, distúrbios gástricos, febres, feridas e gangrenas.

Existiriam também algumas insuficiências calóricas, ministradas pelo consumo de açúcar e de doces. O açúcar fortalecia, mas era também benéfico para libertar o catarro, por exemplo.

Os tratamentos médicos seguidos são, pois, habituais no contexto da eficácia das práticas medicinais aplicadas em algumas boticas e hospitais, em meados do século XIX. A galinha a assumir grande importância no tratamento médico, mas também os doces, o leite de burra e as sanguessugas. Sem esquecer os mimos, expressão de carinho, delicadeza e cuidado para com as pacientes.

A presença de uma enfermaria e de uma botica no convento de Santa Ana é, assim, reveladora da existência de cuidados de saúde da instituição que visava contribuir para a recuperação das freiras doentes. Não obstante a situação financeira poder interferir na gestão da enfermaria ou da botica, as religiosas e os profissionais de saúde, procuraram assegurar refeições tratamentos que contribuissem para melhorar o seu bem-estar.

⁷⁸ AUC, *Santa Ana, Autos de Justificação 1811*, doc. 14, 4.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), *Santa Clara*, Caixa 1903, doc. 38-A.

Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), *Livro de Cartas de Emprazamento, Reconhecimentos, Sentenças e outros títulos 1323 – 1796, S^a Ana*, doc. 43, 127v.

Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), *Convento de Santa Clara, Diferentes rendas da casa do ano de 1875*, doc. 66, 6-10v.

Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), *Livro de Receitas e Despesas do convento de Santa Ana 1859 – 1871*, doc. 46.

Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), *Inventário do Convento de Sant'Ana, em cumprimento da portaria de 20 de julho de 1857*, doc. 88, 4.

Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), *Livro do Registo dos Ordenados que costuma pagar o Convento de Santa Ana de Coimbra 1758 – 1856*, doc. 49.

Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC), *Santa Ana, Autos de Justificação 1811*, doc. 14.

Aranha, Boaventura Maciel (1743), *Cuidados da vida e descuidos da morte acrescentados com hum epitome da vida e morte do Senhor D. Rodrigo de Moura Telles*, oficina Pinheiriense, Lisboa.

Constituições das Religiosas da Ordem das Ermitas de Santo Agostinho (1734), tiradas das Constituições Geraes da Ordem, confirmadas e mandadas imprimir para as religiosas da mesma Ordem do Convento de Sant'Ana de Coimbra, pelo Reverendíssimo Senhor o Doutor Manuel Nobre Pereyra, lente de cânones da Universidade, no Real Collégio das Artes da Companhia de Jesus, Coimbra.

Sanches, António Ribeiro (1959), *Apontamentos para estabelecer-se um Tribunal e Colégio de Medicina*, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra.

Estudos

Andrade, José Maria de (1892), *Memórias do Mosteiro de Celas*, Imprensa Académica, Coimbra.

Araújo, Ana Paula Azevedo Duarte (2010), *A Arte de Curar no Mosteiro de Tibães*. Dissertação de Mestrado em História, Área de Especialização em Culturas e Poderes, apresentada à Universidade do Minho, Braga.

- Araújo, Ana Paula (2016), “A enfermaria do Mosteiro de S. Martinho de Tibães nos Séculos XVIII e XIX”, *Acta Farmacêutica Portuguesa*, 5. 1: 12-23.
- Araújo, Maria Marta Lobo de (2012), “Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do Hospital da Misericórdia de Vila Viçosa”, in Ramos, Anabela (coord.), *O tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, CITEM Centro de Investigação Transmontana, Braga, 113 – 131.
- Barros, Anabela (2013), *As Receitas de Cozinha de um Frade Português do Século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Braga, Paulo Drumond; Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2012), “Do leite à açorda. Para a história da alimentação infantil (séculos XVI – XIX)”, in Ramos, Anabela (coord.), *O tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, CITEM Centro de Investigação Transmontana, Braga, 147 – 166.
- Carvalho, Catarina (2002), *Sant’Ana de Coimbra das Eremitas Descalças-Fisionomias de um Convento*, Câmara Municipal de Coimbra, Coimbra.
- Esteves, Alexandra (2012), “Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX”, in Ramos, Anabela (coord.), *O tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, CITEM Centro de Investigação Transmontana, Braga, 133 – 146.
- Ferreira, Manuel Vieira Alves; Caldeira, José Romão Mourato (2006), *Sant’Anna Três Séculos de Convento um Século de Quartel*, Câmara Municipal de Coimbra, Coimbra.
- Figueiredo, A. C. Borges de (1996), *Coimbra Antiga e Moderna*, Coimbra Almedina, Coimbra.
- Henriques, Francisco da Fonseca, (1731), *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*, Oficina de Miguel Rodrigues, Lisboa.
- Leal, Catarina Cunha; Ferreira, Manuela Almeida (2007), “Cuidados de higiene e de saúde em uma comunidade monástica do século XVII: o caso do Mosteiro de Santa Clara-a-Velha de Coimbra”, *Portugália*, Nova Série, XXVII: 89 – 117.
- Lopes, Maria Antónia (2012), “Os hospitais de Coimbra e a alimentação dos seus enfermos e funcionários (meados do séc. XVIII – meados do séc. XIX)”, in *História da saúde e das doenças*, Edições Colibri, Torres Vedras, 147 – 164.
- Marques, A. H. de (1974), *A Sociedade Medieval Portuguesa*, Livraria Sá da Costa, Lisboa.
- Oliveira, Ricardo Pessa (2011), “Para o estudo da saúde conventual no início do século XIX: as boticas”, *Asclépio. Revista de História de la Medicina y de la Ciencia*, LXIII. 1: 123 – 154.

- 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.
- Ramos, Anabela (2013), *Alimentar o Corpo Saciar a Alma*, Edições Afrontamento, Porto.
- Sousa, Dina (2011), *A doçaria conventual de Coimbra*, Colares Editora, Sintra.
- Vaquinhas, Irene (1996), “O Real Colégio Ursulino das Chagas de Coimbra”, *Revista Portuguesa de História*, XXXI. 2: 427 – 447.

(Página deixada propositadamente em branco)

A DIETA DOS GRIPADOS: PRESCRIÇÕES E CARESTIA DURANTE A PANDEMIA DE INFLUENZA DE 1918 NO BRASIL

DIET OF THE INFECTED: PRESCRIPTIONS AND SHORTAGES DURING THE 1918 INFLUENZA PANDEMIC IN BRAZIL

ANNY JACKELINE TORRES SILVEIRA¹

Universidade Federal de Ouro Preto

Departamento de História

Projeto DIAITA

RESUMO: Este capítulo discute os impactos provocados pela pandemia de gripe de 1918 sobre hábitos alimentares e os cuidados dispensados aos doentes, assim como sobre a oferta dos produtos alimentícios naquele momento. Para tanto, tomamos como foco de análise a sociedade brasileira. Partimos do pressuposto de que a pandemia aprofundou um cenário de carestia pré-existente, decorrente da situação de guerra, atingindo as diferentes camadas sociais com maior ou menor intensidade. Abordamos também alternativas das quais a população lançou mão para atravessar esse momento de crise.

Palavras-chave: Pneumônica; Dieta de enfermos; Brasil.

ABSTRACT: This chapter discusses the impacts caused by the 1918 Influenza Pandemic on the eating habits and general care provided to patients, as well as on the food supply at that time. The focus of analysis is the Brazilian society. The pandemic has deepened the already existing hunger situation, resulting from the First World War, reaching different social strata with greater or lesser intensity. In this context, it is analysed some alternatives used by the population to go through this time of crisis.

Keywords: Spanish Influenza; Diet for sick people; Brazil.

¹ Anny Jackeline Silveira é professora Associada da Universidade Federal de Ouro Preto (Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais) e professora dos Programas de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto e da Universidade Federal de Minas Gerais. Tem pesquisado e publicado temas relacionados à História das Ciências da Saúde e a História das Doenças. É coordenadora do LPH – Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de História (UFOP), pesquisadora do SCIENTIA – Grupo de História e Teoria da Ciência da UFMG (Diretório do CNPq), ILB-UFOP – Grupo Império e Lugares no Brasil, e do grupo DIAITA – Patrimônio Alimentar da Lusofonia.

CV Lattes-CNPq: <http://lattes.cnpq.br/0284739888870695>

“Aqueles dias” – escreveu Pedro Dantas (Prudente de Moraes Neto) – “ninguém que os tenha vivido poderá jamais esquecê-los.”²

A experiência da doença é, com frequência, acompanhada por uma alteração nos hábitos alimentares daquele que adoecer. Preparados leves, de fácil digestão, mas capazes de garantir o revigoramento do organismo, compõem a prescrição que orienta aquele que zela pela recuperação do doente. A dieta do enfermo, ainda que leve e de ordinário simples, envolve um preparo diverso daquela servida aos demais indivíduos da casa. Requer produtos de qualidade, escolhidos com esmero e, muitas vezes, sacrifício, visto alguns alimentos indicados ao convalescente nem sempre integrarem a mesa cotidiana, exigindo um gasto extraordinário. Ao investimento financeiro agrega-se um investimento pessoal: o tempo dedicado ao ato de escolher e processar os ingredientes para torná-los suaves e agradáveis ao paladar e ao mesmo tempo nutritivos ao organismo, ou a atenção em acompanhar a refeição daquele por quem se vela. Porém, como observar tais prescrições e precauções quando a doença que vitima o enfermo é onipresente, como durante uma quadra epidêmica?

Este texto discute alguns impactos provocados pela pandemia de gripe que varreu o mundo na segunda metade de 1918, os cuidados despendidos e os hábitos alimentares de doentes e sãos e a oferta/demanda dos produtos naquele momento, tomando como objeto de exame a sociedade brasileira. Partimos do pressuposto de que a pandemia aprofundou um cenário de carestia pré-existente, decorrente da situação de guerra, atingindo as diferentes camadas sociais com maior ou menor intensidade. Também procuramos perceber as alternativas de que a população lançou mão para atravessar esse momento de crise, focalizando dois aspectos do ritual de atenção aos doentes: as dietas e os remédios. Coligindo a pesquisa documental com uma crescente bibliografia que trata da experiência da pandemia de 1918 em diferentes regiões do país, abordamos o acesso aos gêneros do pessoal envolvido na elaboração da dieta dos doentes. Discutimos também algumas práticas e prescrições observadas na sociedade brasileira durante a pandemia, elencando produtos e preparados que foram indicados aos enfermos e convalescentes, assim como aos sãos, avaliando como essas prescrições reproduziam noções terapêuticas mais tradicionais, presentes tanto na medicina como na sociedade.

1. A PANDEMIA

² Nava 1976: 205.

Um evento epidêmico é caracterizado pelo acometimento, em um mesmo espaço e tempo, de um elevado número de indivíduos por um determinado fenômeno patogênico, excedendo de modo significativo o número de infectados/contagiados em relação àquele normalmente esperado. Uma pandemia é a ampliação em escala de um evento epidêmico, ou situação na qual tal evento atinge diversos países em diferentes continentes. Foi esse o caráter assumido pela gripe ou influenza, manifestada em quase todos os continentes na segunda metade de 1918. Ordinariamente branda e benigna para grande parte da população em suas recorrências anuais, aquela manifestação da doença surpreendeu por sua virulência e letalidade médicos, autoridades públicas e sociedade em geral³.

Doença de natureza viral, impossível de ser positivamente diagnosticada e enfrentada no contexto do paradigma bacteriológico vigente e com os recursos disponíveis naquele momento, a influenza de 1918 provocou no intervalo de poucos meses verdadeira calamidade⁴. Estimativas divergem sobre o número de óbitos, oscilando entre 30, 50 e até mesmo 100 milhões, ultrapassando entre 3 a 10 vezes o número de vítimas provocado durante os quatro anos pela Primeira Grande Guerra Mundial. Quer pelo inusitado número de mortos e de acometidos por seu contágio, assim como pelos impactos causados no ordenamento da vida cotidiana, a pandemia de influenza de 1918 é reconhecida como um dos maiores flagelos da humanidade.

Mas os números brutos, não conseguem transmitir as cenas de horror e sofrimento que varreram o mundo em 1918, que se tornaram parte da vida cotidiana de cada nação, nas maiores cidades e nos lugarejos mais remotos.⁵

À semelhança da peste durante a Idade Média, a influenza de 1918 impôs o caos à vida das populações, perturbando práticas materiais que garantiam a manutenção da sobrevivência, assim como ritos e crenças sociais que organizavam as sociedades. A doença abalou as estruturas administrativas, desacreditando as autoridades da saúde pública e colocando em questão a imagem triunfante de uma medicina cuja trajetória seguia embalada pelos avanços da bacteriologia – abordagem que, desde meados do século XIX revolucionava o conhecimento e a atuação médica, apoiada na proposição de que a determinação causal das doenças representava a solução dos problemas de saúde coletiva.

A historiografia especializada aponta a ocorrência de três ondas da doença na pandemia de 1918. A primeira havia ocorrido entre março e abril pelo meio-

³ Crosby 1989: XVI; Patterson e Pyle 1991: 19-20.

⁴ O vírus da influenza somente seria identificado e visualizado no ano de 1933, com o recurso de um microscópio eletrônico. Kilbourne 1991: 10-12, 1987, e Beveridge 1978: 68-79.

⁵ Kolata 2000: 7.

oeste americano, Europa e norte da África. Chamada onda da primavera, foi considerada branda, apresentando alta morbidade e baixa letalidade, com elevado número de infectados diante de poucos óbitos. A segunda onda sobreveio em agosto, fruto de uma mutação altamente letal do vírus, devastando quase todas as regiões do globo. Uma terceira onda foi registrada em algumas regiões na primeira metade de 1919, apresentando, porém, um caráter bem mais brando quando comparado ao anterior⁶.

2. CRISE PANDÊMICA NO BRASIL

No Brasil a influenza circulou inicialmente pela imprensa. Ainda que localizada a “um oceano de distância”, as primeiras notícias sobre a doença envolviam vários brasileiros. Eram os integrantes da esquadra naval que levava médicos e enfermeiros voluntários para os campos de guerra. Embarcados rumo à França em meados de agosto, tinham como primeira escala o porto de Dacar no Senegal. Notícias sobre a presença de um submarino alemão na região atrasou a ancoragem, desviando a embarcação que levava a missão médica brasileira para o porto de Freetown, apontado pela historiografia da pandemia como uma das três regiões onde a onda mortal da influenza irrompeu em fins de agosto⁷. As notícias sobre o ocorrido chegaram ao país em meados de setembro e em fins de outubro os primeiros convalescentes. Antes deles, porém, a influenza desembarcava em portos brasileiros.

Os primeiros casos de gripe aportaram na região nordeste ainda na segunda quinzena de agosto. Eram passageiros do paquete inglês *Demerara*, procedente da cidade de Liverpool, com escalas em Lisboa e Dacar. Após ancoragem em Recife, a embarcação seguiu em direção a Salvador e Rio de Janeiro, avançando ainda mais ao sul. Das cidades portuárias a influenza se alastrou como rastilho de pólvora por todo território brasileiro, seguindo pelas embarcações que costeavam o litoral de norte a sul, e ainda pelas vias fluviais, pelas estradas de ferro e pelos caminhos de terra que se embrenhavam pelos sertões⁸.

De fins de setembro até o início de dezembro a população pereceu sob a moléstia. Nas cidades mais populosas o número de infectados aumentava dia a dia alcançando cifras jamais imaginadas. Nos centros menores a influenza também se expandia de forma fulminante. Coincidindo com o que se observou no âmbito internacional, precisar o número de vítimas daquela pandemia no país é tarefa árdua, seja pelos equívocos dos diagnósticos ou pelo embaraço dos serviços já deficientes de socorro e estatística. Os relatos multiplicados pelas páginas

⁶ Crosby 1989: 17-56; Kolata 2000: 8-10; Patterson e Pyle 1991: 7-11.

⁷ Crosby 1999: 37.

⁸ Meyer e Teixeira 1920.

dos jornais e semanários, e mesmo os dados oficiais – sempre subdimensionados – davam conta de cenários dramáticos.

Uma vasta literatura sobre as *pestes*⁹ – patológicas e metafóricas – revela como esses acontecimentos pungentes impactam o cotidiano das populações, tanto na esfera dos afazeres materiais, como também naquela referida aos hábitos mentais que dão sentido e organizam o mundo social. Por isso, tais episódios são percebidos como eventos que sequestram a experiência coletiva do seu curso ordinário, impondo desordem, descontrole e medo. Quando a *peste* é uma doença, atividades corriqueiras como ir ao trabalho, à escola, ao mercado ou à esquina são interrompidas, alterando bruscamente a experiência urbana.

Entre os primeiros impactos da pandemia de gripe sinalizados pelos jornais brasileiros em 1918 destaca-se o fechamento de estabelecimentos de toda ordem. A prescrição tinha inicialmente um caráter preventivo, incidindo sobre os espaços de grande fluxo de pessoas ou que abrigassem atividades coletivas (escolas, clubes, espaços de diversão pública). À medida que o contágio avançou sobre a população fecharam-se as repartições prestadoras de serviços públicos e privados, as indústrias, o comércio. O arrefecimento da vida urbana se justificava pelo adoecimento das pessoas – comerciantes, clientes, operários, trabalhadores de toda ordem – e especialmente pela ameaça contagiante representada pelo outro. Mais que resultado das prescrições das autoridades, a paralisação das atividades se tornava uma imposição mesma da doença.

Colégio Cassão – Como medida preventiva contra a epidemia, que ora se alastra pelo país, ficam fechadas de hoje em diante, até nova comunicação, as aulas do curso externo deste estabelecimento.¹⁰

O baile funesto [da Hespanhola] abafou todas [as] vozes. O bonde é raro, o automóvel desapareceu, ... o mascate, o ambulante e o homem das prestações fugiram do arrabalde, ... Nos últimos seis dias encontrei seis amigos. Um em cada 24 horas. Não é muito. Mas, em tempos de epidemia, é o bastante.¹¹

O aspecto da cidade vinha sendo até então o mais impressionante, com as artérias desertas de povo ... Os bondes trafegavam, por assim dizer, vazios, e mais vazios ainda quando desciam para a cidade, da qual todo o mundo fugia.¹²

⁹ Delumeau, 1996; Bardet e Bourdelais, 1988, Boccaccio, 1979, Camus, 2003.

¹⁰ Silveira 2007: 146.

¹¹ Abrão 1998: 38.

¹² Moncorvo Filho 1924: 60.

3. A CARESTIA

O comércio, que se ressentiu com a retração dos fregueses e o adoecimento de funcionários, viu-se ainda prejudicado pelo abastecimento irregular, resultado entre outros, da desordem na produção e nos transportes e das medidas restritivas impostas pelas autoridades. Tudo isso resultava em carestia e especulação – consequências comumente esperadas em situações de tensão social. Mas o problema do abastecimento de gêneros já se prenunciava antes mesmo da chegada da pandemia. Desde o início do ano, as autoridades discutiam providências para corrigir a alta crescente dos preços e a escassez de produtos, que estavam sendo dirigidos para o abastecimento do mercado internacional. Temendo perturbações da ordem pública o governo federal decretou, em 12 de junho de 1918, a criação do Comissariado de Alimentação Pública¹³. O novo órgão ficava autorizado a arbitrar preços máximos dos gêneros de primeira necessidade para o comércio a varejo, e requisitar ou desapropriar estoques que fossem considerados de interesse público.

O tabelamento gerou grande insatisfação. Produtores e comerciantes reclamavam do valor arbitrado para as mercadorias e dos preços cobrados pelos fornecedores. Parte da população questionava o sequestro de produtos para dar aos necessitados. De modo mais geral, a medida contribuiu para aprofundar a carestia e a especulação, e a chegada da pandemia só fez recrudescer os problemas com o adoecimento dos trabalhadores em todas as atividades ligadas à cadeia produtiva: a lavoura, os transportes, o comércio, como também na área dos serviços. Muitos produtos desapareceram das mesas, e de forma ainda mais expressiva entre as camadas mais pobres. A alta incidiu especialmente entre os gêneros mais procurados para a dieta dos doentes e convalescentes – frangos, galinhas, leite – e outras prescrições tradicionalmente enfatizadas pelo saber médico e popular no processo de recuperação dos doentes – como os limões.

A imprensa de Minas Gerais informava que, na capital do estado, o edifício da empresa de laticínios era diariamente invadido por inúmeras pessoas em busca do produto, que acabava tão logo ali chegava, obrigando a muita gente empregar outros alimentos na tentativa nem sempre exitosa de substituir aquele produto. O gerente da empresa declarava que, apesar de todos os esforços, o estabelecimento não conseguia aumentar seu fornecimento na proporção alcançada pelo consumo. O desequilíbrio entre oferta e procura levou algumas casas comerciais a majorar o preço do produto. As denúncias por venderem o leite acima da tabela renderam, a alguns comerciantes, multas que alcançavam duzentos mil réis¹⁴. Em São Paulo, o litro do leite, que em tempos normais podia ser encontrado ao preço de 100 a 150 réis, alcançou no auge da pandemia o valor de mil réis.

¹³ Brasil (Senado Federal) 1918.

¹⁴ Silveira 2007: 155-156.

Além da majoração dos preços, a grande demanda insatisfeita também favoreceu o emprego de subterfúgios para a adulteração do leite. Através do acréscimo de produtos como polvilho e água, era possível multiplicar o litro de leite de seis a oito vezes¹⁵. Na ausência do leite, muitos médicos aconselhavam o uso do leite condensado diluído, em particular na alimentação de recém-nascidos cujas mães haviam sucumbido à doença. Em São Paulo, o problema era encontrar o produto no mercado, e quando isso acontecia era preciso verificar se não estava envelhecido ou deteriorado, uma vez a ausência da matéria prima ter paralizado a reposição dos estoques¹⁶. E como veremos adiante, o leite havia se tornado mesmo uma unanimidade entre os médicos naqueles dias.

Também subiram de preço aqueles produtos que a experiência e os depoimentos veiculados na imprensa sugeriam como panaceias para o mal reinante – galinhas, pão, cebola, alho, limões e laranja, mais uma infinidade de ervas. Um receituário variegado, composto de produtos que integravam o que se poderia chamar de uma terapêutica popular, que unia de forma indeterminada práticas fundadas na experiência secular, crenças e elementos de antigas e novas teorias médicas.

Há muitos anos que não tenho em casa a gripe ou influenza, porque uso ou faço usar o alho ou cebola crus logo que percebo ou perceba alguém da família ligeiramente constipado. Para adultos dois ou três dentes, grandes, de alho ou uma boa talhada de cebola mastigada às refeições.¹⁷

Foi uma gripe tão agressiva que já não davam conta de fazer remédios. Só limão. Numa certa hora acabaram também os limões em São Paulo. Eu comia pouco, só tomava água com limão.¹⁸

[Era] utopia pensar em obter leite, ovos, galinhas, pão, legumes, tudo enfim que pudesse servir à dieta dos doentes.¹⁹

Os jornais aconselhavam “toda a economia no gasto dos gêneros e produtos indispensáveis à sobrevivência da cidade..., antes prevenir que remediar”²⁰. Porém, a observação destas prescrições era praticamente impossível, tanto para os pobres como, muitas vezes, para aqueles que tinham uma situação mais confortável. O fechamento do comércio e a falta de produtos faziam cada vez mais

¹⁵ Bertolli Filho 2003: 235.

¹⁶ Ibid.: 235-236.

¹⁷ A Capital, 25/10/1918: 3.

¹⁸ Bosi1987: 81.

¹⁹ Moncorvo Filho 1924: 62.

²⁰ Silveira 2007: 155.

dramática a tarefa de garantir o pão de cada dia. Nas cidades maiores, onde a situação era mais grave, ocorreram saques, tanto aos estabelecimentos como também às carroças que transportavam os produtos. Em São Paulo, houve casos em que os fornecedores de alimentos aos hospitais e postos médicos tiveram que ser acompanhados por uma escolta policial²¹.

Relembrando a experiência da gripe, vivida entre parentes no Rio de Janeiro, o médico e memorialista Pedro Nava descreve a leitura noturna dos jornais que davam notícias das dificuldades que por que passava a população carioca: “ataques às padarias, armazéns e bodegas por aglomerados de esfaimados e convalescentes, esqueléticos, roubando e tossindo”²². Nos momentos mais agudos a fome foi experiência compartilhada por pessoas oriundas de diferentes camadas sociais. “Conheci essa companheira pardacenta. Lembro – depois de um dia de pirão de farinha, de outro engabelado com restos de cerveja, vinho, licores e azeite – do alvorecer do terceiro, sem café da manhã nem nada”²³. A reposição das dispensas caseiras era uma verdadeira guerra. Recorremos novamente a Nava descrevendo a faina dos parentes cariocas para conseguir algum tipo de comida:

Eles saíam de casa dispostos a tudo. Sobraçavam cestas de vime, iam armados de bengalório e ao fim de uma campanha de horas voltavam. O Ernesto trazia um saco de biscoitos, Maria um pedaço de toucinho e uma latinha de caviar, e o tio uma dezena de latas de leite condensado. Durante três dias essa foi a alimentação de sãos e doentes – severamente racionada pela tia Eugênia.²⁴

E a fome parecia aprofundar o horror promovido pelas condições que a doença impunha a suas vítimas:

Era tocante ver-se aquela leva de famintos arquejantes uns, a caírem outros aqui, ali e acolá com hemoptises, crises de colapso e de angina de peito, outros ainda em delírio intenso com esgares de loucos...”²⁵

4. A ASSISTÊNCIA AOS DOENTES: REMÉDIOS E DIETAS

O relato de Pedro Nava ilumina outra face desse cenário pandêmico, qual seja o socorro aos enfermos e no qual sobressaem as mulheres. Diante de um

²¹ Bertolli Filho 2003: 238.

²² Nava 1976: 202

²³ Ibid.: 202.

²⁴ Ibid.: 202.

²⁵ Moncorvo Filho 1924: 97-98.

contágio difuso, o lugar mais seguro era a casa, reduto eminentemente feminino. À mulher cabia então organizar a vida doméstica, na saúde como na doença, assistindo ao marido, aos filhos e agregados. Seu cuidado personalizado era elemento essencial a compor o arsenal envolvido no processo de recuperação e cura dos enfermos. Vale lembrar que naquele período ainda era tradicionalmente em casa que se tratavam os doentes, prática que perdurou em muitas regiões até quase meados século XX. No Brasil, por exemplo, os hospitais começaram a se transformar em efetivo espaço de cura apenas durante o século XX, desempenhando até então um papel de asilo da pobreza desvalida. Competia ao universo feminino uma série de conhecimentos empíricos que garantiam o cuidado e a convalescença dos enfermos. Conhecimentos e segredos que incluíam, além dos pequenos cuidados cotidianos, a alimentação e preparados diversos com propriedades medicinais. E não havendo médico ou farmacêutico a quem recorrer para a prescrição, tal tarefa podia bem ser assumida por uma das senhoras da casa, guiada pelos preceitos indicados em manuais, almanaques ou, simplesmente, pela experiência passada entre gerações.

Voltemos a Nava. Quando sucumbiu à influenza no colégio e foi mandado de volta a casa, foi recebido pela prima Eponina, responsável por ministrar a medicação e vigiar a observância de uma dieta restritiva imposta pelo médico da família. Para manter o ambiente limpo ela defumava o escritório onde ele convalescia com alfazema, mesmo procedimento seguido quando as parturientes davam à luz. Diante do inesperado imposto pela pandemia, além dela, outros parentes velavam à cabeceira, revezando na assistência aos enfermos da casa, “dando água, dando chá, dando remédio... Assim tratados e mimados começávamos a melhorar”²⁶.

No estado da Bahia os médicos apontavam o pouco apreço da população em buscar auxílio médico ou hospitalar: “cuidavam de suas mazelas com receitas caseiras, passadas de geração a geração. Sob os cuidados domésticos, os sintomas desapareciam num prazo de três a quatro dias”²⁷. A desconfiança e temor em relação aos médicos e os seus remédios foi situação observada por outros autores em diferentes cidades do país. Certamente ela não surgiu com a pandemia, inscrevendo-se em uma tradição que, no caso brasileiro, remontava ao período colonial, e ajudando a entender uma profusão de fórmulas e procedimentos que circulavam no âmbito das famílias.

A folclorista baiana Hildegardes Vianna listou em uma de suas publicações dedicada aos usos e costumes populares uma coleção de receitas para enfrentar a gripe e as “defluxeiras”. A primeira, considerada doença séria, “seríssima”, causava “complicações intestinais, zoadeiras nos ouvidos, suores frios”, podendo

²⁶ Nava 1976: 207.

²⁷ Christiane Souza 2009:242.

evoluir para sérios problemas pulmonares ou mesmo à morte. O termo era usado “parcimoniosamente”, muito diferente “[d]isso que anda por aí e que se chama enfaticamente de gripe, mas que não passava de defluxo, constipação, resfriado”²⁸. Para mal estar dessa natureza, muito difundido era o uso do chás e do xarope, segundo ela, dividido pela população em duas categorias: os xaropes e os chamados lambedores – que eram

gostosos, preparados na cozinha por mãos habilidosas. ... O xarope era em ponto leve, quase um licor sem álcool, enquanto o lambedor, quase em ponto de pasta, caramelado, grosso, custava a sair da garrafa, e a colher servida, para ficar limpa, precisava ser lambida para não ficar incompleta a dose prescrita.²⁹

O chá de chicória, espesso e doce, tinha propriedades purgativas sendo amplamente empregado, especialmente naquele “tempo em que se acreditava que intestino limpo era meio caminho para a cura de qualquer doença”³⁰, nos remetendo a justificativas encontradas nos manuais e formulários médicos tão populares no país desde o século XIX, como é o caso do *Formulário e Guia Médico de Pedro Luiz Napoleão Chernoviz*³¹. Já o xarope feito com formigas da mandioca, protegia o pulmão no decurso de uma bronquite. Das receitas acompanhadas e saboreadas na infância ela descreve a do xarope de folha-da-costa:

uma camada de açúcar preto ou mascavo, uma camada de folhas-da-costa bem lavadinhas, outra camada de açúcar, mais outra de folhas. A panelinha de barro ia para o fogo, sem um pingo de água dentro, bem tampadinha, para o xarope cozinhar no vapor. Dava gosto ver, após os minutos que tinham sido marcados para o cozimento, a calda leve, gostosa, azedinha, que resultava. O melhor era lambe as folhas uma a uma³².

Irritações da garganta decorrentes do defluxo eram tratadas com pastilhas e xarope de Tolu, açúcar cande, pastilhas de clorato, gengibre, pau de alcaçuz, banana-de-são-tomé assada no borrinho do fogão e, remetendo à antiga medicina dos excretos, chá de “jasmim” – feito com fezes de cachorro pequeno – ou chá de estrume de vaca preta³³. Fomentações, suadouros, vesicatórios, banhos e sinapismos, eram outras práticas comuns, de efeito descongestionante, favo-

²⁸ Viana 1994:212.

²⁹ Vianna 1994: 212-213.

³⁰ Ibid.: 213.

³¹ Chernoviz 1890.

³² Vianna 1994: 216.

³³ Ibid.: 217.

recendo o trânsito de alguma matéria/toxina que alterava o equilíbrio ou saúde corporal. Alívio para o peito cheio era alcançado através de massagens locais com “enxúndia de galinha”³⁴. Dores no peito e nas costas eram tratadas com sinapismo – cataplasmas à base de farinha de mostarda, que podia ser misturada à água fria ou quente, óleos essenciais, unguentos, tinturas, vinagre, canfora e pós aromáticos³⁵. Para o suadouro, além do escalda-pés, aconselhava-se a infusão de folhas de sabugueiro bebida em jejum, para depurar os humores, ou infusão de tília para tosses e mucosidades dos pulmões e brônquios³⁶. Boa parte destas indicações integravam concepções de adoecimento e cura herdadas de uma tradição médica pré-pasteuriana, ainda partilhada por muitos clínicos na altura daquela gripe pandêmica³⁷.

Além dos cadernos familiares, que guardavam receitas e outras informações valiosas para situações que variavam da doença a ocorrências cotidianas associadas aos afazeres domésticos, havia um conjunto de impressos que também auxiliavam as mulheres nas decisões a serem tomadas diante dos problemas de saúde que atingiam a família. Alguns estudiosos chegam mesmo a se referir a um incipiente movimento editorial voltado para questões que supostamente interessariam a esse público feminino. Um clássico do gênero é o *Almanaque Saúde da Mulher*, que circulou entre os anos de 1906 a 1974. Pesquisando publicações dirigidas às mulheres nas primeiras décadas do século XX, Maria das Graças Sandi Magalhães destaca os volumes que compunham a coleção *Biblioteca da Mulher*, lançada pela Livraria Francisco Alves em colaboração com livrarias estrangeiras, cujos títulos variavam entre: *Como devemos nos alimentar*; *O lar feliz*; *Os nossos filhos*; *A arte da Beleza*; *A Arte da Saúde*³⁸.

Um exemplo dessa inserção feminina no mercado editorial das primeiras décadas do século XX foi a escritora de origem polonesa, Selda Potocka. Além da colaboração na imprensa carioca, em colunas voltadas para o público feminino, Potocka também era a autora de alguns dos volumes integrantes da *Biblioteca da Mulher*, como *A arte da Beleza* e *Regras e receitas de uma cozinha Hygiênica*, este último publicado no Brasil pela Livraria Francisco Alves no ano de 1913. No livro, assim como em crônicas publicadas na imprensa, ela relacionava saúde e doença à alimentação. Dizia que era impossível ao médico e ao higienista resolverem todos os problemas relativos à saúde, cabendo à mulher auxiliá-los dentro do universo do lar. Mas para isso era preciso instruir-se na ciência, a fim de evitar muitos dos equívocos que ela havia observado naquela quadra epidêmica³⁹.

³⁴ Ibid.: 213, 242.

³⁵ Chernoviz 1890: 62, 110; Vianna 1994: 221.

³⁶ Vianna 1994: 223-224.

³⁷ Bertolli Filho 2003; Silveira 2007.

³⁸ Magalhães 2011: 40.

³⁹ Olinto 1995: 71.

A necessidade de barrar um contágio incontrolável da gripe naquele ano de 1918 impôs a efetivação de contenções físicas – cordões sanitários, isolamentos, internações compulsórias – e outras menos objetivas, que demarcam interditos através de linhas imaginárias – a desconfiança do outro, a angústia, o medo. O temor gerado pela doença e pelo cotidiano por ela alterado tende a ampliar a sensação de descontrole e abandono, incentivando o retraimento e a busca por segurança. A possibilidade de contágio repercutiu nos comportamentos: o andar apressado, lenços que escondem nariz e boca e furtam as mãos ao cumprimento, conversas reduzidas ao estritamente necessário.

Discorrendo sobre eventos instauradores do medo coletivo, como os episódios da peste bubônica na Europa medieval, Jean Delumeau afirma que “O tempo da peste é o tempo da solidão forçada”. O receio da morte e do contágio levaria a uma reclusão egoísta: as pessoas temem os defuntos e os vivos, recusando toda piedade, “já que toda piedade é perigosa”⁴⁰. Examinando a experiência da pandemia de 1918 é possível encontrar inúmeros relatos corroborando a opinião de Delumeau. O medo do contágio afastava as pessoas e, em várias ocasiões, levou ao abandono dos doentes e dos incapazes. Histórias sobre crianças abandonadas em casas onde os adultos caíam enfermos, doentes e convalescentes deixados à própria sorte, vítimas ainda agonizantes encaminhados ao sepultamento ganhavam ressonância nas páginas dos periódicos e nos boatos que circulavam pelas cidades. Entretanto, os estudos dedicados à pandemia demonstram também que foi graças à solidariedade individual e à mobilização coletiva – no sentido de organizar a assistência que as autoridades públicas foram incapazes de responder isoladamente – é que se garantiu que o caos não fosse de todo soberano. O combate à influenza e às suas funestas consequências foi resultado de um somatório de pequenos atos associados em um amplo movimento social.

Lembrando os dias da epidemia na cidade de Rio Grande, no Rio Grande do Sul (RS), Dona Olga Capiruna, entrevistada por Beatriz Olinto em 1994, dizia ser comum aparecer alguém à porta, que era aberta só em parte para saber do que precisavam. Segundo seu relato, quase todos tinham remédios em casa, e as pessoas gostavam de fazer “coisas” caseiras, que pareciam melhores que os “remédios” prontos, entre as quais os chás. Dessa forma, ia-se vivendo e sobrevivendo,

... um ensinando pros outros... se precisassem de remédio para socorrer algum enfermo.

... Fazia chá, muitos chás, muita gemada, muitas coisas assim, coisas que tirassem o frio.⁴¹

⁴⁰ Delumeau1996: 121-125.

⁴¹ Olinto 1995: 74-75..

E ingredientes caseiros também freqüentavam as receitas da maioria dos profissionais da cura:

Na qualidade de velho boticário..., passo aqui do meu cantinho a ensinar um remédio caseiro. O chá de cipó mil homens, adoçado é um ótimo preventivo. ... Para as pessoas que gostam de pinga o cipó mil homens numa garrafa de caninha Santo Antônio é de um efeito magnífico. Basta que tome um trago pela manhã e outro ao deitar... uma garrafa com cachaça Das Torres, adicionada com cipó, cascas de limão, laranja e quina e tudo adoçado com saboroso mel de pau ou de abelha.⁴²

Havia sugestões de que a alimentação precoce fosse nociva, prescrevendo-se a abstenção de qualquer alimento nas primeiras 24/48 horas. Então poderia ser feito uso de chás quentes em água fervida, – de canela, camomila, tília, hortelã erva doce, folhas de laranjeira – limonadas em regime essencialmente eliminador e anti-tóxico. Mais tarde e durante todo o período febril, leite puro, com chá ou café e caldo magro⁴³. Tão logo teve a doença diagnosticada, Pedro Nava foi submetido pelo médico ao repouso e a uma dieta draconiana: “Só água e chá o dia inteiro e à noite – só à noite! – um copo de leite bem açucarado e engrossado com araruta. Começaram os dias de alucinações, suor ... vômitos”⁴⁴.

Para além de socorrer a família e a vizinhança, as mulheres estiveram fortemente envolvidas em uma série de outras ações voltadas para a atenção aos doentes e assistência aos necessitados. Essas variavam do trabalho como enfermeiras em instituições públicas dedicadas ao atendimento de um grande número de enfermos, ou integrando grupos responsáveis por percorrer os bairros das cidades em busca de doentes desvalidos, com freqüência organizado pelas associações religiosas, literárias, operárias e de apoio mútuo. Outra atividade observada através das notas divulgadas pela imprensa foi de distribuição de alimentos e remédios em prol da população desvalida. Para fazer frente às dificuldades impostas pela carestia dos gêneros e o adoecimento generalizado foram organizadas em diversas cidades as cozinhas populares, onde se preparavam os caldos ofertados aos pobres, acompanhados ou não por uma códea de pão. Imensos caldeirões onde se podia juntar um pouco de arroz, algum legume, galinha ou um pedaço de carne, cozidos a valer para então serem distribuídos à população nas escolas, nos quartéis, no adro das igrejas ou mesmo na rua. Alimento para garantir a subsistência do corpo e manter a esperança na sobrevivência até o dia seguinte.

⁴² Abrão 2009: 23.

⁴³ Revoredo, Meira e Monteiro 1918: 356.

⁴⁴ Nava 1976: 207.

A dieta, usada para conservar a saúde, era também um dos artifícios para restituí-la. Os tratamentos associados à gripe envolviam tanto medicamentos – em sua maioria inespecíficos – como também uma dieta especial incluindo indicações distintas para o período inicial ou agudo da doença e para a convalescença. A necessidade de purgar o organismo ou a intenção de não sobrecarregá-lo exigindo esforço no desempenho das funções básicas resultou com frequência em uma dieta branda e suave, de fácil digestão, à base de líquidos e sopas.

O leite, como destacado acima, era um dos produtos a integrar a dieta prescrita às vítimas da quase totalidade das doenças, e entre elas das pneumonias gripais, fosse na cozinha doméstica ou nos manuais médicos. Sua indicação nas pneumonias gripais era assinalada por H. Huchard no seu *Consultations médicales* (1911), livro usado em alguns cursos médicos daquele período. Seu autor propunha a observância de um regime lácteo durante o primeiro estágio da doença, visto favorecer a função renal (diurese) contribuindo para eliminar as toxinas acumuladas no organismo pela doença infecciosa⁴⁵. Prescrição repercutida pelo Dr. Noel Fiessinger, professor da Faculdade de Medicina de Paris:

Durante toda a evolução da febre, a alimentação se limitará ao regime hídrico e levemente lactante no qual terá a maior quantidade de açúcar possível. Em forma de limonadas, de café com leite, de água comum, o doente deverá beber abundantemente mais de dois litros em 24 horas. Depois da queda térmica, a alimentação será retomada com ovos, farináceos e frutas em caldas no começo.⁴⁶

A convalescença de grande parte das doenças se fazia, além do leite e dos chás, sob um regime de sopas ou caldos e canjas, especialmente feitas com galinhas. O *Formulário e Guia Médico*, de Pedro Luiz Napoleão Chernoviz, indicava um caldo preparado com o extrato de carne (Liebig) que, diversamente do caldo concentrado – feito com legumes e todos os tegumentos ossos e tendões, concentrando, portanto, muita gelatina e albumina – era feito com carne magra e sem osso, empregando somente a musculina, tornando-se mais substancial aos doentes. Era preparado por decocção – a parte carnosa dos músculos, que é excessivamente nutritiva e indispensável alimentação – ou em infusão, denominado chá de carne. A carne de carneiro e de frango empregava-se do mesmo modo, e nos mesmos casos⁴⁷.

Considerando o contexto já mencionado de carestia provocada pela guerra e aprofundada pela pandemia, é possível afirmar que a dieta disponível não foi tão

⁴⁵ Huchard 1911: 65-66.

⁴⁶ Fiessinger 1918: 430.

⁴⁷ Chernoviz 1890: 305.

equilibrada e saudável para a grande parte da população brasileira. As filas de pessoas em busca de alimento nas cozinhas populares e dependentes da caridade pública foram bastante expressivas. Os relatos e jornais de então não deixam dúvidas sobre a crise alimentar experimentada no período, que certamente foi um empecilho para a observação da dietética prescrita pelos profissionais médicos ou aquela que informava as práticas domésticas tradicionais de atenção e cuidados com doentes e convalescentes.

Por fim, destacamos que, para alguns, o período de convalescença se revestia de sentidos especiais, traduzidos no cuidado, nos gestos, nos mimos, como uma linha mágica cerzindo nutrição e cura. Relembrando os dias de adoecimento pela espanhola, o médico Carlos Caiafa Filho dizia do costume à época de se

prender os doentes no quarto e não deixá-los comer ‘alimentos pesados’. Sofremos esta tortura por muitos dias. Ficamos nos dois quartos do alpendre, os últimos do fim do imenso corredor de uns quinze metros ou mais de comprimento, portanto, longe do corpo central da casa, completamente isolados. Mas logo que passou a crise inicial e entramos em convalescença, passamos a roubar biscoitos de polvilho, suspiros de clara de ovo batida com açúcar, tarecos etc., lá do armário da sala de jantar, onde nossa mãe os guardava.⁴⁸

Às vezes, era ainda hora de tirar partido da doença, como se vê no depoimento de Beatriz Borges Martins, cujo pai foi um dos integrantes da esquadra brasileira assaltada pela pandemia na costa africana. Segundo ela, o adoecimento tinha lá seu lado bom, feito de comida e carinho:

Sempre que alguém adoecia lá em casa, ganhava peras, maçãs e uma lata de *quadrinhos da Colombo*, que eram pedaços de goiabada, marmelada, pessegada e bananada, cortados em quadrinhos bem iguais e cristalizados, ficavam sequinhos e eram arrumados em latas retangulares, formando listras em diagonal, de acordo com as cores. Eram lindos e muito gostosos. Duvido que algum sobrevivente dessa época não se lembre deles.⁴⁹

E foi assim, seguindo diferentes rituais associados à doença e à cura nos quais se entremeavam percepções oriundas dos saberes tradicionais, da experiência, de teorias médicas diversas pertencentes a tempos diferentes, que a população fez frente à pandemia de 1918.

⁴⁸ Caiafa Filho 1986: 67.

⁴⁹ Martins 2000.

BIBLIOGRAFIA

Fontes:

A Capital, 25 /10/1918.

André, G. (1918), “Profilaxia e tratamento da gripe ou influenza”, *Revista Médico Cirúrgica do Brasil*, Ano XXVI, 9t.

Brasil (Câmara dos Deputados). Decreto nº 13.069, de 12 de Junho de 1918, “Crêa o Commissariado da Alimentação Publica e dá outras providencias”, em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1910-1919/decreto-13069-12-junho-1918-524146-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em 10/10/2017.

Brasil (Senado Federal). Decreto nº 13.193, de 13 de Setembro de 1918, “Regula as attribuições do Commissariado da Alimentação Publica”, em: <http://legis.senado.leg.br/legislacao/ListaTextoSigen.action?norma=424718&cid=14427058&cidBinario=15622532&mime=application/rtf>. Acesso em 10/19/2017.

Chernoviz, Pedro Luiz Napoleão (1890, 14ª Ed.), *O Formulário e Guia Médico contendo a descrição dos medicamentos, as doses, as moléstias em que são empregados, as plantas medicinais indígenas do Brasil, o Compêndio alfabético das águas minerais, a escolha das melhores fórmulas, um memorial terapêutico e muitas informações úteis*, Livraria de A. Roger e F. Chernoviz, Paris.

Fiessinger, Noel (1918), “A epidemia atual de gripe”, *Revista Médico Cirúrgica do Brasil*, Ano XXVI, 9: 430.

Huchard, H. (1911), *Consultations Médicales. Maladies de l'Appareil Digestif et de l'Appareil respiratoire*, Librairie J. B. Baillièrre et Fills, Paris.

Meyer, Carlos Luiz e Teixeira, Joaquim Rabello (1920), *A gripe epidêmica no Brasil e especialmente em São Paulo*, Casa Duprat, São Paulo.

Moncorvo Filho, Carlos Artur (1924), *O Pandemônio de 1918: subsídio histórico da epidemia de gripe que em 1918 assolou o território do Brasil*, Departamento da Criança do Brasil, Rio de Janeiro.

Revoredo, Galeno de; Meira, Rubião; Monteiro, Eduardo Monteiro (1918), “A gripe e o seu tratamento”, *Revista do Brasil*, Ano III, 35. 4: 351-359.

Estudos:

Abrão, Janete S. (1998), *Banalização da morte na cidade calada: a hespanhola em Porto Alegre*, EDIPUCRS, Porto Alegre.

A dieta dos gripados: prescrições e carestia durante a pandemia de influenza de 1918 no Brasil

- Bardet, Jean Pierre; Bourdelais, Patrice et al. (1998), *Peurs et terreurs face à La contagion: cholera, tuberculose, syphilis – XIX^e-XX^e siècles*, Fayard, Paris.
- Bertolli Filho, Cláudio (2003), *A gripe espanhola em São Paulo, 1918 – Epidemia e Sociedade*, Paz e Terra, São Paulo.
- Beveridge, W.I.B. (1978), *Influenza: the last great plague*, Prodist, New York.
- Boccaccio, Giovanni (1979), *Decamerão*, Abril Cultural, São Paulo.
- Bosi, Ecléa (1979), *Memória e sociedade: lembrança de velhos*, Editora Martins Fontes, São Paulo.
- Caiafa Filho, Carlos (1986), *Vida de Menino (antigo) – histórias de minha infância*, Imprensa Oficial, Belo Horizonte.
- Camus, Albert (2003, 14^a ed.), *A peste*, Record, São Paulo, Rio de Janeiro.
- Crosby, Alfred (1996), *America's forgotten pandemic: The influenza of 1918*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Delumeau, Jean (1996), *História do medo no ocidente: 1300-1800*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Guimarães, Maria Regina Cotrim (2005), “Chernoviz e os manuais de medicina popular no Império”, *História, Ciências, Saúde – Manguinhos* 12. 2: 501-514.
- Kilbourne, Edwin D. (1991, 8^a ed.) “Influenza”, in Veronesi, Ricardo (ed.), *Doenças infecciosas e parasitárias*, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.
- Kilbourne, Edwin D. (1987), *Influenza*, Plenum, New York.
- Kollata, Gina (2000), *Flu: The history of a Great Influenza Pandemic of 1918 and the search for the virus that caused it*, Macmillan, London.
- Magalhães, Maria das Graças Sandi (2011), *Medos, mimos e cuidados. Leituras úteis para educar mães: Os guias maternos brasileiros (1919-1957)*, Tese de Doutorado em Educação apresentada à Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas.
- Martins, Beatriz Borges (2000), *A vida é esta*, BB Martins, Belo Horizonte.
- Nava, Pedro (1976, 2^a ed.), *Chão de Ferro: Memórias/3*, Livraria José Olympio Editora, Rio de Janeiro.
- Olinto, Beatriz Anselmo (1995), *Uma cidade em tempo de epidemia: Rio Grande e a Gripe Espanhola – RS, 1918*, UFSC, Florianópolis.
- Patterson, K. David e Pyle, Gerald F. (1991), “The geography and mortality of the 1918 influenza pandemic”, *Bulletin of History of Medicine*, 65.1: 4-21.
- George Rosen (1994), *Uma história da Saúde pública*, Hucitec, São Paulo.

- Rosenberg, Charles E. (1977), "The Therapeutic Revolution: Medicine, Meaning and Social Change in Nineteenth Century America", *Perspectives in Biology and Medicine* 20.4: 485-506.
- Said, Jane Dutra (1998), *Medicar, Mediar e remediar: aspectos da terapêutica na medicina ocidental*, Editora da UERJ, Rio de Janeiro.
- Silveira, Anny J.T. (2007), *A influenza espanhola em uma cidade planejada, Belo Horizonte, 1918*, Argumentvm, Belo Horizonte.
- Souza, Christiane Maria Cruz de (2009), *A gripe espanhola na Bahia: saúde, política e medicina em tempos de epidemia*, Editora Fiocruz, Rio de Janeiro.
- Viana, Hildegardes (1994), *Antigamente era assim*, Record, Rio de Janeiro, Fundação Cultural do Estado da Bahia, Salvador.

PARTE III

*Mesas de Delícias,
Mesas de Sobrevivência
e Mesas Económicas*

(Página deixada propositadamente em branco)

UMA MESA DE PROMESSAS NO *TRATADO DA TERRA DO BRASIL* DE PERO DE MAGALHÃES DE GÂNDAVO¹

A PROMISE TABLE OF FOOD IN GÂNDAVO'S *TRATADO DA TERRA DO BRASIL*

JOÃO ABEL DA FONSECA

Academia das Ciências de Lisboa

jobe8304@hotmail.com

RESUMO: Gândavo é conhecido como o primeiro autor de uma História do Brasil, c. 1569. No *Tratado* descreve os novos produtos alimentares disponíveis no Novo Mundo: carne; peixe; aves; marisco; vegetais e frutos. Sugere as alternativas alimentares face à inexistência de algumas espécies animais e vegetais comuns na Europa. Acrescentadamente, revela aos futuros possíveis colonos as receitas culinárias, sobre como confeccionar as refeições com os novos produtos que ali podem encontrar em abundância.

Palavras-chave: Gândavo; História do Brasil; Alimentos no Novo Mundo; Carne e aves; Peixe e marisco; Vegetais e frutos.

ABSTRACT: Gândavo is known as the first author of a History of Brazil, c. 1569. The *Tratado* describes the new food products available in the New World: meats; fish; poultry; seafood; vegetables and fruits. Suggests food alternatives given the lack of some common animal and plant species in Europe. In addition, it reveals to future potential colonists culinary recipes on how to prepare meals using the new products they can find in abundance.

Keywords: Gândavo; History of Brazil; Food in New World: Meats and poultry; Fish and seafood; Vegetables and fruits.

O *Tratado da Terra do Brasil*, no qual se contém a informação das cousas que há nestas partes, de Pero de Magalhães de Gândavo, foi redigido por volta de 1569. O manuscrito, pertencente ao acervo da Biblioteca Pública e Municipal do Porto, só veio a ser publicado em 1826, pela Academia Real das Sciencias, na *Colleção de Noticias para a Historia e Geografia das Nações Ultramarinas, que vivem nos Dominios Portuguezes, ou lhes são visinhas*², e, mais tarde, pelo Instituto Historico e Geographico Brasileiro, em 1858. A obra em apreço precedeu, por

¹ O Autor discorda do AO90, mas autorizou a utilização dessa grafia por ser uma determinação do Conselho Editorial da IUC.

² Gândavo 1826: 181-216.

consequente, uma outra do mesmo autor, intitulada *Historia da provincia sãcta Cruz à que vulgarmête chamamos Brasil*, publicada em Lisboa, no ano de 1576, na oficina de António Gonçalves³.



FIG. 1 – Frontispício Gândavo 1576

Quem foi Pero de Magalhães de Gândavo⁴? Foi um humanista português, nascido em Braga, de pai flamengo, muito provavelmente oriundo da cidade de Gand, donde lhe advém o apelido⁵. Ignora-se a sua data de nascimento e morte.

³ Os dois textos foram publicados, conjuntamente, no Brasil. Gândavo 1980.

⁴ Fonseca 2001: 47; Fonseca 2004: 111; Fonseca 2013: 225.

⁵ Importa aqui referir a advertência de Justino Mendes de Almeida para que se mantivesse o, de Gândavo, como aliás, o próprio autor fez inscrever no rosto da primeira edição da sua *Historia*, e não simplesmente Gândavo, como seria conhecido seu pai. Significa o de, segundo

Sabemos que abriu escola pública na província de Entre-Douro-e-Minho, onde foi casado, viajou para a Índia e, mais tarde, para o Brasil. Até ao século XIX eram conhecidas, tão-só, duas das suas obras: Regras que ensinam a maneira de escrever e orthographia da lingua Portuguesa com hum Dialogo que adiante se segue em defensam da mesma lingua, publicada em Lisboa, em 1574⁶, e a já mencionada *Historia da provincia sãcta Cruz à que vulgarmête chamamos Brasil*, na mesma cidade, em 1576⁷, ambas na Officina de Antonio Gonsalves que, em 1572, publicara *Os Lusíadas*. O mestre bracarense de latim e português, de que pouco se sabe sobre a preparação escolar estava, mesmo assim, a par do panorama literário nacional do séc. XVI. Sá de Miranda, Diogo Bernardes, António Ferreira, João de Barros, André de Resende, Jorge Ferreira de Vasconcelos, Frei Heitor Pinto e Camões são poetas e humanistas por si citados.

Gândavo é, como justamente o consideram muitos autores, o primeiro historiador do Brasil, muito provavelmente fonte, por exemplo, da obra de Jean de Lery, publicada em Paris, em 1578, com o título *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil*. Sabemos que foi copista da Torre do Tombo, a partir de 1572, e nomeado por D. Sebastião provedor da Fazenda da Capitania de Salvador da Bahia, pelo Alvará de 29 de Agosto de 1576, considerando os serviços por ele prestados em “trelladar alguuns liuros e papeis de meu serviço”. O seu *Tratado da Terra do Brasil*, como foi referido, redigido por volta de 1569, já que não refere a divisão do Brasil em duas «bandas», corresponde a uma primeira estadia em terras de Vera Cruz por um período não muito longo mas anterior a 1567, já que na primeira parte do mesmo se refere à fundação do Colégio dos Jesuítas, no Rio de Janeiro, que é daquela data. Seja como for, por lá teria andado entre 1558 e 1572, tempo que corresponde ao governo de Mem de Sá, a cuja morte do filho faz referência. O autor veio a falecer no reino, em local incerto, mas posterior a 1579, data do último documento conhecido em que foi possível identificar a sua pessoa.

Deste *Tratado*, enviado ao Cardeal-Infante D. Henrique, existe um outro manuscrito anónimo, em Londres, na «livraria» do British Museum, dedicado à Rainha D. Catarina, mas sem o último capítulo, pelo que deve corresponder à primeira redacção que intitulou *Tratado da Provincia do Brasil*. O autor também no primeiro texto diz ter enviado um outro a el-rei D. Sebastião “por cumprir primeiro com esta obrigaçam de vassalo, que todos devemos a nosso Rei”⁸. Este último manuscrito, porém, nunca foi encontrado. Sobre uma possível justificação da substituição do título de Tratado para História, quando veio a publicar a obra, acolhemo-nos ao que alguns autores sugerem, quanto à grandeza e com-

o saudoso académico e muito querido Mestre da Língua Portuguesa, a aceção de «filho de», como nos patronímicos.

⁶ Gândavo 1981.

⁷ Gândavo 1984.

⁸ Gândavo 1826: 185.

plexidade em que se transformara relatar o Brasil. O *Tratado* em apreço já não podia dar conta dessa realidade, tarefa a merecer a denominação de História.

O Brasil assumira, gradualmente, uma maior importância no contexto do Império Português nas décadas de 1560-1580. Este *Tratado* de Gândavo vem evidenciar não só essa realidade, dando notícias sobre aquelas partes desconhecidas, como contribuir para o aliciamento de colonos reinóis, no sentido de ali encontrarem uma oportunidade de melhoria de vida, como aponta no texto ao justificar a razão pela qual decidiu escrevê-lo⁹.

O que nos propomos, com o singelo bosquejo, é dar conta do que o autor vem a considerar no seu tratado a propósito do que pode esperar-se naquelas paragens em matéria de alimentação, que diz encontrar-se em abundância e oferecida pela Natureza, sem necessidade a recursos maiores e onerosos. A mesa de promessas, como assim lhe chamamos, vai então dedicar, ao longo da obra, diversos capítulos relacionados com os diferentes alimentos à disposição dos futuros colonos: carne; peixe; vegetais; frutos, boa água e pão, mas o possível pão daquelas paragens¹⁰.

Pero de Magalhães, tal como assina o *Tratado da Terra do Brasil* divide a obra em duas partes – dois outros tratados: um primeiro dedicado às oito capitânias em que o território se encontrava dividido, que são oito capítulos do texto, acrescidos de um nono que é o quinto na sequência da exposição, intitulado «De huma nação de Gentio que se acha nesta Capitania», sobre os Índios Aymores da capitania dos Ilheos; um segundo tratado, intitulado «Das cousas que são geraes por toda a Costa do Brasil», também constituído por nove capítulos – «Das fazendas da terra», «Dos costumes da terra», «Das qualidades da terra», «Dos mantimentos da terra», «Da caça da terra», «Das frutas da terra», «Da condição e costumes dos Índios da terra», «Dos bichos da terra» e «Da terra que certos homens da Capitania de Porto Seguro forão descobrir, e do que acharão nela». O texto do *Tratado* é precedido pela ‘Dedicatoria’, neste caso estudado, dirigida ao Cardeal-Infante D. Henrique (o autor diz ter enviado outros exemplares à Rainha D. Catarina e a D. Sebastião, como atrás referido), de um ‘Prologo ao Lector’ e de uma ‘Declaração da Costa’. A obra encerra com um pequeno posfácio incluído no último parágrafo do último capítulo.

Vejamos o que o copista da Torre do Tombo e provedor nomeado da Fazenda da Capitania de Salvador da Bahia escreve, depois de saudar o príncipe:

“[...] Como eu isto entenda, e conheça quam aceitos são os bons serviços a V. A. que ao Reino se fazem, imaginei comigo que podia trazer destas partes com que desse testemunho da minha pura tençam, e achei que não se podia dum

⁹ Ibid.: 185.

¹⁰ Sobre este mesmo assunto, considerando outras obras de autores coevos, a par de bibliografia afim muito atualizada, importa ler Santos, Coelho 2013: 53.

fraco homem esperar mor serviço (ainda que tal não pareça) que lançar mão desta informação da terra do Brasil (coisa que até agora não empredeu pessoa alguma) pera que nestes Reinos se divulgue sua fertilidade, e provoque a muitas pessoas pobres que se vão viver a esta província, que nisso consiste a felicidade, e augmento dela, [...]”¹¹.

Propósito do autor no ‘Prologo ao Lector’: “Minha tenção não foi outra neste Sumario (discreto e curioso Lector) senão denunciar em breves palavras a fertilidade e abundancia da *terra do Brasil* [...]”¹². Propósito e objectivo claro:

“[...] pera que esta fama venha á noticia de muitas pessoas que nestes Reinos vivem com pobreza, e não duvidem escolhela pera seu remedio [...]”. E como justifica o convite que endereça aos colonos?: “[...] porque a mesma terra he tão natural, e favoravel aos estranhos, que a todos agazalha, e convida com remedio, por pobres e desamparados que sejão, e assi cada vez se vai fazendo mais prospera; e depois que as terras viçosas se forem povoando (que agora estão dezertas, por falta de gente) hão-se fazer nelas grossas fazendas, como já estão feitas nas que possuem os moradores da terra [...]”. Muito pouco falta para se estar na presença dum verdadeiro paraíso. Gândavo acena então com uma proposta mais atractiva: “[...] porque he certo ser em si a terra mui rica, e haver nela muitos metaes, os quaes até agora se não descobrem, ou por não haver gente na terra pera cometer esta empreza, ou também por negligencia dos moradores, que se não querem dispor a esse trabalho; qual seja a causa porque deixão de o fazer, não sei; mas permitirá nosso Senhor que ainda em nossos dias se descubraõ nella grandes tezouros, [...]”¹³.

Abordamos, de seguida, o que no *Tratado* representa, para nós, esta primeira visão «tratadística» do paraíso brasileiro, na área da alimentação, embora muito houvesse a dizer sobre a construção do Brasil, já que Gândavo carrega basta informação, especialmente sobre a actividade dos engenhos de açúcar que regista, também, pela primeira vez com bastante pormenor. Atentemos então, num breve levantar de véu, que aguça a curiosidade para uma leitura completa da obra, à descrição de plantas, animais e frutos que, por certo, não deixaram de causar admiração aos primeiros colonos.

Começamos por aquilo que qualquer europeu desejaria encontrar naquelas paragens. O autor adverte primeiro e tranquiliza depois o futuro morador:

“Nestas partes do Brazil nam semeão trigo, nem se dá outro mantimento algum deste Reino; o que lá se come em vez de pão he farinha de páo, e esta se faz da raiz de uma planta que se chama **mandioca**, a qual he como Inhame, e tanto

¹¹ Gândavo 1826: 185.

¹² *Ibid.*: 187.

¹³ *Ibid.*: 187.

que se tira debaixo da terra está cortindo-se em agoa trez, quatro dias, e depois de cortida pizão-na ou ralão-na muito bem, e espremem-na daquele sumo; de tal maneira que fique bem escorrida [...] assi que depois de a terem deste modo curada, põem hum alguidar grande sobre o fogo, e como se aqueuta, botão aquela mandioca nele, e por espaço de mea hora está naquela quentura cozendo-se, dali a tirão, e fica temperada pera se comer”¹⁴.



FIG. 2 – Lisboa 2000: fol. 110 [Mandioqua]

A primeira impressão, quiçá negativa, da falta de trigo, estava assim dissipada. Este paraíso não podia deixar de ser um local diferente que, por isso mesmo, dispunha de um outro sistema alimentar alternativo. São essas mesmas alternativas que o humanista, fugindo da visão etnocêntrica do mundo, continua a apresentar:

¹⁴ Ibid.: 201.

“Ha todavia farinha de duas maneiras, huma que se chama de guerra, e outra fresca [...] desta mesma mandioca fazem outra maneira de mantimentos, que se chamão beijuus, são mui alvos, e mais grossos que breas, destes usão muito os moradores da terra, porque são mais saborosos, e de melhor digestão que a farinha”¹⁵.

A ideia de grande variedade de novas espécies com iguais destinações prossegue:

“Outra raiz dá huma planta que se chama **Hypim**, da qual fazem huns bolos que parecem pão fresco deste Reino, e também se come assada como batata, de toda a maneira se acha nela muito gosto. Tambem ha na terra muito milho zaburro, este se dá em todalas Capitánias, e faz hum pão muito alvo, Inhames e batatas, e outros legumes que fartão muito a terra”¹⁶.

Estava assim resolvido o que parecia um problema, afinal aparente – pão, batatas e legumes não faltavam naquelas partes! E a fartura estava para continuar:

“Ha muita abundância de **marisco**, e de **peixe** por toda esta Costa, com estes mantimentos se sustentão os moradores do Brazil sem fazerem gastos, nem diminuïrem nada em suas fazendas”¹⁷.

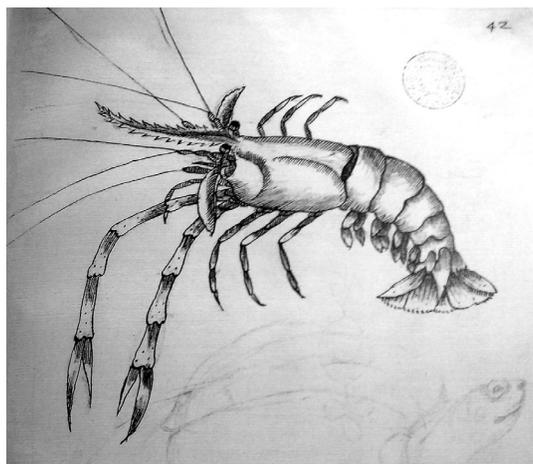


FIG. 3 – Lisboa 2000: fol. 42 [Poti]

¹⁵ Ibid.: 201.

¹⁶ Ibid.: 202.

¹⁷ Ibid.: 202.

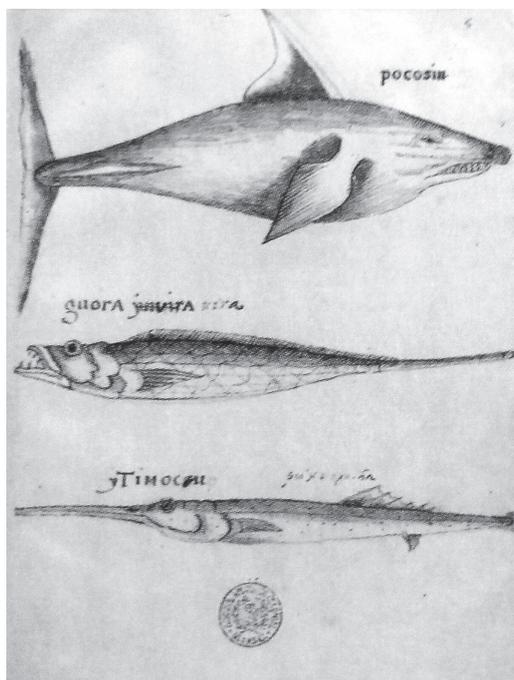


FIG. 4 – Lisboa 2000: fol. 5 [Pocosi e outros]

A um pouco de novidade, abundância de espécies vegetais e pisciárias, ainda antes de falar da riqueza da caça e dos frutos, não deixa de importar introduzir algum espanto, por vezes mistério –, faz ele parte do espírito de aventura ligado a todos aqueles que se dispuseram a abandonar a sua terra natal em busca de melhores dias nos «Novos Mundos».

Vejamos o que Pero de Magalhães nos relata sobre a Capitania dos Ilheos:

“[...] Tem muita infinidade de peixes grandes e pequenos: crião-se nela muitos **peixes-bois**, os quaes tem o focinho como de boi, e dous coutos com que andão à maneira de braços; nan tem nenhuma escama, nem outra feição de peixe senão o rabo; [...] He hum peixe muito saboroso, e totalmente parece carne, e assi tem o gosto dela; assado parece lombo de porco, ou de veado, coze-se com couve, e guiza-se como carne; nem alguma pessoa o come que o tenha por peixe, salvo se o conhecer primeiro. As femeas tem duas mamam, pelas quaes mamam os filhos, e crião-se com leite (cousa que se não acha em outro peixe algum) [...]”¹⁸.

¹⁸ Ibid.: 191-192.

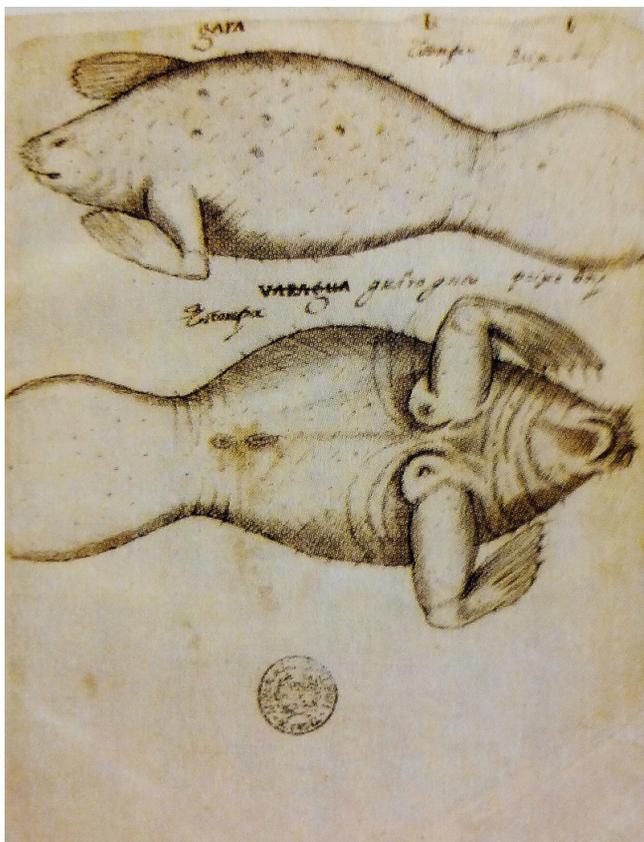


FIG. 5 – Lisboa 2000: fol. 1 [Guaragua]

É interessante verificar que se trata de um sirénio, muito curiosamente ligado à navegação lusíada, pois foram mamíferos marinhos desta ordem que, na Índia, deram lugar à lenda das sereias, tão exemplarmente cantada por Camões. Como podemos comprovar, ao espanto inicial logo se associa o proveito – o aproveitamento daquela mole imensa de carne abundante, cujo destino vamos encontrar no prato, transformada em lombo de porco assado, ou cozida com couves, ou ainda guisada «à maneira»! O mestre bracarense prossegue: “Tambem ha muitos tubarões nesta lagoa, e lagartos, e muitas cobras, e achão-se nela outros monstros marinhos de diversas maneiras”¹⁹.

Quanto à caça da terra podemos ler no *Tratado*:

¹⁹ Ibid.: 192.

“Huma das cousas que sustenta muito, e abasta os moradores desta terra do Brazil, he a muita caça que ha nestes matos de muitos géneros, e de diversas maneiras [...] Ha muitos veados e muita soma de porcos monteizes de muitas castas, [...] Ha muitas antas que casi são tamanhas como vacas, [...] Ha tambem coelhos, mas tem as orelhas doutra maneira mais pequenas e redondas. Ha outros animaes maiores que lebres, que se chamam **pacas**, [...] Huns bichos [...] chamão-lhe **Tatus**, são tamanhos como coelhos, e tem hum casco á maneira de lagosta, como de cágado, mas he repartido em muitas juntas como laminas, parece totalmente hum cavalo armado, [...] Ha tambem muitas galinhas de mato, [...] e outras muitas **aves mui gordas**, e saborosas melhores que perdizes”. Acabando por concluir: “Desta e doutra muita caça ha no Brazil muita abundancia”²⁰.

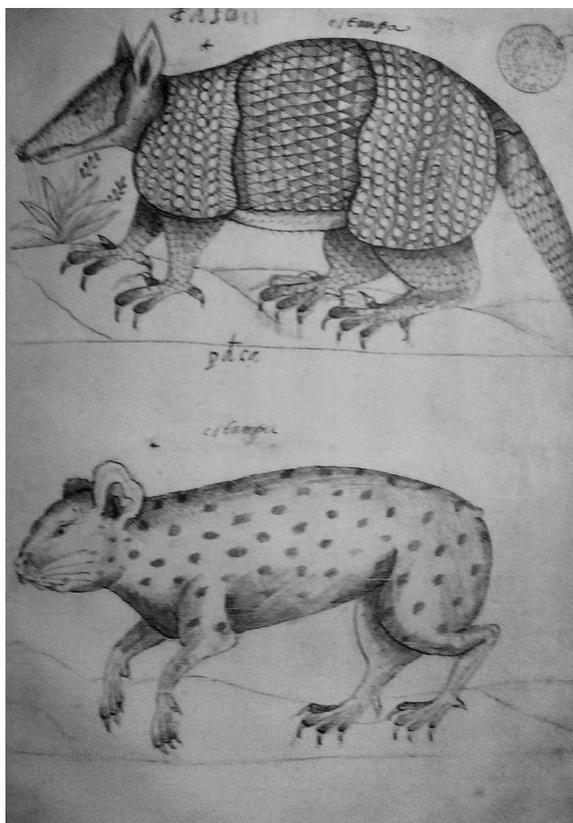


FIG. 6 – Lisboa 2000: fol. 65 [Tatu e Paca]

²⁰ Ibid.: 202-203.



FIG. 7 – Lisboa 2000: fol. 88 [Yamdu]

Prossigamos até às «frutas» da terra, alertando, desde já, para a ordem pela qual o autor as descreve, e que, provavelmente, corresponderia à sua preferência entre a novidade das novas espécies:

“Huma fruta saborosa, e mais prezada de quantas ha; cria-se numa parte humilde do chão, a qual tem humas pincas como de cardo, a fruta dela nasce como alcaxofras, e parecem naturalmente pinhas, e são do mesmo tamanho, chamão-lhes **Ananazes**: depois de maduras tem hum cheiro muito excelente, colhem-nos como são de vez, e com hum faca tirão-lhe aquela casca grossa, e fazem-nos em talhadas, e desta maneira se comem, excedem no gosto a quantas frutas ha neste Reino, [...]”²¹.

²¹ Ibid.: 203.

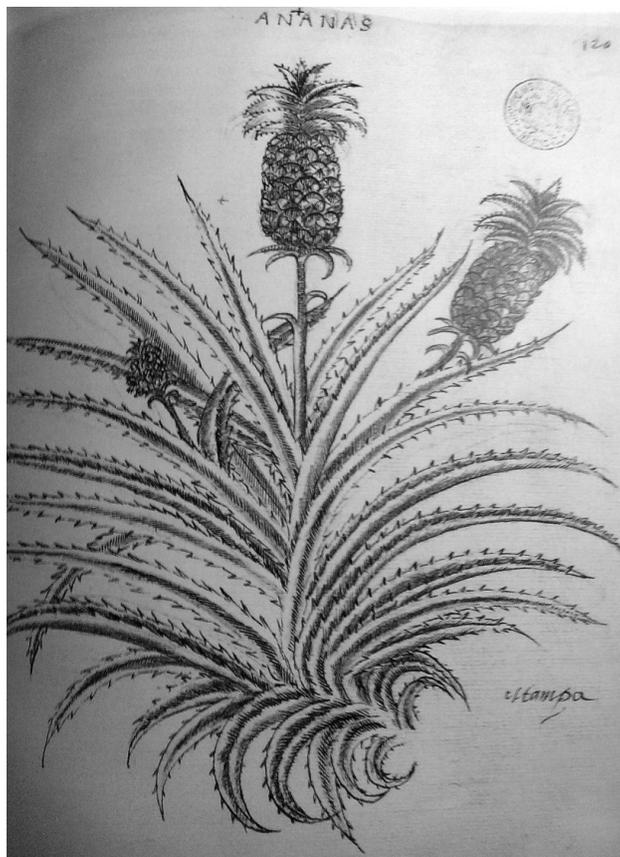


FIG. 8 – Lisboa 2000: fol. 120 [Ananas]

Fala em seguida do **cajueiro**:

“Outra fruta se cria n’umas arvores grandes, estas se não plantão, nascem pelo mato muitas, esta fruta depois de madura he muito amarela, são como pero espinal dos compridos, chamão-lhes Cajuas, tem muito sumo, e cria-se na ponta desta fruta de fóra hum caroço como castanha, e nasce diante da mesma fruta, a qual tem a casca mais amargosa que fel, e se tocarem com ela nos beiços dura muito aquele amargor e faz empolar toda a boca, pelo contrario este caroço assado he muito mais gostoso que amendoa; são de sua natureza mui quentes em extremo. Ha na terra tantos destes caroços que os medem aos alqueires”²².

²² Ibid.: 203.



FIG. 9 – Lisboa 2000: fol. 130 [Quaiu]

O autor prossegue identificando outra espécie frutícola:

“Tambem ha huma fruta que lhe chamão **bananas**, e pela lingua dos Indios **pacovos**: há na terra muita abundancia delas, parecem-se na feição com pepinos, nascem n’umas arvores mui tenras, e não são muito altas nem tem ramos, senão folhas mui compridas e largas, estas bananas crião-se em cachos, algum se acha que tem de cento e cincoenta pera sima, e muitas vezes he tão grande o peso deles, que faz quebrar a arvore pelo meo: como são de vez, colhem estes cachos, e depois de colhidos amadurecem, e tanto que estas arvores dão huma friuta logo as cortão, porque não frutificão mais que a primeira vez, e tornão a rebentar pelos pés outra novas: esta hé huma das frutas bem saborosa, e das boas que há na terra, tem huma pele como de figo, a qual lhes lanção fóra quando as querem comer, e se comem muitas delas fazem damno á saúde, e fazem febre a quem se desmanda nelas, e assadas maduras são muito sadias, e

mandão-se dar aos enfermos [...] assadas verdes passam por mantimento, e casi tem sustância de pão. Ha duas qualidades desta fruta, humas são pequenas como figos borjassotes, as outras são maiores e mais compridas. Estas pequenas tem dentro em si huma cousa estranha, a qual he, que quando as cortão pelo meo com huma faca, ou por qualquer parte que seja, acha-se nelas hum sinal á maneira de Crucifixo, e assi totalmente parece”²³.

O que podemos perceber destas minuciosas descrições de Pero de Magalhães, redigidas por volta de 1569, é que tanto o ananás, como o caju e a banana eram ainda frutos praticamente desconhecidos no reino. A não ser assim, não lhes teria dedicado quase todo um capítulo. Continuando a sua lista de frutos descreve depois os idênticos aos de Portugal.

“Tambem ha huma fruta que se chama fracazes, são como nesperas [...] Ha huma pimenta da terra, come-se verde, queima muito em grande maneira: outras muitas fruitas há pelo mato dentro de diversas calidades, e são tantas que já se acharão pela terra dentro algumas pessoas, e sustentarão-se com elas muitos dias sem outro mantimento algum [...]. Algumas fruitas deste Reino se dão nestas partes, muitos melões, pepinos, e figos de muitas castas, romãs, muitas parreiras, que dão uvas duas, tres vezes no anno, e tanto que humas acabão começam logo outras novamente. E desta maneira nunca está o Brazil sem fruitas; de limões e laranjas ha muita infinidade, dão-se muito na terra estas arvores de espinho, e multiplicão mais que as outras”²⁴.

A descrição da terra ficaria incompleta se não houvesse referência aos fatores climáticos: seis meses de Verão e seis de Inverno; o regime de ventos, com as respetivas monções; os «ares», com a incidência da humidade e a qualidade da água dos rios e das lagoas, entre outros. Gândavo termina: “Finalmente he esta terra tão deleitosa e temperada, que nunca nela se sente frio nem quentura sobeja”²⁵. Com todos estes predicados bem se pode deduzir ser a terra do Brasil um verdadeiro paraíso:

“[...] Esta terra he mui fertil e viçosa [...] as fazendas donde se consegue mais proveito são assucres, algodão, e pão do Brazil, com isto fazem pagamento aos mercadores, que deste Reino lhes levam fazenda, porque o dinheiro he pouco na terra, e assi vendem e trocãõ huma mercadoria por outra em seu justo preço.

²³ Ibid.: 203-204.

²⁴ Ibid.: 204-205.

²⁵ Ibid.: 201.

Quantos moradores ha na terra tem roças de mantimentos, e vendem muitas farinhas de pão huns aos outros, de que também tirão muito proveito”²⁶²⁷.

No seu Tratado, à laia de posfácio, o português de ascendência flamenga, como o seu apelido indica, deixa-nos ainda, pela primeira vez na Historiografia da Expansão Portuguesa, uma menção ao Brasil como **Nova Lusitânia**, se bem que nem todos os autores o tenham topado, e o venham a atribuir a um outro, Francisco de Brito Freyre, na obra *Nova Lusitania, Historia da Guerra Brasília*, Lisboa, na Off. de Joam Galram, 1675. De referir também um curioso reparo de natureza política, por certo relacionado com o crescente interesse que D. Sebastião vinha nutrindo pelo Norte de África, e que terminou com o desastre de Alcácer-Quibir:

“[...] Quizera escrever mais miudamente das particularidades desta Provincia do Brazil, mas porque satisfizesse a todos com brevidade, guardei-me de ser coprido; posto que os louvores da terra pedissem outro livro mais copioso e de maior volume, onde se comprehendessem por extenso as excelencias e diversidades das cousas que há nela, pera remedio e proveito dos homens que lá forem viver²⁸. E porque a felicidade e aumento desta Provincia consiste em ser povoada de muita gente, não havia de haver pessoa pobre nestes Reinos que não fosse viver a estas partes, com favor de S. A. onde os homens vivem todos abastados, e fóra das necessidades que cá padecem: e desta maneira permitirá Deos que floreja tanto a terra desta **nova Lusitania**, que com ela se aumente muito a Coroa destes Reinos, e seja dos outros envejada, **pera que não desejemos terras estranhas**; prometendo esta nossa tanta riqueza, e prosperidade aos que a forem buscar pera seu remedio”²⁹.

Se bem que de forma sucinta, suprimimos uma boa parte das caracterizações mais extensas, bem como a referência a alguns outros alimentos, mas pensamos ter conseguido justificar o título da comunicação: “Uma mesa de promessas no Tratado da Terra do Brasil de Pero de Magalhães de Gândavo”.

²⁶ Ibid.: 197.

²⁷ As imagens apresentadas, nomeadamente, do frontispício de uma obra, de animais, de plantas e de frutos referidos ao longo do texto, correspondem aos desenhos que ilustram Lisboa (2000, 2.^a ed.). Agradecemos a Ana Maria Proserpio o auxílio na preparação da sua reprodução.

²⁸ Na verdade, Gândavo redigirá, como foi referido, passados alguns anos, a sua *Historia da provincia sãcta Cruz*. Todos os sublinhados a negrito, ao longo das citações, são de nossa autoria.

²⁹ Gândavo 1826: 215-216.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Gândavo, Pero de Magalhães de (1826), *Tratado da Terra do Brasil, no qual se contém a informação das cousas que há nestas partes* in *Collecção de Noticias para a Historia e Geografia das Nações Ultramarinas, que vivem nos Dominios Portuguezes, ou lhes são vizinhas*, Academia Real das Sciencias, Lisboa, TOMO IV, NUM. IV: 182-216.
- Gândavo, Pero de Magalhães de (1980, 2ª ed.), *Tratado da Terra do Brasil. História da Província Santa Cruz*, com Nota Bibliográfica de Rodolpho Garcia e Introdução de Capristano de Abreu, Editora Itatiaia Limitada / Universidade de São Paulo, Belo Horizonte.
- Gândavo, Pero de Magalhães de (1981, 2ª ed.), *Regras que ensinam a maneira de escrever e a Ortografia da Língua Portuguesa*, introdução de Maria Leonor Carvalho Buescu, Biblioteca Nacional, Lisboa, ed. fac-similada da 1ª ed. [1574].
- Gândavo, Pero de Magalhães de (1984, 2ª ed.), *Historia da província sãcta Cruz à que vulgarmête chamamos Brasil*, com nota prévia de Francisco Leite de Faria, Biblioteca Nacional, Lisboa, ed. fac-similada da 1.ª ed. [1576].
- Lisboa, Frei Cristóvão de (2000, 2ª ed.), *Historia dos animaes e arvores do Maranhão*, CNCDP, Lisboa.

Estudos

- Fonseca, João Abel da (2001), “*Tratado da Terra do Brasil* de Pero de Magalhães de Gândavo – uma primeira visão do Paraíso”, in Garcez, Margarida (ed.), *Da Visão do Paraíso à Construção do Brasil. Actas do II Curso de Verão da Ericeira*, Mar de Letras Editora, Ericeira, 47-57.
- Fonseca, João Abel da (2004), “A propósito do *Diário da Navegação* de Pero Lopes de Sousa, 1530-1532. Breves apontamentos sobre a *Carta* de Pero Vaz de Caminha – 1500, e o *Tratado da Terra do Brasil* de Pero de Magalhães de Gândavo – c. 1570”, in Cadete, Bernardino (ed.), *Pedro Álvares Cabral, Actas do VI Simpósio de História Marítima*, Academia de Marinha, Lisboa, 111-132.
- Fonseca, João Abel da (2013), “Os três *Peros* que interessam à História do Brasil”, in Mendonça, Manuela (ed.), *Brasil e Portugal. Unindo as duas margens do Atlântico*, APH/ACL/AM/SGL/CPHM/AICP, Lisboa, 225-272.
- Santos, João Marinho dos; Coelho, Maria Helena da Cruz (2013), “A aculturação alimentar no império luso-brasileiro”, in Mendonça, Manuela (ed.), *Brasil e Portugal. Unindo as duas margens do Atlântico*, APH/ACL/AM/SGL/CPHM/AICP, Lisboa, 53-72.

A “FOME” NAS OBRAS DE RODOLFO TEÓFILO E OS RECURSOS ALIMENTARES DO SERTANEJO CEARENSE NA SECA DE 1877 A 1880

THE “HUNGER” AND THE FOOD RESOURCES OF THE CEARENSE SERTANEJO DURING THE DRY 1877-1880

ARIZA MARIA ROCHA

Universidade Regional do Cariri

Programa de Pós-Graduação

ariza.rocha@urca.br

RESUMO: O Ceará, em meados do século XIX, vivenciou várias dolorosas situações de estiagem e suas sequelas, principalmente aquela que ficou conhecida na história cearense como a “grande seca” dos três anos seguidos, de 1877 a 1880, atingindo milhares de vítimas das calamidades da natureza e dos homens. Este contributo tem o objetivo de apresentar os recursos alimentares dos flagelados no Ceará durante o êxodo rural e nos abarracamentos durante o período da seca de 1877 a 1880. Para tanto, foram utilizados como aportes os estudos históricos culturais da alimentação, recorrendo-se à pesquisa bibliográfica e documental, com destaque às obras de Rodolfo Teófilo (1889, 1922, 2011) e ao estudo de Wilhelm Michler (1889). Como resultado ao panorama da seca, apresenta-se a cultura alimentar da região, que completa o diálogo com a história da humanidade. Na tentativa de vencer a fome, destaca-se a utilização de recursos alimentares apreendidos pela experiência e necessidade do homem de viver em situações miseráveis no meio rural e no meio urbano.

Palavras-chave: Alimento; Fome; Seca; Ceará.

ABSTRACT: Ceará, in the middle of the 19th century, experienced several painful drought situations and its sequels, especially the one known in the history of Ceará as the “great drought” of the three consecutive years, from 1877 to 1880, which made thousands of victims of the calamities of nature and men. This study has the objective to present the food resources of the people stricken by this calamity in Ceará during the rural exodus and in the camps they lived in during the period of the drought from 1877 through 1880. Therefore, we rely on historical and cultural studies of food and make use of bibliographical and documentary research highlighting the importance of the work of Rodolfo Teófilo (1889, 1922, 2011) and the studies by Wilhelm Michler published in the *Revista Agrícola do Império* in 1889. Thus, we present the drought panorama, the region’s food culture, which engages in dialogue with the history of humanity. In an attempt to overcome hunger, we highlight the use of food resources seized by human experience and the need to live in miserable situations in rural and urban environments.

Keywords: Food; Hunger; Drought; Ceará.

INTRODUÇÃO

O alimento, no aspecto biológico, e a comida, no aspecto cultural, possibilitam conhecer hábitos, práticas e comportamentos, tanto diante do ato de comer/não comer e do ato de ter de comer/não ter o que comer. Ambos afetam a saúde e a vida do ser humano.

Na fartura alimentar, o homem tem a possibilidade de ter prazer pelo gosto de saborosas iguarias e até de procurar a distinção social pelo hedonismo de petiscos exóticos, como escreve Camponesi¹. No entanto, percorrer a história da humanidade é acompanhar a luta pela sobrevivência. Lutar contra a fome foi (e ainda é em alguns países) a preocupação diária do ser humano, seja diante da carência, seja diante da privação de recursos alimentares procedentes das crises sociais, a exemplo das guerras e epidemias, e dos desastres naturais, a exemplo das inundações e secas. Esse desequilíbrio alimentar afeta a constituição biológica e também a constituição psicológica².

O Ceará está localizado no Polígono das Secas³, estado que, ao longo de sua história, vivenciou várias e dolorosas situações de estiagem que vitimizaram pessoas, animais, meio ambiente e economia. Para melhor compreensão dos períodos de seca no referido estado, Teófilo⁴ apresenta as secas no século XVIII, que ocorreram nos anos de 1711 e 1723, estendendo-se até 1727. A seca retornou em 1744, indo até 1745, e depois em 1776, durando até 1777. Já no século XIX, ocorreu em 1809. Em seguida, em 1824 a 1825. Depois em 1844, prolongando-se até 1845 e finaliza o século com a seca de 1877 a 1879. Esses registros revelam que houve secas no Ceará em 1889 e 1899 e que castigaram a região ao longo dos séculos.

Interessante pensar se, no caso do Ceará, seria diferente sem os efeitos do clima causando a seca e extinguindo homens, plantas e animais. A esse respeito, Josué de Castro escreveu:

Infelizmente, as secas periódicas, desorganizando por completo a economia primária da região, extinguindo as fontes naturais de vida, crestando as pastagens, dizimando o gado e arrasando as lavouras, reduzem o sertão

¹ Camponesi 1996.

² Montanari 2003.

³ O estado do Ceará, situado na região do Nordeste brasileiro, está inserido na sub-região do sertão e concentra 55% de toda a caatinga (bioma do Nordeste brasileiro com uma vegetação típica de clima semiárido, fauna típica e plantas xerófilas) do Brasil. Ao lado dos estados de Alagoas, Bahia, Piauí, Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Minas Gerais e Sergipe, o Ceará configura o chamado “Polígono das Secas”, que periodicamente é assolado com as secas, ou seja, as chuvas diminuem ou desaparecem, o que afeta a vida humana, vegetal e animal.

⁴ Teófilo 1922.

a uma paisagem desértica, com seus habitantes sempre desprovidos de reservas, morrendo à míngua de água e de alimentos.⁵

Contudo, mais do que um caso climático e de irregularidade de chuva, a seca tem uma estreita relação com a sociopolítica da fome, a cultura alimentar e a “cultura da seca”⁶ tão viva em nós, cearenses, na busca de nos adaptarmos ao meio, como por meio da construção de cisternas e açudes, dos “carros-pipas”, entre outros recursos que demonstram o quanto a seca e o medo da fome estão próximos da mudança comportamental, social e alimentar.

A seca e a fome no estado do Ceará foram estudadas por muitos autores, a exemplo de Brazil⁷, Campos⁸, Cardoso⁹, Dantas¹⁰, Frota¹¹, Lira Neto¹², entre outros. Impossível esquecer a contribuição de Josué de Castro sobre as características da alimentação sertaneja:

Nos tempos normais dificilmente topará o médico, mesmo o especialista arguto, com estados de hemeralopia, de beribéri, de pelagra ou de escorbuto, cuja existência o seu raciocínio puramente teórico faria supor ser frequente. Não. Estes casos só surgem, e então em trágica abundância, nos períodos calamitosos da seca. Nos bons tempos em que a água rega o solo sertanejo, não se apresentam estes quadros de miséria orgânica ligados às carências específicas. Este estado de coisas não encerra nenhum mistério nem segredo que contrarie os conceitos hoje bem assentados da etiopatogenia das carências alimentares.¹³

A explicação da saúde do sertanejo está na base alimentar proveniente da agricultura e criação bovina, considerada por Josué de Castro¹⁴ uma “alimentação sólida”. Na escassez dessa dieta durante a seca, o sertanejo utiliza outras “comidas”; assim, a “cultura alimentar” ainda carece de sistematização e análise dos significados, imagens, comportamentos e valores dos recursos alimentares em tempos de seca cearense.

Diante do exposto, este contributo tem o objetivo de refletir sobre os recursos alimentares utilizados pelos flagelados da seca de 1877 a 1880, desde o êxodo

⁵ Castro 1984: 176.

⁶ A “cultura da seca” é o lugar de disputa pela água, terra e sobrevivência em conflitos sociais e políticos presentes nos vários sertões brasileiros, a exemplo do sertão baiano, na obra de Euclides da Cunha (*Os sertões, 1902*) e de João Antônio dos Santos Gumes (*Pelo sertão, 1914*), e do sertão mineiro, no livro de João Guimarães Rosa (*Grande sertão: veredas, 1956*).

⁷ Brazil 1877.

⁸ Campos 2014.

⁹ Cardoso 2014.

¹⁰ Dantas 2010.

¹¹ Frota 1985.

¹² Lira Neto 2001.

¹³ Castro 1984: 209.

¹⁴ Id., *ibid.*: 192.

rural até os abarracamentos da capital cearense. Para tanto, apoiamo-nos nos estudos histórico-culturais da alimentação. Nesse contexto, fugindo da fatalidade climática do sertão e desnaturalizando esse ambiente, há a fome e a seca compondo o cenário do sertão na literatura, como também no painel político dos estudos de Camponesi¹⁵, Dantas¹⁶, Meneses e Carneiro¹⁷, Montanari¹⁸ e Sorcinelli¹⁹. Meneses e Carneiro²⁰, por exemplo, partem da fome como “[...] marginalização social, falhas nos créditos de troca e, portanto, está no âmbito das decisões humanas, e não dos acidentes climáticos ou sistemas formais”.

Nossa trilha metodológica ocorreu através da pesquisa documental. Inicialmente as obras “históricas” de Rodolfo Teófilo (1853-1932), que têm valor documental, por ser o sanitarista testemunha e denunciante do Ceará castigado pelas secas de 1877 a 1880, epidemias, a exemplo da varíola, disenteria, beribéri e febres, causando a morte dos flagelados. O autor protestou contra a incúria dos governos em relação às populações sertanejas abandonadas pelo descaso do governo diante de toda uma política de humilhação por que passavam os desafortunados acometidos pela seca, fome, pestes e corrupção dos responsáveis pela assistência dos desvalidos.

A fome foi o primeiro romance do autor e pioneiro da literatura regionalista²¹, com destaque na literatura regional-naturalista brasileira. O livro é constituído de quatro partes, a saber: “Êxodo”, “A casa negreira”, “Misérias” e “Epílogo”, partes que constituem o retrato dos anos da fome – a seca dos três longos anos teve início em 1877 e prolongou-se até março de 1880. A segunda obra, “Extractos da ‘Monographia da Mucunã’”, foi escrita em 1889. Na obra, o autor fundamentou cientificamente os benefícios e os efeitos da mucunã no organismo humano. Do empírico ao experimento científico, Rodolfo Teófilo desenvolveu seus estudos sobre a mucunã e encaminhou ao Ministério da Agricultura um ofício e 200 gramas da fécula para exame.

No dia 31 de outubro de 1888, o Conselheiro Antônio da Silva Prado, então encarregado pelo Ministério da Agricultura, encaminhou a amostra, juntamente com um ofício, ao renomado químico alemão Wilhelm Michler (1846-1889), professor da Escola Politécnica da Universidade Federal do Rio de Janeiro, para mais estudos. Como resposta à monografia, tem-se o estudo do doutor Wilhelm Michler (1889), realizado no “Laboratório de Chimica Indus-

¹⁵ Camponesi 1996.

¹⁶ Dantas op. cit.

¹⁷ Meneses e Carneiro 1997.

¹⁸ Montanari 2003.

¹⁹ Sorcinelli 1998.

²⁰ Meneses e Carneiro op. cit: 38.

²¹ Lira Neto 2001.

trial da Escola Polytechnica”; ambos os estudos foram publicados na *Revista Agrícola do Império* em 1889.

Na terceira obra, *Historia da secca do Ceará* (1877-1880), publicada em 1922, o autor descreve com detalhes a alimentação dos retirantes durante o êxodo do interior do estado à capital cearense no século XIX. A seca é o tema presente em suas obras, revelando a insistência do farmacêutico em alertar a sociedade a respeito das epidemias que, juntamente com a fome, atacavam os corpos debilitados. Farmacêutico, autor de diversos livros, participou ativamente da campanha abolicionista no Ceará e foi o padeiro-mor, ou seja, presidente da agremiação literária intitulada “Padaria Espiritual”.

Para combater a varíola, Rodolfo Teófilo inaugurou, no dia 1º de janeiro de 1901, o vacinogênico, fabricando as vacinas com recursos próprios, porém o vacinogênico não teve apoio governamental. Rodolfo Teófilo denunciava também as ações de políticos que, no momento da desgraça, fome, doença e miséria dos retirantes, exploravam a situação que assolava os sertanejos, causando-lhes todo tipo de perseguição política.

Além das mencionadas obras, também recorreremos aos periódicos da época na tentativa de captar as notícias e a repercussão nacional da citada calamidade. Assim, utilizamos o jornal paulista *O Estado de São Paulo*; jornais de Fortaleza, como *O Cearense*, *O Retirante*, *Echo do Povo* e *Pedro II*; e jornais do Rio de Janeiro, como *Jornal do Commercio* e *Gazeta de Notícias*. Utilizamos também os documentos da Presidência da Província e da *Revista da Academia Cearense*. Enfim, lançamos mão de um conjunto diversificado e complementar de fontes para o estudo do problema.

Este trabalho, além desta Introdução, desenvolve-se em outros quatro tópicos, a saber: “Os recursos alimentares da Província do Ceará antes de 1877 e durante o êxodo”; “Comissões de Socorros: doação e distribuição de gêneros alimentícios”; “Os abarracamentos da capital: ração e trabalho; e “Conclusão”. Este artigo pretende contribuir para o desenvolvimento da área de pesquisa com foco na comida e na “cultura alimentar” em tempos de seca.

1. OS RECURSOS ALIMENTARES DA PROVÍNCIA DO CEARÁ ANTES DE 1877 E DURANTE O ÊXODO

Inicialmente, apresentaremos um quadro da província diante da seca que durou três anos. Por esse caminho, teremos um panorama da gravidade e dimensão da referida calamidade, que, segundo os registros de Rodolfo Teófilo²², apontam o quanto a população passou de 340 mil habitantes em 1845, última seca, para cerca de um milhão de habitantes em 1877.

²² Teófilo 1922.

As nossas principais riquezas vegetais eram as plantas medicinais (caroba, jaborandi, jurubeba, cabacinho, urucu, quina-quina, etc.), de marcenaria, de construção, de tinturaria, oleíferas, têxteis, alimentícias (“arroz, feijão, milho, café, cana, mandioca), frutíferas silvestres (ata, sapoti, caju, araçá, pitomba, laranja, abacaxi, banana, lima, mamão, manga, jambo, melão, melancia, romã, jaca, graviola, etc.) e exóticas cultivadas”²³, sem esquecer das raízes das plantas usadas como depurativas.

A economia do Ceará dividia-se entre indústria extrativa (borracha, cera de carnaúba, palha de carnaúba, cera de abelhas silvestres, madeiras, ervas medicinais, salinas, caça, principalmente as rolas de arribação); indústria da pesca (cavalas, garopas, tainhas e outros peixes); agrícola (algodão, café, cana, tabaco, mamona, farinha de mandioca, arroz, milho, feijão, frutas e polvilho); indústria pastoril (gado); indústria fabril (couros, carne charqueada, queijos, sabão, velas de carnaúba, obras de palha, tecidos grossos de algodão, redes, açúcar, bordados, etc.); comércio e movimento de importação e exportação marítima nacional e internacional, a exemplo da exportação do algodão pelos “[...] vapores das companhias *Inglezas Red Cross Line* e *Booths Line*”²⁴.

Em março de 1877, os roçados já estavam prontos para receberem as sementes, só faltava a chuva, que não era anunciada com as “pedras de sal ao sereno”²⁵ na véspera do Dia de Santa Luzia (13 de dezembro). Faltava o Dia de São José (19 de março). Tais previsões se apoiam no solstício de dezembro e no equinócio de março. Se não chove nesse período, pode-se considerar seca.

A chegada do Dia de São José trouxe a declaração da seca. Com a falta de chuvas, o referido estado viu-se diante de uma situação caótica, sem água para plantio, animais, consumo humano, e com os recursos alimentares armazenados nas provisões familiares. O gado aniquilado trouxe o prejuízo da indústria pastoril. Girão²⁶ explica que a “[...] riqueza pastoril, antes da seca, se calculara em 24.000 contos de réis, não valia agora mais de 200 contos”. Recorreu-se ao abatimento das reses, eis os números: em 1877, 13.004 reses; em 1878, 14.155 reses; e, em 1879, 9.065 reses. Socorreu-se ao consumo da carne-seca, ou charque, que entrava pelo Porto de Fortaleza nos anos de 1877 (202 navios), 1878 (360 navios) e 1879 (326 navios). Teófilo²⁷ destaca que “Foram navios de diversas nacionalidades e procedências, todos com carregamentos de víveres”.

²³ Teófilo 1922: 14.

²⁴ Id. *ibid.*: 30.

²⁵ “Em véspera de S. Luzia. Seis pedras de sal, collocadas sobre um plano, representam os seis mezes de inverno. Pela manhã, a pedra que mais se dissolve ao relento da noite, indica o mez mais chuvoso” Teófilo *op. cit.*: 75.

²⁶ Girão 1985: 203.

²⁷ Teófilo *op. cit.*: 75.

A lavoura estava morta, os legumes escassos e as raízes silvestres exauridas. Para agravar, o roçado da mandioca era furtado pelos salteadores. Com as roças perdidas, as famílias migraram à procura de melhores condições de vida em Fortaleza, Manaus, São Paulo, Paraíba, Rio Grande do Norte, Cariri e outros lugares, conforme as palavras de Frota: “De março a junho, deixaram o Ceará pelo Porto de Aracati 8.114 retirantes e de janeiro a junho 22.480 pelo Porto de Fortaleza”²⁸.

Outra consequência da seca que comprometia o abastecimento alimentar nos abarracamentos e na região, de uma forma geral, era a perda da colheita, o que afetava o aumento de preço dos alimentos e a desnutrição da população.

Trata-se do “Êxodo” abordado na obra Teófilo²⁹. O farmacêutico abordou nela a decepção do sertanejo ao ver seu gado, suas terras, seus bens (inclusive a mão de obra escrava) e sua família irem pouco a pouco mingando com o calor do sol. Da angústia, companheira constante desde a tomada de decisão de partir, ao abandono de tudo que um dia alicerçou e dignificou o homem, o trabalho, as terras e os amigos. Outra companheira era a esperança, que guiava os olhos dos crentes aos céus. Nas orações, os apelos ao Santo São José; na falta de nuvem, a sentença de morte.

Na estrada, não eram pequenos os desafios enfrentados pelo retirante. A luta pela sobrevivência era travada com a terra, com as pragas e com os outros homens, muitos deles transformados em bichos famintos à beira da loucura, à caça d’água, de alimentos em estado de podridão (animais) ou de plantas silvestres; semelhante luta se dava contra a fome, esta que era acompanhada por pestes, carestias, misérias, guerras e flagelos de seres humanos que, “[...] forçados pela fome, alimentaram-se de carne humana”³⁰. Caso de canibalismo também ocorreu no Ceará, conforme noticiou o jornal *O Estado de São Paulo*³¹.

Eis o quadro de desespero e de emergência da “gastronomia da fome” ante o qual o homem do campo aprendeu empiricamente a utilizar plantas ou “[...] tudo quanto é alimento brabo, sementes venenosas, cascas de árvores”³² para driblar a fome. Ressaltamos que não se trata da degustação de comidas exóticas, como apresenta Camporesi³³, mas de últimos recursos alimentares na luta pela sobrevivência, pois, no furor da luta contra a fome e a sede, “[...] quando o sertanejo lança mão destes alimentos exóticos é que o martírio da seca já vai longe e que sua miséria já atingiu os limites de sua resistência orgânica”³⁴.

²⁸ Frota 1985: 149.

²⁹ Teófilo 2011.

³⁰ Montanari 2003: 16.

³¹ Jornal o Estado de São Paulo 1879.

³² Castro 1984: 184.

³³ Camporesi 1996.

³⁴ Castro 1984: 202.

Naquele contexto, destacamos a extração dos recursos naturais, como a fécula da mucunã e a goma da carnaubeira, em que o personagem do romancista, guiado pela memória, usa a planta para matar a sede. Considerada o “pão dos famintos”, a mucunã é a planta tradicional e figura obrigatória de todas as secas. Fome e mucunã eram o que restava para os retirantes da seca com duas funções básicas: 1) bebida – na falta de água, utilizavam-na para matar a sede; e 2) comida – da fécula extraíam a goma para fazer farinha e mingau (papa). Por ter sido testemunha daquela calamidade, o autor construiu a narrativa com base nos depoimentos dos flagelados.

Em sucessivas páginas, o escritor ensinou o processo da extração da fécula da mucunã-lisa realizado pelo personagem Freitas. Eis o procedimento: 1) as raízes seriam reduzidas a massa; 2) as raízes, em um cocho, seriam lavadas nove vezes para a extração do corante (cor de rosa), hoje conhecido como tanino³⁵; 3) A fécula descansaria para que as matérias sólidas assentassem; 4) o líquido deveria ser decantado para a retirada de sedimento; 5) a substância alimentícia seria a massa encontrada no fundo do cocho; 6) a goma deveria secar ao sol; e 7) a goma, após a secagem, seria usada como farinha no preparo de mingau.

Do romance à pesquisa, o farmacêutico transformou o “pão dos famintos” em objeto de estudo na monografia apresentada ao Ministério da Agricultura, publicada na *Revista da Agricultura do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura*³⁶ em 1889. Em seu trabalho científico, o estudioso relatou a importância da mucunã na alimentação do sertanejo, que poderia salvar muitos refugiados da fome, no entanto, por falta de informação do tratamento adequado, a planta era considerada nociva à saúde.

Para além dos depoimentos, o farmacêutico estudou minuciosamente a planta e suas sementes através de uma investigação qualitativa e quantitativa. Por isso, juntamente com a monografia, Rodolfo Teófilo encaminhou uma amostra da fécula da mucunã ao Ministério da Agricultura, para que fossem procedidos exames químicos industriais. Por sua vez, os materiais chegaram às mãos de Wilhelm Michler, pesquisador alemão e professor de Química da Escola Politécnica. Com o interesse de estudar detalhadamente o assunto, Michler realizou o estudo e concluiu que:

A fécula da mucunã tanto da raiz como das sementes póde ser considerada como um producto valioso para certos fins industriaes como substituto de outras féculas. Como alimento exclusivo, ella não póde servir por falta

³⁵ O tanino é uma substância química encontrada no grupo de fenóis vegetais. Esse elemento pode ser encontrado em sementes, cascas e caules de frutos verdes. Por conta do sabor amargo que provoca, é um grande aliado para proteger plantas e frutos dos animais herbívoros. (Hermenegildo 2016)

³⁶ Criado em 1860, o Imperial Instituto Fluminense de Agricultura era uma instituição privada cuja revista atuou até o ano de 1891.

de corpos albuminosos e gorduras; além disso, pôde a presença do ácido tânico e do phlopapheno produzir desordens no aparelho digestivo, caso ella seja empregada como tal. Na fécula da raiz da mucunã, o ácido tânico e o phlopapheno podem ser eliminados pelos processos indicados. A fécula extrahida das sementes pôde ser purificada com facilidade.³⁷

Confirmada a tese de Rodolfo Teófilo, suas notas, ao lado das apreciações do Dr. Michler, vieram ao conhecimento do público através da publicação na *Revista da Agricultura do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura*, em 1889. Da narrativa dos flagelados à pesquisa sobre a potencialidade da mucunã como solução ao combate à fome durante os longos dias de estiagem, Rodolfo Teófilo contribuiu para a divulgação dos benefícios dessa planta, que tem o conhecimento de suas propriedades medicinais nos dias de hoje.

Outra fonte alimentícia citada na obra de Rodolfo Teófilo foi a carnaubeira, considerada o “boi vegetal”; por ser uma “[...] árvore utilíssima, a carnaubeira, desde a raiz até o pó das folhas, é aproveitada pelo homem”³⁸. Na obra, o autor ensina que daquela árvore aproveitaria a goma, “com uma alvura de neve”³⁹, extraída do palmito para fazer uma saudável refeição.

Além dos usos da mucunã e da carnaubeira, podem também ser citados: o umbuzeiro, a quixabeira, o juazeiro, o xiquexique, o mandacaru, o pau-de-mocó, a maniçoba, a maniçobinha, o umarizeiro, a palma, a macambira, a quixaba, o cordeiro e os frutos dos cactos. Embora importantes para a alimentação do sertanejo, as referidas plantas são consideradas de “[...] segunda classe, [pois] nos tempos normais quase não despertam interesse ao apetite do sertanejo”⁴⁰.

Contudo, as mencionadas plantas são providenciais para matar a fome e a sede, a exemplo do umbuzeiro, que, segundo José de Castro⁴¹, “[...] se não existisse o umbuzeiro, aquele trato do sertão tão estéril que até nele escasseiam os carnaubais, tão providencialmente dispersos nos que o convizinham até do Ceará, estaria despovoado”.

Afora os mencionados recursos, o retirante alimentava-se também de amêndoa e caroço de algodão. Em relação à fauna, destacamos raposas, gaviões e caracará; na impossibilidade de encontrar algo mais comestível, o flagelado recorria a carnes de cães, gatos, morcegos, répteis, urubus e “[...] corvos, carcarás, cobras, ratos, couros de boi”⁴².

³⁷ Michler 1889: 44.

³⁸ Teófilo 1889: 60.

³⁹ Id. *ibid.*: id.

⁴⁰ Castro 1984: 184.

⁴¹ Castro 1984: 181.

⁴² Studart 1910: 41.

Agregada ao panorama da seca, estava a cultura alimentar da região, que, em decorrência dessa triste vivência, apoiava-se em recursos apreendidos pela experiência e necessidade de sobrevivência para chegarem à capital cearense. Vencido o êxodo, a fome e a desgraça continuariam, no entanto, à margem social, o retirante teria a ração alimentar, conforme abordaremos no próximo tópico.

2. “COMISSÕES DE SOCORROS”: DOAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A cidade de Fortaleza era um dos lugares para onde confluíam os retirantes. A capital cearense vivia dias de aformoseamento e passou de 21 mil para 130 mil habitantes. Em vez dos belos “*boulevares*”, a miséria era a vitrina de “esqueletos animados” pelas ruas, jornais locais e nacionais. A comoção movia a caridade, mas também a vergonha nacional. Dados estatísticos apontados por Rodolfo Teófilo estimam que 500 mil pessoas morreram por causa da seca. A vida desses indivíduos na cidade grande, longe do sertão, consistia na sobrevivência, muitos deles tendo perdido tudo pelo caminho, inclusive enterrado familiares pelas estradas. O desespero dos flagelados da Província do Ceará era anunciado nos principais jornais do país e locais. Na Corte, Rio de Janeiro, o *Jornal do Commercio*⁴³ apelava para que as autoridades socorressem as vítimas.

Os pedidos de socorro foram lançados, sendo criados alguns aparatos de assistência pública, a exemplo da Comissão Central de socorro às vítimas, responsável em conseguir recursos financeiros, doações de particulares, comerciantes, entre outros, roupas e alimentos aos desvalidos. Registros de Teófilo apontam para as receitas em dinheiro e víveres do Governo e das doações de particulares no ano de 1877:

QUADRO 1 – Receitas em dinheiro e víveres do Governo e das doações de particulares em 1877⁴⁴

	1877	
	Governo	Particulares
Em dinheiro	1.461:179\$40	192:260\$372
Em víveres	946:734\$000	57:066\$000
Total	2.425:913\$040	249:326\$372
Somatório: Governo + Particulares = 2.712:682\$792		

⁴³ Jornal do Commercio 1877.

⁴⁴ Teófilo 1922.

Os dados numéricos parecem suficientes para amenizar as necessidades dos flagelados, no entanto não foi o que aconteceu, devido à má administração das Comissões de Socorros. Entre os víveres comprados pelo Governo, citamos: farinha, arroz, milho, charque, bacalhau, banha de porco, fubá, etc. Tais alimentos proporcionavam o básico nutricional, compondo a dieta alimentar do nordestino, com exceção do bacalhau, que, por ser salgado, teria menos propulsão de se estragar; cada alimento compensaria as deficiências proteicas e vitamínicas da ração alimentar do retirante, caso fosse entregue com regularidade e em quantidade suficiente.

Além dos mencionados itens, os particulares acrescentaram à lista: farinha de tapioca, roscas e biscoitos. As doações vieram do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Amazonas, Pará, Maranhão, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia, Espírito Santo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo. Do exterior também vieram donativos, a exemplo de Lisboa, Porto, Liverpool, Londres, Manchester, Belfast, Hamburgo, Paris e cidades dos Estados Unidos.

É importante destacar que nem sempre os produtos arrecadados pela solidariedade e pelo tesouro nacional⁴⁵ chegavam ao seu destino, em razão dos entraves que surgiam no caminho, por exemplo, morosidade da distribuição, alimentos que se estragavam nos depósitos, desvios de alimentos por pessoas que os vendiam e saques nos armazéns do interior, a exemplo de Aracati e da capital cearense.

A Comissão Central de Socorros era formada pelo “Juiz de Direito, Vigário da Freguezia, Delegado de Polícia e Presidente da Camara”⁴⁶. Subordinadas à Comissão Central, havia as Comissões de Socorros no interior, sendo nomeados comissários para acompanhar e distribuir os gêneros alimentícios aos famintos, contudo não faltaram abusos e “[...] delapidações dos dinheiros do Estado”⁴⁷, os quais eram denunciados pelos jornais, como no *Echo do Povo*⁴⁸, jornal da capital; além da corrupção, havia a demora na distribuição dos gêneros alimentícios.

Não foram poucos os casos de negligência daqueles que deixavam os alimentos estragarem, mofarem e apodrecerem, os quais, apesar de estarem sem condições de consumo, eram distribuídos aos desvalidos. Uma comissão médica era responsável por examinar os depósitos de víveres, jogando ao mar os alimentos condenados. Tal caso ocorreu na capital, em que provisão “[...] no valor de

⁴⁵ O jornal *O Estado de São Paulo* (1877) anunciava a distribuição de cotas para os estados atingidos pela seca. A província do Ceará recebeu 60.000\$ e a recomendação do Ministro do Império sobre o cuidado na escolha dos agentes que iriam distribuir os socorros.

⁴⁶ Teófilo 1922: 75.

⁴⁷ Id. *ibid.*: 103.

⁴⁸ *Echo do Povo* 1879.

36.949\$680, lançados ao mar 74.180 kilos de xarque, 20 saccas de farinha e 120 de arroz”⁴⁹.

O flagelo que se alastrava ao longo dos três anos seguidos comovia o país, que enviava doações em dinheiro, gêneros alimentícios, a exemplo de Pernambuco, que doou “[...] 290 saccas de farinha, 43 de feijão, 30 de arroz, 64 barricas de bacalhao, 164 arrobas de xarque e 25 barricas de bolachas”⁵⁰, bem como roupas usadas ofertadas por particulares.

A fome não foi a única a dizimar a população cearense, vieram as doenças, muitas delas originárias da escassez e qualidade do alimento, que causava envenenamento, úlceras hemorrágicas, febres, vômitos, disenteria. Dadas as condições insalubres, anasarca (inchaço), beribéri, febre amarela, úlcera, febres biliosas e varíola, também chamada de bexiga, registrando, ao término de 1878, 1.205 mortos de diversas moléstias e 9.721 falecimentos por conta da varíola, perfazendo um total de 10.926 cadáveres. A elevada estimativa assustava a todos e foi agravada pelos problemas de transporte e sepultamento dos “bexigosos”.

Para tratar dos enfermos, eram necessários hospitais, asilos, lazaretos, médicos, enfermeiros práticos, utensílios e cemitérios. Convém explicar que lazareto não é unicamente um lugar para tratar doenças infecciosas. Teófilo⁵¹ define como um “[...] lago de pus onde boiam enfermos, moribundos e mortos”, um lugar do qual todos fugiam quando podiam, com exceção dos profissionais de saúde e das irmãs de caridade da Santa Casa de Misericórdia. Segundo dados de Teófilo, construímos o quadro do obituário anual de 1877 a 1879:

QUADRO 2 – Obituário anual de 1877 a 1879⁵²

Anos Obituário	1877	1878	1879
Bexiga	–	21.851	2.527
Outras moléstias	2.627	31.914	4.180
Fome	33	26	
Total	2.665	56.791	6.707

<https://www.theatlantic.com/ideas/archive/2020/05/freedom-pandemic-19th-century/611800/>
<https://www.theatlantic.com/ideas/archive/2020/05/freedom-pandemic-19th-century/611800/>

⁴⁹ Teófilo op. cit.: 280.

⁵⁰ Id. ibid.: 93-94.

⁵¹ Teófilo 1922: 239.

⁵² Id. ibid.

No meio do caos, era difícil manter a ordem. Havia malfeitores, saqueadores, conflitos entre retirantes e comissários, furtos de gêneros alimentícios e outros conflitos em torno da alimentação do fornecimento e distribuição da ração, enfim, o crime, de uma forma geral, afetava as autoridades políticas, dificultando, por exemplo, a implementação de medidas de repressão de furtos, no discurso do Presidente da Província do Ceará, José Júlio de Albuquerque Barros⁵³.

Salientamos que, durante o período da longa estiagem, a província teve os seguintes presidentes: Caetano Estelita Cavalcanti Pessoa (de 10/01/1877 a 24/11/1877), João José Ferreira de Aguiar (de 24/11/1877 a 21/02/1878), Paulino Nogueira Borges da Fonseca (de 21/02/1878 a 04/03/1878), Antônio Pinto Nogueira Accioli (de 04/03/1878 a 08/03/1878) e José Júlio de Albuquerque Barros (de 08/03/1878 a 02/06/1880).

Entre morrer de sede e morrer pelas águas, os desprovidos de esperança optavam pela emigração para o Pará e o Amazonas, consideradas regiões insalubres, sendo os escravos vendidos: “A *mercadoria* era comprada no interior por baixo preço; as *peças* custavam, às vezes, duas saccas de farinha ao magarefe italiano”⁵⁴ ou exportados. A esse respeito, Teófilo⁵⁵ registra a exportação de escravos nos anos de 1877 (1.725 escravos), 1878 (2.909 escravos) e 1879 (1.925 escravos).

Das fracas provisões alimentares naquela ocasião, o sertanejo recorria ao “mel de furo”, pombas e avoantes. O primeiro subsídio alimentar era o “mel de furo”, proveniente dos engenhos de bangues de Pernambuco e do Maranhão; segundo Teófilo⁵⁶, “[...] os retirantes tinham verdadeira paixão por esse alimento”, ao ponto de apanharem “[...] com os dedos aquelle mel misturado com o lixo das ruas e comiam até deixarem as pedras completamente enxutas!”. Já as pombas e as avoantes, consoante Castro⁵⁷, são aves de arribação, que viajam em enormes bandos em migrações periódicas. Para muitos, as avoantes eram consideradas “carregadas”, reimosas, por agravarem doenças, como, por exemplo, o reumatismo crônico, a úlcera e a sífilis.

A carência e a ausência do alimento no período de estiagem revelam os aspectos nutricionais da alimentação dos retirantes durante os anos de seca. Dependendo da caridade do Governo e das doações dos particulares, o sertanejo comia o que lhe era ofertado e quando havia o que ser ofertado.

⁵³ CRL, Relatório 1878.

⁵⁴ Teófilo op. cit.: 250.

⁵⁵ Teófilo 1922.

⁵⁶ Id., ibid.: 249.

⁵⁷ Castro 1984.

A cultura alimentar do sertanejo era a base para a compra e doação das provisões alimentares, ou seja, a farinha, o feijão, o milho e o charque, comidas de “sustança”, fortes para saciarem a escassez. Na ausência desses víveres, o sertanejo comia o que aparecesse, como era o caso dos barris de “mel de furo” quebrados pelas ruas. Não podemos esquecer que o açúcar é a fonte de energia para o organismo, principalmente para uma população desnutrida. A respeito das formas de distribuição de víveres, era deficiente, sendo a ração insuficiente. Os registros de Rodolfo Teófilo descrevem as falhas e os descasos com a população desamparada, inclusive, de dignidade.

O trabalho e o número de integrantes das famílias também determinavam a distribuição de víveres e o estabelecimento de rações pelas autoridades locais nos abarracamentos, ponto que trataremos a seguir.

3. OS ABARRACAMENTOS DA CAPITAL: RAÇÃO E TRABALHO

Ao chegarem à capital, os retirantes, cansados, desnutridos, doentes, desamparados e famintos, acomodavam-se ao relento. Para abrigar, ocupar e alimentar as famílias, o Presidente da Província autorizou a construção de palhoças, também chamadas de abarracamentos, devido à estrutura de madeira e de palha, contando com os próprios sertanejos válidos para a realização de tal serviço.

À época, existiam nove unidades distribuídas na periferia: Meirelles, São Luiz, Pajeú, Alto da Pimenta n. 1, Alto da Pimenta n. 2, Pacatuba, Soure, Tijubana e Lagoa Seca. Inicialmente eram feitas de palhas, depois as palhoças receberam telhas, assim mesmo ainda eram de condições precárias, estando seus habitantes sujeitos a todo tipo de doenças, tanto no aspecto físico como no aspecto moral; aliás, a esse respeito, Castro alerta:

Não é somente agindo sobre o corpo dos flagelados, roendo-lhes as vísceras e abrindo chagas e buracos na sua pele, que a fome aniquila a vida dos sertanejos, mas também atuando sobre o seu espírito, sobre sua estrutura mental, sobre sua conduta social. Nenhuma calamidade é capaz de desagregar tão profundamente e num sentido tão nocivo a personalidade humana como a fome quando alcança os limites da verdadeira inanição. Fustigados pela imperiosa necessidade de alimentar-se, os instintos primários se exaltam e o homem, como qualquer animal esfomeado, apresenta uma conduta mental que pode parecer a mais desconcertante. Muda o seu comportamento como muda o de todos os seres vivos.⁵⁸

⁵⁸ Castro 1984: 250.

Não foram poucos os casos em que a degradação física e moral se fez presente no flagelo do corpo e da alma dos retirantes, como, por exemplo, embriaguez, furtos, saques, prostituição de menores, etc.

Para ocupar os retirantes, passou-se à contratação de homens válidos, embora fossem mão de obra desqualificada para serviços públicos. Com o prolongamento da seca e o aumento do número de viúvas e órfãs, as mulheres e as crianças passaram a trabalhar também “carregando pedra”, assim ocorria a troca do trabalho pela ração alimentar, moradia e roupas. Ao longo do período de estiagem, construíram-se:

[...] 73 açudes, 64 igrejas, 50 cemitérios, 60 estradas e ladeiras, 48 cadeias, 34 poços de alvenaria, 29 escolas, 25 casas de camara, 19 pontes, 23 calçamentos de estradas e ruas, 27 aferros (viaductos), 14 mercados, 7 canos de esgoto, 7 quartéis, 3 azylos, 30 obras diversas — total 513. N’este numero não estão compreendidas as obras das duas estradas de ferro, as do quartel de linha e paiol da pólvora da capital, abarracamentos, enfermarias, lazaretos, cacimbas, nivelamento e limpeza das cidades, villas e povoados, olarias, caeiras, roçados, cercas etc.⁵⁹

Embora algumas obras tenham sido questionadas pelo mau uso do dinheiro destinado ao socorro público, muitos reconheciam tais medidas como uma forma de “[...] conservar no retirante o habito do trabalho” e evitar a “[...] inconveniência da ociosidade”⁶⁰. Não era apenas o governo liberal que defendia a troca de trabalho por ração, pois o jornal de Fortaleza *O Cearense*⁶¹, do Partido Liberal, defendia a mesma ação: “O povo pede trabalho, pois que não está habituado a viver de esmola: quer que lhe deem serviço para ganhar o pão para seus filhos”. Os víveres, como pagamento, eram as rações diárias constituídas principalmente pela farinha, juntamente com o milho e com o feijão. Segundo a estimativa de Teófilo:

De 1º de janeiro a 30 de junho (1879) sahiram do deposito central para alimentação dos retirantes abarracados na capital os seguintes viveres: 59.093 saccas de farinha; 22.983 saccas de feijão; 7.950 saccas de milho; 20.241 fardos de xarque; 1880 barricas de bacalhão e 46 saccas de arroz em casca.⁶²

⁵⁹ Teófilo 1922: 358.

⁶⁰ Teófilo 1922: 358.

⁶¹ *O Cearense* 1877: 2.

⁶² Teófilo op. cit.: 328.

Os abarracamentos eram administrados pelos comissários e os seguintes funcionários: administrador, escrevente, fiel e chefe de cozinha⁶³. O número de retirantes variava de 200 a mais de 1.500 pessoas em cada unidade, que se alimentavam duas vezes ao dia com a ração individual para os homens, mulheres e crianças de até 3 anos, segundo o relatório apresentado por Fábio Alexandrino dos Reis Quadros ao Ministro da Fazenda do Império, Afonso Celso de Assis Figueiredo, em 27 de dezembro de 1879:

QUADRO 3 – Relação dos produtos alimentares utilizados nas refeições no abarracamento⁶⁴

Refeições	Produto	Valor em réis/Quantidade
Almoço	Milho	0,25 por litro
	Arroz	0,180 por grama
	Açúcar	0,40 por grama
Jantar	Farinha	0,30 por litro
	Feijão	0,20 por litro
	Carne	2,00 por grama

Acima está a organização das refeições (valor x quantidade), em que na partilha o açúcar constava na primeira refeição do dia, pois o mesmo é o carboidrato, que dá energias ao ser humano, no caso para os retirantes desnutridos terem condições de trabalhar. A par da divisão de rações das famílias, as crianças menores de 2 anos não eram incluídas, visto que “[...] se alimentariam de pequenas porções retiradas da ração familiar diária”⁶⁵.

A dieta dos doentes alojados nas enfermarias dos abarracamentos também foi alvo de atenção pelo medo de a varíola ceifar mais vidas. Assim, as medidas eram implementadas no “novo plano de 26/04/1878” do serviço das enfermarias, do inspetor da saúde pública, Dr. João da Rocha Moreira, na gestão do Presidente da Província, José Júlio. Entre os serviços sanitários dos abarracamentos, nas suas enfermarias e no fornecimento de dietas dos enfermos cujas instruções, havia canja de arroz (almoço), caldo de carne verde ou seca, pão e café, carne seca ou verde, farinha e arroz, pão e chá nacional⁶⁶.

⁶³ Frota 1985.

⁶⁴ Id., *ibid.*: 158.

⁶⁵ Frota 1985: 160.

⁶⁶ Teófilo 1922.

As três refeições variavam no almoço, jantar e ceia e eram calculadas com antigas unidades de medidas portuguesas (“onça, kilo e libra”), segundo as instruções de fornecimento das dietas alimentares dos enfermos. No cardápio, constam canja, caldo e pão com café distribuídos ao longo do dia. O cardápio traz refeições rápidas, leves e revigorantes, como, por exemplo, a canja de arroz com açúcar refinado, ou “água de arroz”, uma receita oferecida para recuperar o enfermo com diarreia e/ou gastroenterite, normalmente causada por intoxicações alimentares, a qual, sem um tratamento adequado, leva à desidratação e ou mesmo à morte.

De modo paralelo às instruções, o médico tinha autoridade para alterar o cardápio, segundo o Ofício de 26 de abril de 1879, com “gomma de araruta ou maizena”, “minguas” e “em casos bem justificados, pode conceder ao doente duas onças de vinho, duas de marmelada ou geléa e uma onça de aletria para o jantar”⁶⁷.

Findo o ano de 1879, veio a esperança pelo inverno com a entrada do novo ano. O Governo já desmontava os abarracamentos, mandando os retirantes retornarem a suas origens, no entanto, desconfiado pela falta de chuvas, o sertanejo, conhecedor das previsões que a mãe natureza dava, optava por ficar, não sendo seguro retornar. Foram três anos de seca; com o calor excessivo que estava no início de 1880, não era garantia de mudança da situação. Era janeiro/fevereiro de 1880, e a rotina continuava com remessas de víveres para o interior e a internação dos retirantes. A procissão de penitência retratava o desânimo geral da falta de chuva. Em março de 1880, São José tardou, mas não falhou, mudou o tempo, mandando chuvas, relâmpagos e trovões. Toda a província estava sendo abençoada pelas chuvas de março. A natureza morta ressuscitou. O círculo da vida foi refeito por terem sobrevivido a tantas calamidades. Era a esperança de refazer a vida. Era o retorno ao sertão.

CONCLUSÃO

Nos documentos que registraram a seca de 1877 a 1880, a exemplo dos periódicos e das obras de Rodolfo Teófilo, entre outras, estão os recursos alimentares adotados pelos retirantes e pela Comissão Geral de Socorros às vítimas. Entre a escassez alimentar e a falta do que comer e beber, os desvalidos recorreram ao uso de plantas e animais incomuns aos hábitos cearenses.

A partir da cultura alimentar do sertanejo, havia os víveres básicos da dieta, a exemplo do arroz, feijão, milho e mandioca, os comestíveis, apesar de serem considerados de segunda categoria (a raiz da mucunã, a carnaubeira e outras),

⁶⁷ Teófilo 1922: 485.

e aqueles que fugiam totalmente do padrão alimentar, contudo o desespero da fome os impulsionava a digerirem, por exemplo, couro de boi, sola de sandália, rato, etc. Revelaram-se ainda os incômodos na saúde causados pela ingestão de comidas tóxicas, estragadas e reimosas. Esses recursos alimentares, no tempo da mencionada seca, ajudaram-nos e ajudam-nos a compreender a cultura alimentar do sertanejo cearense.

BIBLIOGRAFIA

- Brazil, Thomaz Pompeu de Souza (1877), *Memoria sobre o clima e sêcca do Ceará*, Typographia Nacional, Rio de Janeiro.
- Camponesi, Piero (1996), *A arte de viver na época das Luzes*, Universidade Estadual Paulista, São Paulo.
- Campos, José Nilson (2014), “Secas e políticas públicas no semiárido: ideias, pensadores e períodos”, *Estudos Avançados* 28.82: 65-88.
- Cardoso, Antonio Alexandre Isidio (2014), “As secas e as migrações: entre o Ceará e o Território Amazônico (1845-1877)”, *Revista Espacialidades* 7.1: 34-46.
- Castro, Josué de (1984), *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*, Antares, Rio de Janeiro.
- Center for Research Libraries (CRL), Brazilian Government Documents. Relatório do Presidente da Província do Ceará (1878). Consultado a 10 de novembro de 2017 em: <http://www-apps.crl.edu/brazil/provincial/cear%C3%A1>
- Center for Research Libraries (CRL), Brazilian Government Documents. Relatório do Presidente da Província do Ceará (1879). Consultado a 10 de novembro de 2017 em: <http://www-apps.crl.edu/brazil/provincial/cear%C3%A1>
- Cunha, Euclides da (2000), *Os sertões*, Nova Aguillar, Rio de Janeiro.
- Dantas, Ênio Woclyli (2010), “Mutações no Nordeste brasileiro: reflexão sobre a produção de alimentos e a fome na contemporaneidade”, *Confins* 10.10: 1-20.
- Frota, Luciara Silveira de Aragão e (1985), *Documentação oral e a temática da seca: estudos*, Centro Gráfico, Brasília.
- Girão, Raimundo (1985), *Evolução histórica cearense*, Banco do Nordeste, Fortaleza.
- Gumes, João Antônio dos Santos (1914), “Pelo sertão”, *Jornal A Penna*.
- Hermenegildo, Bruno (2016), *Entenda o que são taninos, onde estão e para que servem*, Consultado a 10 de novembro de 2017 em: <http://blog.artdescaves.com.br/o-que-sao-taninos-onde-estao-para-queservem>
- Jornal do Commercio (1877), *Jornal do Commercio* 4, Consultado a 10 de novembro de 2017 em: http://memoria.bn.br/docreader/docreader.aspx?bib=364568_06&past=ano%20187&pesq=secca%20no%20cear%c3%81

- Jornal Gazeta de Notícias (1877), *Gazeta de Notícias* 2.2: 2. Consultado a 10 de novembro de 2017 em: http://memoria.bn.br/docreader/docreader.aspx?bib=364568_06&pasta=ano%20187&pesq=secca%20no%20cear%20c3%81
- Jornal O Estado de São Paulo (1889-1960), *Acervo do Jornal O Estado de São Paulo*, Consultado a 13 de fevereiro de 2015 em: <http://acervo.estadao.com.br>
- Lira Neto, João de (2001, 2ª ed.), *O poder e a peste: a vida de Rodolfo Teófilo*, Fundação Demócrito Rocha, Fortaleza.
- Meneses, Ulpiano T. Bezerra e Carneiro, Henrique (1997), “A história da alimentação: balizas historiográficas”, *Anais do Museu Paulista* 5: 9-91.
- Michler, Wilhelm (1889), “Comunicações do Laboratório de Química Industrial da Escola Polytechnica: estudo sobre a fécula da mucunã”, *Revista da Agricultura do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura*: 39-44.
- Montanari, Massimo (2003), *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*, Edusc, Bauru.
- O Cearense (1877), “Ideias do Partido Liberal”, *O Cearense*: 2.
- Rosa, João Guimarães (1956), *Grande sertão: veredas*, José Olympio, Rio de Janeiro.
- Sorcinelli, Paolo (1998), “Alimentação e saúde”, in Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo (Org.), *Farmacologia: da planta ao medicamento*, UFRGS, Porto Alegre, 792-805.
- Studart, Guilherme (1910), *Dicionário biobibliográfico cearense*, Tipografia Minerva, Fortaleza.
- Teófilo, Rodolfo (1889), “Extractos da ‘Monographia da Mucunã’”, *Revista Agrícola do Imperio*: 34-38.
- Teófilo, Rodolfo (1922), *Historia da Secca do Ceará (1877 a 1880)*, Consultado a 10 de novembro de 2017 em: <https://archive.org/details/histsecca1870teo/page/n5>
- Teófilo, Rodolfo (2011), *A fome: cenas da seca do Ceará*, Tordesilhas, São Paulo.

THE CUISINES OF HUNGER – WORLD WAR II AND IMMEDIATE POST-WAR FOOD SHORTAGES IN ITALY AND THE SOVIET UNION*

AS COZINHAS DA FOME - A SEGUNDA GUERRA MUNDIAL E A ESCASSEZ ALIMENTAR IMEDIATA NA ITÁLIA E NA UNIÃO SOVIÉTICA DO PÓS-GUERRA

STEFANO MAGAGNOLI¹

Parma University

Department of Economics and Management

stefano.magagnoli@unipr.it

OLGA TARANOVA²

Saint Petersburg State University

Department of Sociology

o.a.taranova@gmail.com

ABSTRACT: During the 20th century, wars and economic crises were so widespread that the progress in consumption and diet which occurred in the east and in the west seem almost inexplicable. Town dwellers suffered the worst deprivation and severest shortages of food and fuel in wartime. Wartime cookery books were based on “little or nothing” and provided cooks, who were mainly women, with economical and tasty recipes.

This paper compares the USSR and Italy in two case studies, which reveal important similarities.

Italy had already seen the use of recipe books during the Great War. They became more numerous during World War Two and also provided information about saving and cutting waste.

The Soviet Union also underwent severe food shortages during and after the war, and Leningrad and Stalingrad came to stand for hunger and starvation. The Soviet regime, however, aimed to uproot pre-revolutionary bourgeois cookery in order to mark ideological differences and to invent a new gastronomy to take account of the constant food shortages. In 1939, one of the darkest periods, *The Book of Tasty and Healthy Food* was published in order to

* This paper is based on joint research using a common methodology. Parts 1, 3 and 4 were written by both authors, whilst Part 2 was written by Stefano Magagnoli.

¹ Associate Professor in Global History at the Department of Economics and Management at Parma University.

² Assistant Professor in Economic Sociology at the Department of Sociology at St. Petersburg State University.

narrate to the people the fairy tale of life in the Soviet Union. It contained pictures of foods to impress the reader with an idea of plenty.

The paper makes a comparison between Italy and the USSR in terms of food supply problems and the survival strategies of lower and middle classes, and reflects on how lost normality was represented by wartime cookbooks.

Keywords: Hunger and Food; Hunger and War; Crisis; Italy; USSR.

1. CUISINE OF HUNGER, CUISINE OF REPRESENTATION: COMPARING ITALY AND THE USSR

During the 20th century, diet improved considerably across Europe, even for poorer classes, and although diet was to remain one of the key issues in society, the overall picture was better than in the 19th Century. Geographical variation in the trend however often masked the difficulties in daily life of the poor, until the big changes of the 1950s and '60s.

The 20th century was marked by wars and economic crisis, but in the east as in the west, food consumption overall improved. It was during wartime that the general population, especially in towns, suffered the worst deprivation as food products and cooking fuels became scarce³. Housewives, mostly responsible for feeding families while husbands, fathers, brothers, and sons were away at war, had to cook with “little or nothing”. Wartime cookbooks published economical recipes that were nutritious and low in fuel consumption.

Wartime cookbooks, like cookbooks in general, have certain objectives⁴. In these pages we focus on two, which are at the base of the methodological approach of this paper. The first is to suggest tasty and nutritionally balanced meals, especially for children, with clear health and hygiene indications as well as social observations. The second is to construct an idea of distinction or representation of a gastronomic model and presentation at table. The often idealized representation found in wartime books would often be impossible in reality because of rationing or lack of resources. In many cases, the wish to climb the social ladder by conspicuous consumption at table drove this behaviour, but in other cases there was simply the wish to represent normality which no longer prevailed because of the war. This representation, on one hand, had the function of showing off the table as a social ritual. On the other hand, it also strengthened or constructed identity on the basis of a food tradition. In the case of the Soviet Union, in particular, this was quickly to become a true socio-gastronomic “grammar”. Broadly speaking, it can be said that cookbooks “published dur-

³ Williot 2015: 11-22.

⁴ In this article cookbooks are analysed exclusively as a source for the subjects under investigation. Other branches of research focus on “the texts of these works per se”, as a specific literary genre, but this is outside the scope of the present research. See Notaker 2017: *Preface*.

ing armed conflicts often contain a combination of patriotic zeal and practical advice” and that they “have flourished in periods of conflict”⁵. One of the many important purposes of these books was to help housewives manage shortages of foodstuffs and fuel shortage. At the same time, “appealing to frugality [...] aligned with the plans and wishes of the authorities” they became – albeit unintentionally – instruments of propaganda⁶.

This article examines similarities and differences between the Soviet Union and Italy, which are the geographical context. Superficially the comparison may seem unconventional, but the case studies bring to light several similarities. Both countries, for example, faced serious food shortages in World War Two. Southern and Eastern Europe are two areas where the rationing system was completely inadequate to maintain social cohesion on the home front, in the face of the war. In both cases, in fact, rationing sharpened an economic crisis which went back to the 1930s. The need to construct a social narrative of food and bring into existence a canon of foods which would exploit domestic output and discourage consumption of less available foods. Both countries were governed by dictatorships which in the 1930s had followed economic policies which impacted negatively on food supply. This was not the case in France or the UK, or even in Hitler’s Germany. The fact that Italy and the USSR both underwent food shortages before the war, which probably made wartime shortages worse, is another element which makes a comparison between the two countries more meaningful.

So the main purpose of this paper is to investigate how institutions in both Italy and the USSR tried to ensure “normality” by making what were similar responses to food shortage, and access to food differentiated on the basis of social rank. These policies can be seen as a search for normality and decorum, and these concepts came to underpin cookbooks in both countries alongside guidance on nutrition. Wartime cookbooks supplied what were meant to be recipes for normality, more efficacious than storing grain, which would help families to overcome the dire shortages. And in fact in spite of their shortcomings, cookbooks were extremely effective in bringing consumption into line with food which was actually available and ensuring that food went equitably to the different social classes.

The most striking similarities, however, are those found in recipe books published at the end of the 1930s and early ’40s. This was a difficult time in both Italy and the USSR, and in both countries the books showed how to take care of health and hygiene, with a focus on feeding children, and also how make food

⁵ Notaker 2017: 260.

⁶ Ivi: 260-261.

preparation more “efficient” in terms of freeing up time for women, who were increasingly working outside the home. In the USSR, the female workforce was considered “transversally”, whereas Italian books make explicit reference to lower class women in office work.

This article makes an asymmetrical but comparative analysis of wartime cookbooks in the two countries. The number of books from Italy described is higher, and the titles were selected on the basis of the importance of the publisher and author reputation. From the Soviet Union, fewer books are described, but there is a brief survey of titles appearing in the 1920s and 1930s. Books appearing in the 1940s are not taken into account⁷. The authors are aware of weaknesses in this approach, but *The Book of Tasty and Healthy Food* was an extremely influential state sponsored publication. The introduction was by Stalin himself, and it featured short texts by politicians. Published and distributed through state channels, *The Book of Tasty and Healthy Food* covered the entire structure and system of Soviet food.

2. ITALY: FOOD SHORTAGE AND HUNGER BETWEEN WAR AND STRUCTURAL DEFICIT

On the outbreak of World War Two, large numbers of recipe books appeared in Italy explaining how to save money and cut waste. Cutting waste, as suggested in the title of a manual from 1941, was the first rule. “Be careful what you throw away. Everything can be used” it read. Two similar publications appeared in 1942; *La cucina autarchica* by Elisabetta Randi and *La cucina del tempo di guerra* by Lunella De Seta. In 1943 *La cucina italiana della resistenza* by Emilia Zamara appeared. In the same years, the famous Petronilla published one book after another, all in a similar vein; *Ricette per tempi eccezionali* (1941); *Ricettario per i tempi difficili* (1942); *200 suggerimenti per... questi tempi difficili* (1943) and *Desinaretti per... questi tempi* (1944). There are suggestions on how to use the hard inner core of cabbage, potato peelings, chicken guts and impurities in broth. Surrogate foods abound: mayonnaise without oil, meat jelly without meat, sweets without sugar, chocolate without cocoa and coffee without coffee.

Petronilla’s real name was Amalia Moretti Foggia della Rovere, which sounds almost aristocratic. Interestingly she also published alongside her reci-

⁷ Examples are: D.M. Nilov et al., *Norms of apportionment* (1935); A.G. Konnikov, *Sausages and smoked meat* (1938); S.R. Groznov, *Baby food cookbook* (1940); A.A. Uspensky, *Production of culinary products from poultry meat* (1940); B.A. Keller, *Wild edible plants* (1941); S.A. Ermilov, *Collect and dry mushrooms* (1942); A.A. Ridges, *Wild food and flavor plants of the Molotov region* (1942); M.N. Shatrov, *Harvesting and processing of mushrooms* (1942); V.V. Efremov, *Vitamin plants and their use in food* (1943); V. Kaganov et al., *Production of yeast proteins and their use in cooking* (1944).

pes suggestions for personal care, suitable for “a little one of unsound health, a concerned mother facing the challenge of bringing up her young, or a weak older person”. Petronilla’s words were based on her experience as a doctor, and are clearly informed by her knowledge of the need for a healthy lifestyle and well-being. As well as everyday recipes, she also provides ideas for celebrations, “dignified celebrations in times of crisis, to keep your husband by your side and to make time for work outside the home as well as domestic tasks”⁸.

All Petronilla’s recipes are based on a simple formula: short preparation times, tasty and cheap; and new but appetising dishes. This was very basic; food needed to be diversified but without costing too much and without spending the whole day in the kitchen. The idea was certainly in harmony with the times, “of economic restriction, low availability of ingredients and few or no domestic staff. But the idea is also appropriate to a type of lower middle-class woman employed perhaps in an office or school”⁹. This approach to the working woman, who cooks when she gets home from the office, was in fact extremely modern.

An important aspect of wartime eating was the rationing system and the “survival strategies” of middle and lower classes and particularly urban dwellers to overcome the problems¹⁰, with particular reference to the big problem of the black market.

2.1. WOMEN AND FOOD: THE PROBLEM OF GENDER...

Before the enormous domestic and social changes ushered in by World War Two, the role of women was almost exclusively linked to their function as wife and mother-nourisher. Under the Fascist dictatorship, a significant amount of political propaganda was based on their traditional role, emphasised for propaganda aims¹¹. It is not surprising that “cooking and saving” manuals in the 1940s, at the height of wartime deprivation, assign women very precise duties in household organization. In 1942, Lunella De Seta, author of several very successful wartime cookery books, wrote: “Women, in order to contribute their small piece of stone to building a rock-hard home front resistance, have to fight a daily battle to feed their family”¹². So clearly, during the war, Italian households were involved in resisting thousands of difficulties and problems in the food supply from day to day. Women were the lynchpin on this home front. In public, they were working in offices and factories, replacing the men who had almost

⁸ Moretti Foggia 2013: 17-18.

⁹ Ivi: 30-31.

¹⁰ See observations by Salvati 1992, 1993, 1995 on urban middle-classes under Fascism.

¹¹ Adorni, Magagnoli 2016.

¹² De Seta 1942.

entirely disappeared. At home, they became the focus of affections and caring for old people and children. Their main task was to feed the nation, without spending money, with very few foods permitted by the rationing system, and last but not least, keeping their meals delicious. This was impossible, even on paper. It could be termed the “resistance” in the metaphor of a “silent war” where women were seconded to defending prevailing domestic organization. The “war” in the fortress of the kitchen was just as “heroic” as military fighting. The battles were to cook dishes bringing happiness, recalling normal life, precisely as the fate of the nation hung in the balance and the national spirit was wilting.

The distance between reality and fiction in the recipe books brings to mind a paraphrase of Borges’ well-known novel title, a “cuisine of ficciones”¹³. Petronilla too makes a similar remark, talking about women’s work during wartime:

Our dear husbands, when they see the tureen of steaming soup brought to table [...] when they see the dish holding the main course appear [...] cannot imagine for a moment the trouble that simple soup and that simple dish have cost us wives, these days¹⁴.

Feeding the family, from finding food to buy, to making it into something edible to eat, fell entirely to women. Fascist rhetoric amplified the traditional masculine dominated culture and asked women to perform miracles with diminishing resources and food getting scarcer and scarcer. They had to queue for hours outside empty shops, searching desperately among the few permitted rations and on the costly black-market. Often they had to walk or cycle out into the countryside, with the smaller children who couldn’t be left at home, to return home with just a few eggs or a little flour¹⁵.

This was against a background of Fascist propaganda which claimed that rationing was working well. The propaganda also described a rather unlikely “fascist Empire cuisine”, which in reality promoted those ingredients which were more plentiful, while it claimed to be promoting a “revolution in taste”. Fascist propaganda about food was also economical with the truth. This was partly to incorporate the construction of Fascist Italy into the changes in taste and partly to accommodate the Italian production system by modifying consumer habits. There was also an attempt to halt the cooling of the national sentiments towards the regime.

For all these reasons, the MinCulPop (Ministero della Cultura Popolare, Ministry of Popular Culture) intervened by sending all restaurant owners indications on menus. These were to be rigorously Italian, in the light of economic

¹³ Borges 2003.

¹⁴ Petronilla 1943.

¹⁵ See Mafai 2008 for a summary.

sanctions and need for Italy's national cuisine to reflect its role as an Imperial power. Menus also needed to take account of the Fascist exhortation to "conserve and procreate the race!"¹⁶. Equally urgent were the exhortations to choose foods in which Italy is rich but which were not at the time very popular. Exhortations such as the following were aimed mainly at women, given that it was their role to prepare meals, and were in fact rhetorically effective.

Have you eaten your rice? Do you know that every time you sit down for a meal and eat rice you give a grain of well-being to four hundred thousand people? Do you know that you are lifting the worries [...] of thousands of producers, a heroic and tenacious group who persevere in making sacrifices, hoping [...] for salvation and life? Do you know that you are helping to drain large areas of land which were once unhealthy marshes [...]? And lastly, do you know that it is in your own interests, because rice contains very important nutrients?¹⁷

2.2. LIES TOLD BY THE FASCIST REGIME

In reality, food started to become scarce in Italy in the 1930s, as a result of the 1929 crash, autarchic Fascist regime policies encouraging domestic production, and international sanctions imposed for the invasion of Ethiopia. The first supplies to suffer were cereals, and bread turned "black" as crops such as barley, lentils and grass peas were incorporated as ingredients. White bread and refined pasta became a privilege reserved for the few. The cultivation of rice, which grows well in Italy, was encouraged in the attempt to reduce wheat imports¹⁸.

This required, however, the modification of consolidated eating habits and diets. Fascist propaganda thus started a fierce campaign against eating spaghetti and pasta. This was a decidedly strange campaign and involved Futurist artist and leader Filippo Tommaso Marinetti declaiming against pasta¹⁹. In response, there were protest demonstrations in Naples, while journalist Paolo Monelli wrote that pasta actually comprised the "ideal victual for fighters"²⁰.

Mussolini's regime spoke mainly to the middle classes and countryside population, especially the "new men" of the Fascist revolution. In reality, of

¹⁶ *La cucina fascista – Indicazioni del MinCulPop per come preparare nei ristoranti i "Menù ovvero la nuova lista dei cibi"*, in "Il Messaggero della Cucina", 20 November 1939.

¹⁷ *La massaia*, November 1935; cit. in *La cucina del ventennio* 1976: 6.

¹⁸ Magagnoli 2016.

¹⁹ In reality it was necessary to cut consumption of wheat and thus promote consumption of rice. Futurism disguised the issue as the need to create an industrious, dynamic and agile people, in short, a Fascist people. "Il manifesto della cucina futurista", *Gazzetta del Popolo di Torino*, 28 December 1930; cit. in Ottaviani 2014: 19-23.

²⁰ Rossi December 2004 – January 2005.

course, the middle classes lived in modest rented accommodation and often had no private bathrooms or running water.

The policy of consuming and producing only Italian was an attempt to become independent from the rest of Europe. However, it had a serious impact on the food supply, and Italians were forced to eat surrogate foods and do without many items. A 1936 Report from the *Bureau International du Travail* stated that the diet of a lower middle-or working-class family was basically made up of bread and polenta, with little fat and only small amounts of meat, or herring or salt cod²¹. It has been observed that Italy “in spite of the deafening publicity of the regime was in reality [...] a country which fed its workers on of the poorest diets in Europe”²². When Italy entered the war, rationing was brought in and things got worse. Women’s magazines featured recipes for using apple cores and peel, and parsley and cauliflower stalks. Nothing was to be thrown away; everything was to be made edible. There were instructions on how to make custard without eggs, jam without sugar, and how to serve salad with no oil and spare ribs with no meat on them. Chestnut flour was used to give chocolate colour and from 1940 there was no coffee anywhere, not even for the better off.

A new law (No. 577) was passed on 6 May 1940 to introduce rationing and ration books. Shortages however rapidly became more pronounced, and in July of the same year the sale of coffee was banned, and the sale of meat was permitted only on certain days. The quality of bread also declined as bakers were forced to use increasing amounts of bran. In autumn 1940, just a few months after Italy entered the war, essential foodstuffs such as vegetable and animal fats, pasta, flour, and rice were also rationed. Standards of living in cities in the north of Italy deteriorated significantly²³.

In 1941 bread too was rationed; daily amounts became smaller and smaller and were actually lower than amounts permitted by rationing in the USSR²⁴. Other foods, like potatoes, eggs, milk, cheese, and pulses were soon rationed too. Not surprisingly, the complicated system of permits and limits soon gave rise to the “black market” which had the effect of removing many products from the official channels²⁵.

Shortages rapidly turned into real hunger. Blue-collar and fixed income white-collar workers and their families were worst hit. A survey of the Italian diet carried out in 1942 by the University of Trieste found about 2.5 million

²¹ Bureau International du Travail 1936: 243-250.

²² De Bernardi 1993: 151.

²³ Zagatti 1995.

²⁴ See *L'avvio della disciplina alimentare di guerra: razionamento e tesseramento*, Dossier GuerrainFame, study on food in Italy in the period from World War One and World War Two up to 1980s Istituti storici della Resistenza dell'Emilia-Romagna; https://guerrainfame.it/razionamento_e_tesseramento; accessed 28 February 2019.

²⁵ Legnani 1991; De Bernardi 2015.

families literally hungry, and many others with insufficient food. This was a high proportion of the population²⁶, and showed that the rationing system set up by the regime was inadequate²⁷.

Italy was, in fact, undergoing a collective national drama, and together with the frequent subterfuge often used to mitigate it, this was to remain indelibly imprinted on the national conscience. A description from Bologna in 1942 shows the seriousness of the situation:

The workers in the city are suffering. I heard a conversation in a Bologna baker's shop between a housewife and the baker. Baker: "It is the 8th today, and you have already used all your coupons up to the end of the month". Woman: "But what can I give the children to eat? I have nothing left". Furthermore: "People are feeling very badly the lack of bread and pasta [...]. It is very clear that workers and especially women are getting weaker. Many are suffering real hunger in order to give their children food"²⁸.

The regime made heavy use of propaganda to keep the nation's spirits up, in food consumption as in other areas. A 1941 poster showed an Italian soldier with colonial style helmet clapping on the shoulder another man in jacket and tie sitting at a plentiful table. The soldier is saying explicitly: "If you eat too much, you're stealing from the homeland!"²⁹. Severe restrictions on eating were needed because of the difficult situation of the country.

However, from the first sanctions, imposed a few years previously, Mussolini had always praised Italian housewives for their efforts in making rationing effective. In the illustrated monthly magazine *Il grillo del focolare* (The Cricket on the Hearth), Mussolini wrote in 1936 that he was

truly glad to salute you, women of Rome, and, with you, the women of the whole of Italy, with my warmest expression of regard. [...] Fascist Italy, under siege [...], assigned you a sensitive and decisive task, to make every Italian family a stronghold in resisting sanctions. With magnificent discipline and superb patriotism, you, oh women, have performed this task, given to you by the Regime. The Fatherland is grateful to you and the example you have given will appear inscribed on the pages of Italian History³⁰.

²⁶ The last national census before the war, 21 April 1936 counted 19.670.284 households. The University of Trieste survey thus found that more than 25% households were living in conditions of extreme food insecurity. ISTAT, *Serie storiche, Famiglie* (<http://seriestoriche.istat.it/>; accessed 28 February 2018).

²⁷ Luzzato Fegiz 1948 : 94-95.

²⁸ Luzzato Fegiz 1948 : 78.

²⁹ Cover picture *La cucina del ventennio* 1976.

³⁰ Cit. in Ottaviani 2014: 8-9.

In restaurants and trattorias, which became canteens for the people during the war, wealthier diners who ordered the “single ration” (soup, vegetables, and fruit) were often served chicken or turkey hidden under beans or peas. But from 1941 things became more difficult and towns which were bombed were haunted by the fear of hunger.

In Parma, on 16 October 1941, a violent uprising took place when the daily ration of bread was reduced to 150 grams [...]: a group of women attacked a Barilla van transporting bread. The news spread rapidly and other women left the factories and took part in spontaneous demonstrations in the streets. More politicized women organized the factory workers and the housewives. There were a large number of women and many were arrested [...]. The protest became known as the “Bread strike” and was a key event in the growth of the clandestine Liberation movement³¹.

The Anglo-American air raids on towns were very frequent and took a heavy toll on urban dwellers. Fear, panic, and anxiety were a constant accompaniment to the tiny amounts of food that people could obtain through heavy rationing and a very costly black market. The cities of Milan, Genova and Turin, parts of the industrial triangle and a key railway hub linking Central and Southern Europe, were each hit by about fifty air raids 1940 – 1945³². New fighting strategies, using new technologies, meant that the whole population including civilians were involved in war³³.

2.3. FROM INTERNAL RESISTANCE TO THE CONSTRUCTION OF A NATIONAL IMAGE: PETRONILLA AND HER HELPFUL HINTS

Nowadays, “experts” who dispense recipes and advice on health and hygiene are often TV personalities. In those days, however, they were skilled professionals. Elisabetta Randi taught Domestic economics at the Regia Scuola di Magistero in Florence, and her *La cucina autarchica. Nozioni teoriche e pratiche di autarchia alimentare* (1942) was a textbook. Petronilla, as noted above, was in reality Amalia Moretti Foggia della Rovere, and the first woman paediatrician in Italy. She wrote a column on personal hygiene in the prestigious magazine *La Domenica del Corriere*.

As noted above, Petronilla also brought out in quick succession *Ricette per tempi eccezionali* (1941), *Ricettario per i tempi difficili* (1942), *200 suggerimenti*

³¹ *La Resistenza e le donne. La partecipazione femminile al movimento di Liberazione* 2004.

³² Baldoli 2010: 35

³³ Labanca (ed.) 2012; For the Turin raids see Artom 2008; Chevallard 2005; De Luna 1995.

per... questi tempi difficili (1943) e *Desinaretti per... questi tempi* (1944)³⁴. She also wrote two more columns for the *La Domenica del Corriere*, *Tra i fornelli* (At the hob) and *La massaia scrupolosa* (The careful housewife), which gave advice about domestic economics and healthy recipes, of course, tailored to take account of the prevailing restrictions.

Petronilla's readers were almost exclusively middle-class women, whom the war, however, was consigning into lower middle-class conditions. Wives of office workers had to spin out their husband's salary as far as it would go with the high prices and unavailability of many foods. As in the Soviet Union, they had to attempt to maintain appearances and give the impression of being better off than they were. Fascist rhetoric required them to hide their problems and try to keep the morale of the family high, at least at the table.

It was difficult to give lunch and dinner a veneer of normality when many ingredients had to be replaced or completely left out. It was almost impossible to make dishes which looked nice and were a pleasure to eat. A lot could be done with re-using and re-cycling, through careful saving and using waste, but it was difficult to make the emergency situation, which was becoming structural hardship, seem normal. Making the response to poverty part of Italian gastronomic culture was a tortuous process, and as poverty became the norm for Italian families, rules for food and dishes became, so to speak, innovative. Anything could be done in the name of innovation and any ingredient could be replaced. Butter and oil substitutes could be made from the humblest ingredients, apple peel could replace tea and toasted chicory replace coffee. Italian housewives learned how to use new ingredients and saved and recycled, optimized and disguised things. Every effort was made to preserve food and cut waste.

"War time recipe books" undoubtedly raised eyebrows among proponents of fine food and techniques. But war made sacrifices necessary and finding something to eat was what counted, and over-rode aesthetics and potential disgust at new suggestions. For example, cooks were not to skim the impurities when they rose to the top of boiling meat broth, which was intended to maintain the nutritional content of the broth³⁵. Another hint was to brew apple peel with water and sugar to make a sort of apple wine to drink in the hot weather³⁶. Another was to use any burnt fat left over from roast meat as a "tasty 'emergency' gravy or sauce for pasta or risotto..."³⁷. In reality, this was an aesthetic sensory subterfuge

³⁴ *Recipes for unusual times* (1941), *Recipes for difficult times* (1942), *200 suggestions for... these difficult times* (1943) and *Light lunches for... these times* (1944).

³⁵ "La massaia scrupolosa", *La Domenica del Corriere*, 25 August 1942; cit. in Ottaviani 2014: 91-92.

³⁶ *Grazia*, December 1941; cit. in Ottaviani 2014: 96.

³⁷ "La massaia scrupolosa", *La Domenica del Corriere*, 3 March 1943; cit. in Ottaviani 2014: 97.

to make up for butter or oil, which were to be almost non-existent throughout the period of rationing³⁸.

These were useful hints on how to “re-use” raw materials or use them in different ways, and how to turn what had always been considered as waste into food. Hints and suggestions also explained basic chemistry and how to make home-made preserves using readily available chemicals such as boric acid and bicarbonate of soda. Overall, these were significant developments. They clearly reveal the food shortages Italy was undergoing during the war, and the difficulties of poorer families, who unlike the better off, were unable to bypass the rationing system.

Petronilla in fact thought and wrote for the urban middle class of office workers, shop assistants, teachers, and male and female workers wearing increasingly scruffy white collars. People were reluctant to give up their social rank, even in the 1930s Depression and wartime hardship. One of Petronilla’s books was entitled *Tempi eccezionali* (Exceptional Times), and all her books reveal middle-class homes clinging on to the last scraps of well-being. The world was falling apart, but “Petronilla with her suggestions tries to keep alive (the old world) along with her many readers, who like her, look forward to the end of the war and a better world”.

The comparison, however, was no longer with the reassuring normality of the middle-class drawing room, whether luxurious or not. As time went by, the fragile rationing system gave way to the emergency. In a sense, requirements became simpler: eat whatever there is, soothe and comfort as far as possible, celebrate whenever something becomes available, fight deprivation and difficulties filling the stomach with whatever can be found. As well as anguish and worry about menfolk far away, there was the pressing need to cheer up those at home, especially the little ones, with something nice to eat as a surprise. It was necessary to fully exploit all available foods, even things which might be past their best. The need was especially strong in the harshest stages of the war. This was similar to what had occurred in the early 1920s in Roman Catholic circles when frugality was put forward as a supreme necessity. It was in harmony with ancient traditions, not to mention the drive towards autarchy³⁹.

World War Two harshly revealed the limitation of Fascist economic and rationing policy. One was that it was short-term. During the war, restrictions and privations grew harsher by the day. In the last two years of the war, Italians were almost literally scraping the barrel. In fact, with only “three eggs and

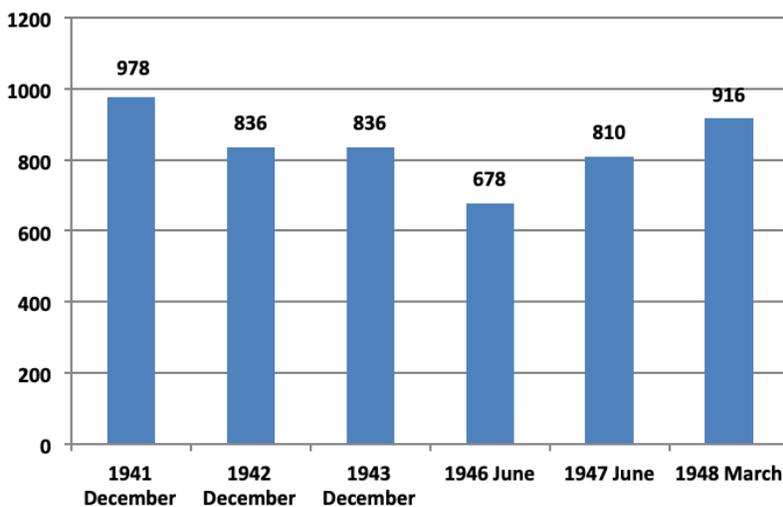
³⁸ Petronilla 1943.

³⁹ In 1928 *Squilli di risurrezione*, journal of the Catholic Female Youth, ran a campaign for cutting waste and using food past its best. *Pro Familia*, a very popular Catholic weekly also exhorted countryside women to be more productive, eat less and exploit waste for maximum effect; Moretti Foggia 2013: 39.

six mouths to feed, add six hundred grams of peppers, a teaspoon of butter, a spoonful of flour or ground rice, a glass of milk or water to make a béchamel sauce. Put half of the slices of pepper to make an omelette; and any ‘heaven sent and tasty additions can make those three eggs into enough for everybody’. Or if there are only potatoes, oil, parsley, spinach and chard these can be served in a green sauce⁴⁰. In the severest stage of the war, near the end, Petronilla suggested “lean pasta” made of practically nothing⁴¹ and a sweet dish of extreme plainness that made children “ultra-happy”⁴². She also suggested soups with cereal flakes, which were not as yet rationed⁴³, and soup of chestnuts and onions⁴⁴.

Overall, the number of calories available fell steeply throughout the war. Figure 1 shows that the number of calories guaranteed by the rationing system was well under civilians’ needs, estimated at 2,000 per person per day. Note that for both Italy and the USSR, (Figure 2 below) these data report what were probably the lowest quantities provided by daily food rationing for the entire wartime period.

FIGURE 1. Calories provided by the rationing system (Italy, 1941-1948).



Source: Authors' elaborations on data from Ronchi, Ghiretti and Tagliacarne 1948.

⁴⁰ Moretti Foggia 2013: 40.

⁴¹ Ibidem.

⁴² Ibidem.

⁴³ Moretti Foggia 2013: 41.

⁴⁴ Ibidem.

Clearly, the crisis was structural and reflected Fascist rationing as well as being the result of immediate circumstances. Other countries saw hardship and deprivation during the war, but few saw the desperate conditions described by Curzio Malaparte and Norman Lewis⁴⁵, or the misery caused by the black-market shown in Eduardo De Filippo's play *Napoli milionaria!*⁴⁶.

Words too were important. Lunella De Seta in *La cucina del tempo di guerra* wrote: "Women too, in order to contribute [...] their small piece of stone to building a rock-hard home front resistance have to fight the daily battle to feed their family"⁴⁷. These lines summarise important concepts outlined in the war-like language. In short, women were obliged to feed the country, at whatever cost.

The regime asked women and housewives to make an ethical and aesthetic contribution to holding the home front. They were to protect nutritional standards as well as the moral of people at home in the countryside and towns. They had to get on with the work of the nation, in the face of fear, hardship, and risks of bombing. The home front was required to be as hard as stone, with no uncertainty or stammering. Consensus with the Fascist regime had to be maintained, and women could do a lot to alleviate the daily hardships. If meals made people think of poverty, the advice was to enhance the way they were served. Housewives were exhorted to raise "the overall tone through care in aesthetic choices, elegance of the table setting and nobility in addressing and passing things at table. Distinction in every detail of the table setting, or at least, great propriety and decorum"⁴⁸.

Language and rhetoric were important too. Dishes were to be named appropriately and were to sing the praises of the war and patriotism. A typical starter, entirely vegetarian, might be named *Antipasto di guerra*⁴⁹ and would be followed by a very economical vegetable broth also named *Super brodo di guerra*⁵⁰. The *Mezze cotolette*⁵¹, or Half cutlets, were in fact really half cutlets amply filled out with breadcrumbs. They might be served with *Cipolle al forno condite senza olio* or Baked and dressed onions without oil⁵². The dessert, to sweeten this hard existence, was naturally of a similar nature, and could be a Currant bread or *Pandolce di guerra*⁵³.

⁴⁵ Malaparte 2010; Lewis 1993.

⁴⁶ The play was written in a few weeks and first performed 15 March 1945 at the San Carlo Theatre in Naples.

⁴⁷ De Seta 1942: 5.

⁴⁸ Ivi: 9.

⁴⁹ *Illustrazione Italiana*, 26 April 1942; cit. in *La cucina del ventennio* 1976: 27.

⁵⁰ De Seta 1942: 27.

⁵¹ Ivi: 115.

⁵² De Seta 1942: 236.

⁵³ *Illustrazione Italiana*, 12 July 1942; cit. in *La cucina del ventennio* 1976: 32.

With the help of these recipes, the Fascist housewife contributed to feeding Italy. She would try to maintain a semblance of long-lost normality and continue the support for a nation which still placed its trust in Fascism. These times were to be rapidly overtaken, but in the meantime, female authors continued to be inspired by Fascist rhetoric. They believed, in fact, that “the terrible pyre of war inspired in women the small tongue of fire of her distant, indirect and yet efficacious collaboration: the cooking hob!”. Accompanying this view there was a gastro-intellectual catharsis whereby a dessert, against the backdrop of smoking ruins all over Europe, in completely unaware irony, could be *flambé*.

3. THE SOVIET UNION: MANAGING SUPPLIES AND GIVING DIRECTION TO LIFE

Lenin, ideologue, and leader of the Bolshevik Revolution spoke openly in 1917 about state political control through control of the food supply.

The grain monopoly, bread rationing [...] in the hands of the proletarian state, in the hands of sovereign Soviets, will be the most powerful means of accounting and control [...]. These means of control and of *compelling people to work* will be more potent than any laws of the Convention and its guillotine⁵⁴.

The distribution system, rationing, public canteens and even the rituals of meals were to help achieve state aims. In 1918 even tableware was put as the purpose. Crockery was produced bearing slogans such as “He who does not work, does not eat” (*Kto ne rabotajet, tot ne jest!*)⁵⁵. The regime set out to overturn the pre-revolutionary culture of serving food in fine porcelain.

Eating habits were used as markers of social status of men and women citizens as either “true”, “righteous” or bourgeois enemies. Some of the best-known lines by Russian Futurist poet Mayakovskij refer to two bourgeois foods which normal citizens could not eat: “Eat your pineapples, Chew your grouse, Your last day is coming, You bourgeois louse”⁵⁶. In the end, the state regulated these processes of distinction. For example, champagne, symbol of luxury and the high life, became “Soviet champagne”, for people’s celebrations, which every Soviet citizen could enjoy on feast days.

From the NEP (New Economic Policy) introduced in 1921, a parallel free market reappeared. This brought a little more food onto the market, although

⁵⁴ Lenin 1967b : 310.

⁵⁵ Lenin 1967a : 357.

⁵⁶ Mayakovskij 1955. This couplet was also used by Mayakovskij in 1924 in his poem *Vladimir Il’ič Lenin*.

it was too costly for many of the poor. Privately owned shops reincarnated a variety of pre-revolutionary food. Restaurants were once again able to serve forgotten aesthetic and gastronomic goodies from the old days. Some of the dishes were given their names “à la française”. The foods now available breathed life back into household cookery, and “Grandmother’s recipes” could once again be followed. Such things were however criticised by the authorities as examples of “bourgeois degradation” and cultural subservience to foreign models. Meanwhile, the government began to open the new public canteens and kitchen-factories. New constructivist-style houses were built for the new Soviet man. Communes (houses without kitchens but with shared canteens, libraries and gyms) were intended to free people from housework and cooking, and create a new Soviet identity and role model. After 1934 the idea of collective cooking, washing, and cleaning was deemed unsuccessful, but the Communes were to exist for many decades, some right up to the present⁵⁷.

3.1. REVOLUTION, WAR, AND FAMINE

There was similarity between Italy and the Soviet Union during the war and post-war period in terms of food shortages, although in the Soviet Union, these were so severe that in some places there was no food at all, and living conditions were extreme. They were much worse than in Italy. Wartime conditions in Naples, for example, were harsh⁵⁸, but nothing compared to conditions in Leningrad and Stalingrad. The scale of the Soviet tragedy was completely different, and “the story of what happened in Leningrad is a tale of unbelievable horror”⁵⁹. Leningrad and Stalingrad are two special cases⁶⁰. In the Soviet Union, the 900-day Siege of Leningrad and the seven-month Battle of Stalingrad were to become the symbols of starvation during the war years. The difficulties of the siege and fighting⁶¹, and the food shortages deliberately inflicted by

⁵⁷ Attwood 2010; Boym 1994. This is an architectural and social phenomenon of the 1920s and early 1930s, which embodied the proletarian idea of “socialization of everyday life”, one of the manifestations of the era of the Soviet avant-garde. The idea of Utopian socialists to create a “new man” led to the concept of a new form of housing where people could practise collectivism, and be freed from the hardships of domestic work, family ties and all private and bourgeois. The main features of the communal houses were apartments and rooms for several people, the absence of kitchens, and many public open spaces.

⁵⁸ Malaparte 2010; Lewis 1993.

⁵⁹ Moskoff 2002: 185.

⁶⁰ Goldman & Filtzer 2015: 12.

⁶¹ Winter 1941-42 in Leningrad was particularly difficult when tens of thousands of civilians arrived in the city without ration cards. Only in January 1942, 500,000 people were evacuated across the ice of Lake Ladoga. But in the first two months of 1942, about 200,000 people perished of cold and hunger. See Graziosi 2007: 490.

the Germans against civilians, as in Ukraine⁶², came on top of the catastrophic economic effects of the enforced collectivization of the rural economy⁶³. This started in 1929-30, and for the whole decade it led to terrible social instability, and over the long term lowered the supply of food.

Analysing the severe famine of the Soviet Union in the 1920s, Russian sociologist Pitirim Sorokin⁶⁴ noted that hunger impacted on all social relationships and personal motivation. It completely overturned everyday life. The structure of food prices changed, and on the black-market food cost more than luxury items. Many things which were unthinkable during “fat” years actually took place in the years of hunger and famine. The hierarchy of human needs drawn up by American psychologist Maslow⁶⁵ in 1954 tells us that hunger is a physiological need, and only when it is assuaged can other needs be met. Hunger always brings the necessity of new or improved models of food production to prevent loss of life. People thus turn to surrogates and replacement foods, invent new recipes, and cook things which were previously considered inedible.

The 1920s – ’30s saw the appearance of many cookbooks to help housewives in conditions of food shortage. They gave instructions on how to prepare foods such as soybeans, potatoes, and cheap salt beef. The government introduced new products such as rabbit meat, which was previously largely unknown. It also publicised vegetarianism, which was new to the USSR, as it was in Italy⁶⁶. Vegetarianism encouraged people to grow soybean and was, in fact, a timely idea during the shortage of meat.

Alongside political stabilisation there were also innovations in the food supply system:

“The Soviet food-industry reform of the 1930s” – in fact – “had a human dimension. In addition to the establishment of bread-baking facilities, meat-processing factories, and public-catering institutions, they also introduced technologies imported from the West to allow the mass-production of juices, ice-cream, and cornflakes”⁶⁷.

World War Two was not the first time that food had been rationed in the Soviet period. The USSR, in fact, had suffered periods of famine during the period of the Civil War in 1918-1923, and during the period of enforced collec-

⁶² Graziosi 2007: 485.

⁶³ For details, see Graziosi 2007: 331 ss. For general background, see: Danilov, Manning, Viola 1999-2006; Romano 1999.

⁶⁴ Sorokin 2003.

⁶⁵ Maslow 1954.

⁶⁶ Capatti 2016.

⁶⁷ Syutkin 2015: 10.

tivization in 1928-1935⁶⁸. During the Great Patriotic War, notably during the Siege of Leningrad, famine returned and was to linger in the difficult immediate post-war period. It is therefore likely that the reintroduction of rationing in the war “came as no surprise to most, and inasmuch as the population was already accustomed to this system it probably did not have to make a great adjustment in learning how to cope”⁶⁹. Immediately, the question arose as to how to divide insufficient food between the military and civilians. War needs took priority. The state, in fact, “adopted a rationing system structured around basic hierarchies of allocation [dividing] the home front into social categories of provisioning, based roughly on a labor principle of caloric expenditure and importance to defense”⁷⁰.

Imbalance in nutrition and the lack of food became signs of crisis and war. In the most difficult times, people ate surrogates such as herbs, husks, and roots of plants, which helped them to survive. Recipes were adapted or invented on the basis of these surrogate foods to camouflage the lack of ingredients, and imitate as far as possible the food customs of normal life.

In 1942 the desolation and difficulties of the country were noted by US diplomacy:

The urban population in general is suffering from undernourishment to such an extent as to hamper its normal capacity for work. The absence of a balanced diet is having ill effects even though for many years, bread, which is the most plentiful food available, has been the staple diet of Russia. In our opinion unless considerable quantities of foodstuffs, particularly fats and sugar, can be obtained from abroad the suffering in many districts will be severe and during the later part of the winter and the spring great numbers of persons will die as a result of undernourishment, and the health of many more will be seriously impaired⁷¹.

During the Siege of Leningrad, between 800 thousand and a million people died of hunger, and the siege is one of the most notorious examples of living conditions. At the height of the 900-day siege, the daily ration of bread was 125 grams for office workers, the unemployed and children, and 250 grams for blue collar workers. These were the lowest levels, but suffering and illness⁷² were widespread even when amounts were three times higher than these⁷³. Rationing also allowed small amounts of cereals, sugar, fat, and meat. But food became

⁶⁸ Moskoff 2002: 136. See also Ó Gráda 2009: 177 ss.

⁶⁹ Moskoff 2002: 136.

⁷⁰ Goldman & Filtzer 2015 : 11-12.

⁷¹ Foreign Relations of the United States 1942: pp. 480-81.

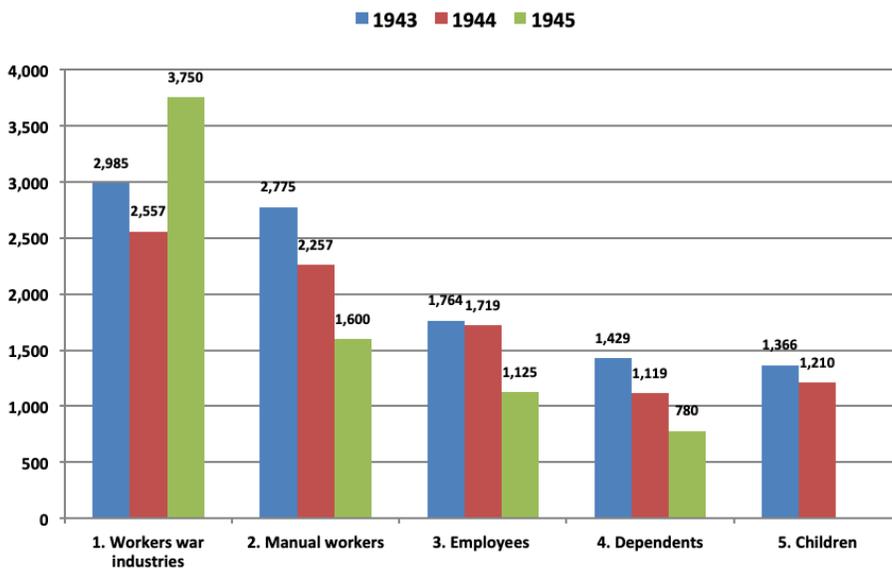
⁷² Vasilyev 2011.

⁷³ Pavlov 1965 : 79.

so scarce that people were forced to eat “unconventional foods” such as leather, vinegar, and tree bark. Food manufacturers used substitutes and additives. An attempt was made to start vegetable gardens inside the city, and these soon covered every inch of verges, gardens, parks and even stadiums. The authorities taught many citizens how to grow vegetables and provided seeds and instruction manuals. The allotments became a mass movement. But even when the famine was at its harshest, the idea that food would be distributed according to social status persisted. The nomenklatura and high-ranking party members were given food that was of “finer” and took little notice of the difficulties faced by the civil population and children⁷⁴.

As in all other cases, including Italy, it is very difficult to estimate the number of calories provided by the rationing system. The amount fluctuated over time, according to place and to characteristics of individuals. Official figures refer to amounts prescribed on paper, but the actual amounts may well have been different. Taking account of these difficulties, Figure 2 reports our estimates for wartime calories supplied in the USSR.

FIGURE 2. Calories provided by the rationing system (USSR 1943-1945).



Source: Authors' elaborations on data from Ronchi, Ghiretti and Tagliacarne 1948; Moskoff 2002.

⁷⁴ Barber, Dzeniskevich 2005; Kirschenbaum 2006; Simmons, Perlina 2005.

The real amounts of calories were probably lower than those shown in Figure 2. The trend in the number of calories supplied by official rationing is clearly downwards, and the number for workers in war industries in 1945 is an outlier. It is clear that the average calories available to the civilian population not employed in wartime industries are well below the physiological requirements, and similar to the level in Italy. It has been noted that overall all groups in the USSR suffered daily from “a 600-calorie deficit from what was considered desirable”⁷⁵. Various studies show that the serious shortages in 1945 had been preceded by shortages in other years⁷⁶. Nevertheless, calories steadily decreased in the period 1939-1944 so that actual calories as a percentage of recommended calories decreased from 93.8% in 1939 to 78.2% in 1944⁷⁷.

In addition, the Soviet rationing system was marked by several particular features. In fact, “despite the existence of norms for the five food groups, bread was the only food that was guaranteed to the population”⁷⁸. Other research estimates that the official rationing system ensured about 1,600 daily calories, 90% of which were supplied by bread, cereals, and potatoes⁷⁹. Bread was an important basic food, even low-quality black bread⁸⁰ and the differences between amounts permitted to sections of the population were much smaller than for other types of food. Bread was of course extremely important for survival, and the ritual of bread as a “sacred” food developed in this context.

For all these reasons cookbooks during World War Two were focused on the possibilities of cooking “from nothing”. They included recommendations on how to cook herbs, tops, and wild plants from the forest or field, which plants you can eat and which you don’t, how to keep the harvest, pick mushrooms, which plants contain vitamins, as well as small cookbooks for the army cook. For example, the cookbook of 1942 *Gotov’te iz dikih vesennih rastenij muchnye izdeliya, supy, salaty* [Cook flour products, soups, salads from wild spring plants] by Professor G.G. Bosset showed how many different dishes can be made from herbs, plant roots, cane, burdock, thyme and other wild herbs. M.S. Gardenin, author of cookbook *Saharistye produkty i drugie izdeliya iz sabarnoj svekly* [Sugar and other products from beet] published in 1943, presented recipes and techniques for making a sugar syrup and various sweet and nutritious dishes from sugar beet and its tops.

⁷⁵ Moskoff 2002: 147.

⁷⁶ Goldman & Filtzer 2015: 17 ss.

⁷⁷ Ivi: 23.

⁷⁸ Moskoff 2002: 137.

⁷⁹ Ronchi, Ghiretti and Tagliacarne 1948.

⁸⁰ Moskoff 2002: 142.

3.2. SOVIET COOKERY AFTER THE WAR

Although the USSR was on the winning side in World War Two, it paid a high cost in human terms, and post-war the serious problems from beforehand reappeared. Food was still in short supply and unsuitable. The problem, and the need to solve it rapidly, was freely recognized by the authorities.

The government and Central Committee of our party have unanimously recognised that the production of essential goods was insufficient during 1953, so it is necessary to increase significantly efforts to raise output of consumer products⁸¹.

As noted by Tatiana Voronina, World War Two “brought many severe trials to ordinary life”⁸². The sufferings of the war affected Soviet society deeply and recovery was to take many years. Many recipes were forgotten during the long period that no-one used them. The war thus marked a turning point; not only did the Soviet people know hunger but their food habits were never to be the same again. They lost flavours and tastes and probably skills and know-how for making certain traditional dishes, even though this is precisely what cookbooks should be able to preserve and hand down over time.

In 1953 Prime Minister Georgi Malenkov increased investment in light industry, in the food and fishing industries as well as the rural economy. But feeding the population was still a problem. The government made further attempts to increase the supply of meat and meat products, fish and fish products, butter, sugar, cakes and biscuits and a whole series of consumer foods.

On one hand, the government realised that eight years after the end of the war, the supply of food and other goods too was insufficient because of the terrible destruction caused by the war. Other reasons included a production model which emphasised collective consumption of services, weapons, and infrastructure etc. as more important than individual consumption, and thus more deserving of state aid. This was very unlike the western model of development, which is based precisely on individual consumption. On the other hand, however, there was clearly the complete conviction that only an industrial model of food production would solve the shortages in the USSR.

The Soviet food factory is an industrial enterprise strengthened by the advanced technical perfection and among important industries. The factories have plentiful hot and cold water and the floors, walls and machinery are frequently

⁸¹ *Preface to The Book of Tasty and Healthy Food* (1954 edition), published as *Verso l'abbondanza*, in Avirović 2008: p. 28.

⁸² Voronina 2009: 35.

and thoroughly cleaned. Food industry workers wear special clean clothes and take showers before they start their shifts⁸³.

The problem of supply was generalised but the fourth and fifth Five Year Plans of 1946-1950 and 1951-1955 particularly emphasised the food industry. There was an attempt to reorganize and enlarge it in order to meet the needs of the country. There was particular attention to the needs of women, who were required to work outside the home and thus spend less time on cooking. This trend was also seen in capitalist countries, but in the USSR it was charged with a clear ideology. Lenin, in fact, stated that real freedom for women, and thus true communism, was rooted in the struggle against housework. Women factory and farm workers were not to spend too much time at the stove.

So many elements conspired to make the availability of food essential, in towns and in the countryside. The Soviet people thus had to be nourished with industrial foods not only at home but also in canteens, restaurants, tearooms, buffets etc. The new Soviet woman, as well as doing housework, needed to have time to raise her level of culture and educate her children. The housewife was in fact given additional responsibilities in this paradigm, so canned foods and manufactured foods had a key role.

The Soviet woman, in fact, played an important role in the social and economic system as a whole. The Chairman of LenNarPit (Leningrad People's Nutrition) at a plenary session of the LenSoviet (Leningrad City Council) in June 1930, stated: "The urgent need is to free woman, in order to give her over to industry [...] the female worker who is currently engaged in queuing, cooking (cookers, stoves) and other unproductive things, can make a colossal contribution to the factory proletariat⁸⁴. For this purpose, Factory-Kitchens were created⁸⁵. At the same time, the state relieved women of the responsibility of nursing by opening milk kitchens, *molochnaya kukhnya*, where women were given free milk for children, as well as canteens in nursery and elementary schools and summer camps for school children. Child nutrition was studied by "official"

⁸³ Ivi: 30-31.

⁸⁴ Lebina 2015: 56.

⁸⁵ A Factory-kitchen (*fabrika-kukhnya* in Russian) is a large, mechanized public catering enterprise. These spread across the USSR in the 1920s-30s. The first factory-kitchen was opened in 1925 in Ivanovo and prepared 4,500-5,000 thousand meals a day. Many cooking processes, as well as washing dishes and cutting vegetables and bread were done by machines. There were electric dishwashers, drying machines, bread cutters, potato peelers and lifts for food. Most of these new catering enterprises were opened in buildings built by architects-constructivists following the principle of "function plus dynamics". The Factory-kitchen reflected urban trends in the culture of food and made the total involvement of women in industrial production reality. In the early 1930s in Moscow and Leningrad, the factory-kitchens produced up to 60,000 meals a day, some of which were delivered to nearby enterprises, but most sold directly on site; Lebina 2015: 36, 56.

medicine and nutritionists in a national drive which led to new products being introduced for children of all ages.

The quantity and quality of food was a persistent problem for the Soviet regime. The solution lay clearly in developing technology which increased the supply of quality products at the expense of lower quality foods. The aim was clearly to gradually increase food consumption, which would have two main effects: strengthen social consensus with the communist regime and raise the living standards of the working classes.

Improving the quantity of workers was a socio-political aim that was part of the *Weltanschauung* of the Soviet model, and one of its most concrete aims. Balanced nutrition and a healthy diet positively impact on the strength and health of the population. This, in turn, reduces spending on medical treatment and raises productivity. Close attention was paid to children, who were to be fed a balanced diet with better foods. The government in fact committed to making more fruit and vegetables available, encouraging the consumption of pulses, which contain low-cost quality proteins, as well as sea-caught fish. It was an important national project aiming at the wellbeing of the people and modernization of the food industry and consumption patterns. It could be summarised as: Eating more, everyone eating, thus enabling the population to live longer.

The famous Soviet doctor Manuil Isaakovich Pevzner⁸⁶, one of the founders, in 1930, of the USSR Central Nutrition Research Institute, author of *Fundamentals of therapeutic nutrition*⁸⁷, and among the authors of the first edition of *The Book of Tasty and Healthy Food* in 1939, had a big influence on the Soviet food system. Viliam Pohlebkina⁸⁸ writes that Pevzner laid down the formalist rational approach in Soviet cookery: the amounts of fats, proteins carbohydrates, and minerals reflected the plans and rationalisation in use in various areas of the economy. In this new philosophy of a healthy life, food was considered as a “fuel” for workers rather than a pleasure.

An individual diet for each individual patient was effective but too expensive. Pevzner designed several types of diet for different groups of diseases. These standard diets made it possible to feed millions of people in medical and health institutions, and even today they are still popular in Russian medicine. Lastly, it is interesting to note that Soviet cuisine was widely influenced by Jewish cookery, and *The Book of Tasty and Healthy Food* features several Jewish recipes.

⁸⁶ For a biography and list of works see: http://bigmed.info/index.php/PEVZNER_Manuil_Isaakovich (accessed 26 January 2018).

⁸⁷ Pevzner 1937.

⁸⁸ Pokhlebkina 2000: 185.

3.3. THE BIBLE OF SOVIET CUISINE

To judge the full import of the wartime crisis, it is interesting to look at the situation at the end of the 1930s, which, even before the war, was a very difficult decade for the whole nation.

The Book of Tasty and Healthy Food appeared in 1939, with an introduction by the editors of the *Food Industry* journal. This emphasised the rapid development of food manufacturing which now met all requirements of the nation in terms of quality as well as amount. The industry focused on well-being for all, adults, children, the sick and the weak, etc. This book was a recipe book but it was, more importantly, a work of propaganda in praise of the innovations of the state food industry. In just a few short decades the state had diversified and increased the range of foods on the market. There were new types of preserves and jams, new bakery products, margarine, mayonnaise, and fruit and vegetable juices etc. The new variety available was essential to meet the increased demand for food over the enormous area of the Soviet Union.

Supported by the Stalinist dictatorship, *The Book of Tasty and Healthy Food* became a sort of “official instruction book”, and was destined to become the Bible of Soviet cookery. It is thus a useful tool for this research because this book tried to build a social narrative of food in the USSR through different periods; the late 1930s, WWII, post-war recovery, and the end of Stalinism, etc. The main purpose of the book, *mutatis mutandis*, was the same as Petronilla’s in Italy: to restore a semblance of normality and decorum as the world around the dining table crumbled and collapsed.

The first edition of 1939 was edited by the People’s Commissar of the Food Industry Anastas Mikoyan and contained a preface by Molotov and quotations from Stalin. It was the first great recipe book of the Soviet Union. All the recipes and guidelines took account of the country’s economic hardship and what consumers could actually access. There is thus guidance on healthy tasty dishes using economical ingredients. The recipes are mainly Russian, but there are also recipes from Britain and France, and from different republics of the Soviet Union. It was reprinted as a paperback in 1945, 1947, 1948, and 1950, and appeared again in what would become its “classical” version in 1952. It was reprinted almost every year and there are estimated to have been about eight million copies in total.

The Book of Tasty and Healthy Food shows an ideal of food, a dream of how it should be. The photographs aim to show the land of plenty of Russian folk tales, where, as in Cockaigne in European tales, rivers flowed with milk, without however showing that many products could not be bought in the shops, and were thus unattainable dreams for “normal” housewives. They could, however, be reality for upper classes, who even had kitchen staff to make more complicated recipes. The book introduced “virtual consumption” by showing black

caviar, crab and champagne. There was the illusion that such luxuries were for everyone, and that products were distributed equally among citizens.

In the 1939 edition, Soviet citizens were shown, as well as the mass products of the young food industry, a variety of delicacies: canned sterlet, crayfish and crab, oysters, champagne, Riesling and liqueurs, chocolate truffles and cakes; there were rare fish, game, and even “bourgeois” grouse, mentioned by Mayakovskij. There is the same gap between reality and the cookbook as in Italy. *The Book of Tasty and Healthy Food* was moreover used as propaganda against capitalism; the Soviet state boasted of its success and the illusion of abundance. “Now we have everything Soviet in the food industry – the quality is not worse, and in many cases, it is better than abroad”, wrote Mikoyan in it⁸⁹.

In reality, as we know, food shortages in the Soviet Union persisted and made many recipes in the 1939 book difficult if not impossible to follow. Like housewives in Italy, Soviet housewives tested their ingenuity by substituting the missing ingredients with other more available ones, often of lower quality. Hunger in fact often leads to this type of “survival cookery”. Food shortages led inevitably to queuing and the attempt to catch a product as soon as it was on sale. The food queue in the novel *The Queue* by Vladimir Sorokin⁹⁰ shows with bitter irony how food lines were a normal situation for Soviet consumers and citizens. They were a pathological feature of Soviet society and a spatial metaphor for a people who were constantly waiting for something. They became a symbol of a generalised existential condition.

During World War Two certain foods gave the Soviet population the illusion that everything was all right. But at the start of the war, as food supplies became unreliable, the quantity of protein supplied by meat decreased sharply almost to nil. The food industry rapidly developed a yeast protein “that intensified taste and added calories”⁹¹. The product was fried and added to a soup made with onions, vegetables, and a little meat. Potato peelings were used to make *kissel*, a sticky fruit beverage. But the main ingredient of Soviet cuisine was cabbage, in all its guises. Red cabbage was made into salad with sugar and vinegar⁹². *Šči* soup was made with fresh cabbage and root vegetables slow cooked with an amount of meat which could vary according to availability⁹³. Cabbage was used in soups, salads and main courses. As the Jerusalem artichoke came to the aid of Italy and France, cabbage was a lifebelt for the Soviets and was to remain an important component of diet in the years after the war.

⁸⁹ *The Book of Tasty and Healthy Food* 1939: 264.

⁹⁰ The novel was written by Russian writer Vladimir Sorokin in 1983, and later published in the United States in 1985 by NYRB Classics; Sorokin 2002.

⁹¹ Syutkin 2015: 26.

⁹² Avirović 2008: 49.

⁹³ Ivi: 83.

Even in the USSR cookbooks appealing to the concepts of parsimony, frugality, and dignity had also appeared in the first part of the 20th century. A short sample of extracts from these books shows clearly these aspects.

In *Hozyajka. Povarennaya kniga* [Housewife. The Cookbook], in 1921 V. Chihacheva wrote: “The economic conditions of the present time imperatively compel us to seek more modest and cheaper ways of life [...] with the housewife at the stove, perhaps for the first time taking up cooking. With these considerations, I did not set out to offer in this book ways of making fine gourmet dishes, but I tried to give directions for preparing hearty foods. If possible, cheap, requiring neither a large number and variety of products nor a complicated method of preparation”. In 1923, N.P. Spichenko, author of *Zagotovka vprok domashnim sposobom ovoshchej, plodov, jagod i gribov* [Vegetables, Fruits, Berries and Mushrooms Homemade Preparation for the Future] describes the methods of drying, pickling and marinating vegetables and fruits for long-term storage, to prevent spoilage and loss of products.

The book *Kuhnya na primuse* [The Cuisine on the Primus], written in 1927 by K.Ya. Dedrina, is a handbook showing how to cook quick, simple and cheap, especially vegetarian dishes. E.G. Uvarova in *Sputnik domashnej hozyajki* [The Companion of the Housewife], in 1927 introduced working women to Frederick Taylor’s system of organization of labor used in USSR factories. In home cooking the system promised to save time, energy and products. The slogan “Scientific organization of labor – at home!” aimed to give the housewife time “which she can devote to self-education or social work”. The cookbook shows how to cook using the primus, how to save fuel, food, and resources, and gives recipes for simple and vegetarian dishes.

The book *Obshestvennoe i domashnee ugoshchenie* [Public and Home Treat], written by M. Grafskaya in 1927, explains how to arrange a celebration at home or in an organization, with little money and limited products. As in the Italian books, the meal could be made “out of nothing”, with tasty, cheap and healthy dishes. Grafskaya wrote that planning a celebration helped to create unity and a sense of well-being. The 1930s book, *Zdorovyj stol* [Healthy Cuisine], by A. Slovcova, gives tips such as: boiling bones more than eight hours to make a rich bouillon, skimming bouillon and using the scum for the other dishes, using fruit peel for drinks, and using water left over from pasta, vegetables and *pelmeni* (ravioli) for soup. Other advice gave recommendations on how to save fuel, to feed children and the sick, and how to equip the kitchen in a *kommunalka*, communal apartment.

Coming back to *The Book of Tasty and Healthy Food*, the book had several particular functions.

In the first place, it told stories and provided a narrative. As we noted, it was edited by the People’s Commissar of the Food Industry Anastas Mikoyan. At one of the darkest times in its history, the regime opted to tell the people, suf-

fering terrible food shortages, the fairy story of life in the Soviet Union through a book about food. The book is full of pictures of food giving the impression of plenty. The regime thus provided reassurance to anxious people always on the lookout for something to eat.

In the second place, the book had an ideological purpose. The point requires further investigation, but it is likely that the many innovations it suggested reflect the aim to break with past eating habits. They may well reflect the desire to mark a difference with the pre-Revolutionary food culture and previous cultural model, and “invent” a model that took account of food shortage. As Anya Von Bremzen has noted, “a story about Soviet food is a chronicle of longing, of unrequited desire”⁹⁴.

“The most important task is to promote new tastes among the population, to create new demand, to bring up new needs, a thirst for new products, for a new assortment. We should not expect that new demand would emerge, a demand which will give birth to new industries and new products. On the contrary, it is necessary to break old habits. Moreover, this is very difficult. [...] Our task is to introduce into consumption the most nutritious, most tasty products, to ensure the further rapid growth of health, the strength of the Soviet man on the basis of an abundance of products, on the basis of people’s care, on the basis of a prosperous, cultural life”, wrote Mikoyan⁹⁵.

The book also had a symbolic function. For its readers, who were mainly women, it aimed to offer a reassuring image of domestic normality, which could be seen much more clearly in reading matter on bookshelves than on food cupboard shelves. There was a fusion between symbol and reality which evoked wellbeing actually found in Soviet dining rooms only occasionally. The colour photographs, of which the modest dishes of reality were a mere semblance, must often have been regarded with envy. But they still provided inspiration for everyday cooking. Reality and fiction were repeatedly combined in the most important work in the history of the Soviet cuisine. The reality was a social model permanently facing food shortage, and the fiction was a model of cuisine that was ardently desired but available only on high days and holidays, or for the nomenklatura with access to the ingredients.

This is seen in the preface to the 1954 edition of *The Book of Tasty and Healthy Food* whose words accompanied Soviet families through post-war reconstruction and took the revolution right into the field of cookery. The kitchen, in fact, became an important showcase for the regime.

⁹⁴ Bremzen 2014: 2.

⁹⁵ *The Book of Tasty and Healthy Food* 1939: 24.

One of our industrial successes [...] is the significant growth, which will continue in the coming years, in the fruit harvested from our *kolchoz* and *sovchoz*. Longevity has also increased, and this will strengthen resources of raw materials, which in turn will impact favourably on the building of new factories to give our people [...] millions of suppliers for the supply of high quality food products⁹⁶.

Things came full circle and it was usual to use normality as currency. True and imaginary normality, decorum and well-being became indistinguishable.

4. MEMORIES OF HUNGER: THE OTHER SIDE OF POST-WAR RECOVERY

The end of World War Two constituted an important watershed for both the Soviet Union and Italy. It is true that the damage caused by the war and the memory of deprivation and loss were to remain constant for many people. Millions of deaths meant that although the nation slowly started rebuilding, the scars of devastation were visible in the material fabric of the country, but felt even more strongly in the soul of Soviet citizens. The interminable Siege of Leningrad and the Battle of Stalingrad⁹⁷ were only a part of the war on the Eastern front, which saw the extermination of Jews in concentration camps in Poland and the slaughter carried out by Einsatzgruppen⁹⁸, and the Germans' project to subject all the Slavs to genocide.

The serious shortage of food during the war was engraved in the collective memory, and the effect lasted for generations. Leningrad survivors and their families, like many people who have this type of background, would never throw anything away, or even feed crumbs of bread to the birds. Bread, in fact, went from being a traditional part of Russian culture to a sort of "sacred food", an embodiment of life itself in the face of the enormous tragedy of the past⁹⁹.

In 1947, the rationing system ended in USSR and the overall situation started to improve, although "the deprivation of food during the war had signif-

⁹⁶ Avirović 2008: 37.

⁹⁷ Littell 2006.

⁹⁸ Goldhagen 1996.

⁹⁹ Survivor in the blockade of Leningrad, historian V.M. Glinka wrote in his memoirs: "The bread in those days was more like a window putty or clay. Oh, God knows what it was baked from in the bakeries. Needles? Wood? Cake? What else?" (Glinka 2010 : 12); Also: "Five kilos of wood glue and a certain amount of bay leaf, which was supposed to reduce the smell of this glue, were food in an addition to a microscopic portion of grains provided by city [...] What did people not eat at that time? I'm not talking about pigeons, ravens, cats and dogs – they had disappeared in the city by February. Cooked belts, portlet handles, homeopathic medicines, mustard dissolved in boiling water. A dry, moldy crust, mislaid behind a box of the cupboard, seemed like a much-desired gift." (Glinka 2010: 95). English translation by the authors.

icant effects on the health of Soviet population”¹⁰⁰. Italy saw similar long-term social effects of deprivation; it has been suggested, for example, that “increases in infant mortality in the 1970s may have been at least partially attributable to the fact that their mothers had been born during World War II and were nutritionally deprived for several years as children”¹⁰¹.

Italy too was seriously affected by bitter memories of the war; bombing of cities and battles, and the “divided memories” of the resistance. The Armistice of 8th September 1943 led Italy to fight on the side of the Americans and the British. The Germans became the enemy for Italians, and at the same time, the class struggle was being pursued by armed sections of the Communist Party, which led to what was, in fact, a civil war. Partisan groups fought against the German forces, who carried out massacres of the civil population¹⁰² and at the same time against Fascist militia which were faithful to the former ally of Germany¹⁰³.

Post-war recovery was slow, but in spite of painful memories, it proceeded with a certain optimism. Food rationing lasted for some time, but gradually food became slightly more available. The memory of starvation gradually receded, and perhaps precisely for this reason increasingly, it became almost a legend. “Absolute starvation” became a point of reference for food situations after the war. Gradually life got back onto its tracks, although supply was really only back to normal from the 1950s, in Eastern as in Western Europe. Finally, although economic recovery was very uneven, the economic situation, and consequently diet, improved.

“Memories of hunger” however remained inside the hedonist consumer society until recent times. Those who were children and adolescents during the war were those who had to rebuild and reconstruct after it. Even in times of plenty, this generation easily remembers the terrible deprivation of the war. Even when superfluous goods became commonplace in daily life, only the passage of time could wipe out their memories of the war. “Sacred bread”, which had been an important symbol during the war, remained the most significant emblem of memories of food deprivation. It was, of course, important before the war, but in the five years of war, it was sublimated to become conceptually synonymous with life itself. In Italy, crackers, which are substitutes for bread, and which were freely available on markets like the United States, became popular only in the early 1960s. This was when the model of eating first started to alter slightly as living standards rose¹⁰⁴. Other foods, like the humble Jerusalem artichoke,

¹⁰⁰ Moskoff 2002: 230.

¹⁰¹ Ivi: 232.

¹⁰² Portelli 2005; Baldissara, Pezzino 2009.

¹⁰³ Pavone 1991.

¹⁰⁴ Magagnoli 2017.

enjoyed popularity during the war but practically disappeared in the following decades, to be re-discovered today as “simple fare” of times past.

In both cases – Italy and USSR – it must be noted that the worst effect of the war famine was the “bread crunch”. In this way bread, the most symbolic food, became a valuable food product, sometimes more precious than gold.

In the case of the USSR, two other changes must be noted. The first was that it became common to eat outside the home, in factory canteens and collective restaurants etc., often because they were inexpensive. But it was not only an economic question, there was also a shift away from domestic life between four walls of home to a collective and public environment for one of the most convivial activities, eating. The second important change was the loss of traditional Russian cookery after World War Two. In Italy, traditional dishes and styles were taken up again as soon as food became available. But in the USSR, there was a gradual decline in traditions, especially vegetable-based dishes. In the 1950s and '60s, meat-based cookery, known as Soviet cuisine, became more widespread¹⁰⁵.

The trend towards eating meat occurred not just in the USSR but also in other European countries, especially in areas enjoying the economic boom, from the 1950s to the 1970s¹⁰⁶. The growth in consumer spending entailed a big increase in meat protein consumption. At the beginning of the 1960s, new styles of consumption spread rapidly across both Eastern and Western Europe and one reason that these changes tended to meet with little resistance was that they marked a complete break with wartime habits¹⁰⁷.

In conclusion, we note that in many languages the expression “taste of victory” is used to mean the taste of triumph and joy. But the taste of war for each individual survivor will be different. For the survivors of the Leningrad Siege, as for millions of other survivors, the taste of war was often the remembered taste of “siege bread” or “wartime bread”. This was the bread of suffering, made of whatever was available, not normal edible ingredients. But this bread became the symbol of the struggle for life, and perhaps even of life itself. It was to become an important part of the memories of war and hunger, and its taste long remained in memory as the taste of life and hope.

¹⁰⁵ Voronina 2009: 36.

¹⁰⁶ For the situation in Italy, see Quirino 1991 and Cavazza & Scarpellini 2018.

¹⁰⁷ Magagnoli, Portincasa 2016.

BIBLIOGRAPHY

- Adorni, Daniela, Magagnoli, Stefano (2016), “La cucina italiana. Modelli di femminilità fascista”, *Italia Contemporanea*: 286.
- Artom, Emanuele (2008), *Diari di un partigiano ebreo. Gennaio 1940-febbraio 1944*, Schwarz G. (ed.), Bollati Boringhieri, Torino.
- Attwood, Lynne (2010), *Gender and Housing in Soviet Russia: Private Life in a Public Space*, Manchester University Press, Manchester.
- Avirović Ljiljana (2008) (ed.), *Rivoluzione in cucina. A tavola con Stalin: il libro del cibo gustoso e salutare*, Excelsior, Milano.
- Baldissara, Luca, Pezzino, Paolo (2009), *Il massacro. Guerra ai civili a Monte Sole*, il Mulino, Bologna.
- Baldoli Claudia (2010), *I bombardamenti sull'Italia nella Seconda Guerra Mondiale. Strategia anglo-americana e propaganda rivolta alla popolazione civile*, “DEP – Deportate, esuli, profughe. Rivista telematica di studi sulla memoria femminile”, 13-14 (https://www.unive.it/pag/fileadmin/user_upload/dipartimenti/DSLCC/documenti/DEP/numeri/n13-14/04_Dep_13_14_2010Baldoli.pdf; accessed 28 February 2019).
- Barber, John, Dzeniskevich, Andrei (2005), *Life and Death in Besieged Leningrad, 1941-44*, Palgrave Macmillan, New York.
- Borges, Jorge Luis (2003), *Finzioni*, Adelphi, Milano (original edition *Ficciones*, Sur, Buenos Aires, 1944; first English translation: *Ficciones*, New York, Grove Press, 1962).
- Bosset, G.G. (1942), *Cook flour products, soups, salads from wild spring plants*, Gosgorgizdat, Moscow.
- Boym, Svetlana (1994), *Common Places: Mythologies of Everyday Life in Russia*, Harvard University Press, Cambridge (Mass.).
- Bremzen, Anya Von (2014), *Mastering of the Art of Soviet Cooking. A Memoir of Food & Longing*, Penguin Random House Company, New York.
- Bureau International du Travail (1936), *L'alimentation des travailleurs et la politique sociale*, Genève, Imprimerie Populaire.
- Capatti, Alberto (2016), *Vegetit. Le avanguardie vegetariane in Italia*, Cinquesensi, Lucca.
- Cavazza, Stefano, Scarpellini, Emanuela (2018) (eds.), *Storia d'Italia, Annali 27, I consumi*, Einaudi, Torino.

- Chevallard, Carlo (2005), *Diario 1942-1945. Cronache del tempo di guerra*, Marchis R. (ed.), Blu edizioni, Torino.
- Chihacheva, V. (1921), *Housewife. The Cookbook*, Edition of Olga Dyakova, Berlin.
- Danilov, Viktor P., Manning, Roberta T., Viola, Lynne (1999-2006) (eds.), *Tragediia sovetskoi derevni: Kollektivizatsiia i raskulachivanie. Dokumenty i materialy. 1927-1939* [The tragedy of Soviet countryside. Collectivization and dekulakization, 1927-1939], 5 voll., ROSSPEN, Moscow.
- De Bernardi, Alberto (1993), *Operai e Nazione. Sindacati, operai e Stato nell'Italia fascista*, Franco Angeli, Milano.
- De Bernardi, Alberto (2015), *Alimentazione di guerra*, in Alessandrini, Luca, Pasetti, Matteo (eds.), *1943: guerra e società*, Viella, Roma.
- De Filippo, Eduardo (1950), *Napoli milionaria!*, Einaudi, Torino.
- De Luna, Giovanni (1995), *I bombardamenti*, in Boccalatte, Luciano, De Luna, Giovanni e Maida, Bruno (eds.), *Torino in guerra 1940-1945. Catalogo della mostra*, Gribaudo Editore, Torino.
- De Luna, Giovanni (1998), *Torino in guerra (1940-1945)*, in Nicola Tranfaglia (ed.), *Storia di Torino*, VIII, *Dalla Grande guerra alla Liberazione (1915-1945)*, Einaudi, Torino.
- De Seta, Lunella (1942), *La cucina del tempo di guerra. Manuale pratico per le famiglie*, Salani, Firenze.
- Dedrina, K.Ya. (1927), *The Cuisine on the Primus*, author's edition, Leningrad.
- Filtzer, Donald, Goldman, Wendy Z., *Introduction. The Politics of Food and War*, in Goldman, W.Z., Filtzer, D. (eds.) (2015), *Hunger and War. Food Provisioning in the Soviet Union during World War II*, Indiana University Press, Bloomington & Indianapolis.
- Foreign Relations of the United States (1942), *Diplomatic Papers, 1942, Europe*, Volume III, *The Chargé in the Soviet Union (Henderson) to the Secretary of State*, 17 November 1942 [Washington 1961].
- Gardenin, M.S. (1943), *Sugar and other products from beet*, Selkhozgiz, Moscow.
- Glinka, V.M. (2010), *Vospominaniya o blokade* [Memories of the blockade], Limbus Press, Publisher K. Tublina, St. Petersburg.
- Goldhagen, Daniel Jonah (1996), *Hitler's Willing Executioners: Ordinary Germans and The Holocaust*, Alfred A. Knopf, New York.
- Grafskaya, M. (1927), *Public and Home Treat*, Educator, Moscow.

- Kirschenbaum, Lisa (2006), *The Legacy of the Siege of Leningrad, 1941-1995: Myth, Memories, and Monuments*, Cambridge University Press, New York.
- Labanca, Nicola (2012) (ed.), *I bombardamenti aerei sull'Italia. Politica, Stato e società (1939-1945)*, il Mulino, Bologna.
- La cucina del ventennio* (1976), Quarestanti, Elena (coord.), Guido Mondani Editore, Genova.
- La Resistenza e le donne. La partecipazione femminile al movimento di Liberazione* (2004), Zago, H el ene (ed.), vol. V; <http://www.centrostudiluccini.it/attivita/resistenza/pdf/donne.pdf>; accessed 26 January 2018.
- Lebina, Natalia (2015), *Soviet everyday life: norms and anomalies. From War communism to a great style*, New literary review, Moscow.
- Legnani, Massimo (1991), *Consumi di Guerra. Linee di ricerca sull'alimentazione in Italia nel 1940-43*, in *Guerra vissuta guerra subita*, Clueb, Bologna, 109-118.
- Lenin, Vladimir Il'ich Ul'janov (1967a), "On the famine (a letter to the St. Petersburg workers)", in Lenin, V.I.U., *Complete Works of V.I. Lenin*, Publishing house of political literature, Moscow, vol. 36, 357.
- Lenin, Vladimir Il'ich Ul'janov (1967b), "Will the Bolsheviks retain state power?", in Lenin, V.I.U., *Complete Works of V.I. Lenin*, Publishing house of political literature, Moscow, vol. 34, 311.
- Lewis, Norman (1993), *Napoli '44*, Adelphi, Milano (original edition *Naples '44*, Collins, London, 1978).
- Littell, Jonathan (2006), *Les Bienveillantes*, Gallimard, Paris.
- Luzzato Fegiz, Pierpaolo (1948), *Alimentazione e prezzi in tempo di guerra 1942-1943*, Trieste, Universit  di Trieste, estratto da "Annali triestini", vol. 18.
- Mafai, Miriam (2008), *Pane nero. Donne e vita quotidiana nella Seconda Guerra Mondiale*, Ediesse, Roma.
- Magagnoli, Stefano (2016), *Le futurisme au service de la révolution. Artistes, politiciens, et une assiette de Spaghetti...*, paper presented 2nd Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Universit  di Tours, 26-27 May.
- Magagnoli, Stefano (2017), "Dal marketing della fame ai prodotti della memoria: il ruolo di Carosello", *Officina della Storia*, October 2017; <https://www.officinadellastoria.eu/it/2017/10/17/dal-marketing-della-fame-ai-prodotti-della-memoria-il-ruolo-di-carosello/>; accessed 29 January 2018.

- Magagnoli, Stefano, Portincasa, Agnese (2016), “Dalla penuria di guerra alla società del benessere. Il caso della Francia. Intervista a Jean Pierre Wil-liot, Università di Tours”, *E-Review* 4.
- Majakovskij, Vladimir (1955), “Eat pineapples...”, in *Majakovskij V.V. Complete works in 13 volumes*, USSR Academy of Sciences, Institute of World Literature A.M. Gorky, Moscow, vol. 1, 148.
- Malaparte, Curzio (2010), *La pelle*, Adelphi, Milano.
- Maslow, Abraham H. (1954), *Motivation and personality*, Harper, New York.
- Moretti Foggia, Amalia (2013), *Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla, 1929-1947*, Muzzarelli, Maria Giuseppina (ed.), Rizzoli, Milano.
- Moskoff, William (2002), *The Bread of Affliction. The Food Supply in the USSR During World War II*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Notaker, Henry (2017), *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*, University of California Press, Oakland (CA).
- Ó Gráda, Cormac (2009), *Famine. A Short History*, Princeton University Press, Princeton (NJ) – Oxford.
- Ottaviani, Giancarlo (2014), *Cucina di guerra. Ricette e rimedi al tempo del fascismo*, Stampa Alternativa/Nuovi Equilibri, Roma.
- Pavlov, Dmitri V. (1965), *Leningrad 1941: The Blockade*, The University of Chi-cago Press, Chicago.
- Pavone, Claudio (1991), *Una guerra civile. Saggio storico sulla moralità nella Resistenza*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Petronilla (1943), *200 suggerimenti per... questi tempi difficili*, Sonzogno, Milano.
- Pevzner, Manuil I. (1937), *Fundamentals of therapeutic nutrition*, Biomedgiz, Moscow, Leningrad.
- Pokhlebkij, Viliam V. (2000), *Cuisine of the century*, Polyfact, Moscow.
- Portelli, Alessandro (2005), *L'ordine è già stato eseguito. Roma, le Fosse Ardeatine, la memoria*, Donzelli, Roma.
- Quirino, Paolo, *I consumi in Italia dall'Unità ad oggi* (1991), in R. Romano (ed.), *Storia dell'economia italiana*, vol. III, *Letà contemporanea: un paese nuovo*, Einaudi, Torino.
- Romano, Andrea (1999), *Contadini in uniforme. L'Armata rossa e la collettiviz-zazione*, L. Olschki, Firenze.
- Ronchi, Vittorio, Ghiretti, Francesco e Tagliacarne, Guglielmo (1948), *Approvvigionamenti e consumi alimentari*, Enciclopedia Italiana Treccani, II, Appendice; <http://www.treccani.it/enciclopedia/approvvigionamen->

ti-e-consumi-alimentari_%28Enciclopedia-Italiana%29/; accessed 28 February 2019.

- Rossi, Marco (December 2004 – January 2005), “Sapori resistenti. Dal fascismo alla Resistenza. Che cosa mangiavano (e non mangiavano) gli italiani e i partigiani”, *Rivista Anarchica* XXXIV: 304; <http://arivista.org/riviste/Arivista/304/61.htm>; accessed 23 January 2018.
- Salvati, Mariuccia (1992), *Il regime e gli impiegati*, Laterza, Roma-Bari.
- Salvati, Mariuccia (1993), *L'inutile salotto*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Salvati, Mariuccia (1995), “Da piccola borghesia a ceti medi”, in Del Boca, Angelo, Legnani, Massimo, Rossi, Mario G. (eds.), *Il regime fascista. Storia and storiografia*, Laterza, Roma-Bari, 446-474.
- Simmons, Cynthia, Perlina, Nina (2005), *Writing the Siege of Leningrad. Women's diaries, Memories, and Documentary Prose*, University of Pittsburgh Press, Pittsburgh.
- Slovцова, A. (1930), *Healthy Cuisine*, Priboj, Leningrad.
- Sorokin, Pitirim (2003), *The Hunger as a Factor. The influence of hunger on people's behavior, social organization, and social life*, Academy, Moscow (original edition 1922).
- Sorokin, Vladimir (2002), *Queue*, Ad Marginem Press, Moscow.
- Spichenko, N.P. (1923), *Vegetables, Fruits, Berries and Mushrooms Homemade Preparation for the Future*, Moscow-Petrograd, State publishing house.
- Syutkin, Olga & Pavel (2015), *CCCP Cook Book. True stories of Soviet cuisine*, FUEL Design & Publishing, London.
- The Book of Tasty and Healthy Food* (1939), Pishchepromizdat, Moscow.
- Zagatti, Paola (1995), *Il problema dell'alimentazione*, in Brunella Dalla Casa, Alberto Preti (dir.), *Bologna in Guerra 1940-1945*, Milano, Franco Angeli, 1995 : 223-252.
- Uvarova, E.G. (1927), *The Companion of the Housewife*, Leningrad, author's edition.
- Vasilyev, Pavel (2011), *Alimentary and Pellagra Psychoses in Besieged Leningrad*, in I. Zweiniger-Bargielowska, R. Duffett, A. Drouard (eds.), *Food and War in Twentieth Century Europe*, Ashgate, Farnham.
- Voronina, Tatiana (2009), *From Soviet Cuisine to Kremlin Diet: Changes in Consumption and Lifestyle in Twentieth-Century Russia*, in Oddy, D.J., Atkins, P.J., Amilien, V. (eds.), *The Rise of Obesity in Europe. A Twentieth Century Food History*, Farnham, Ashgate.

Williot, Jean-Pierre (2015), *Les modes de cuisson: un vaste chantier au cœur des cultures culinaires dans le temps et l'espace*, in Williot, J.-P. (ed.), *Du feu original aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Peter Lang, Bruxelles.

FORMAÇÃO DAS COZINHAS BRASILEIRAS: UMA CONFLUÊNCIA ENTRE DELÍCIAS, SOBREVIVÊNCIAS E ECONOMIA

FORMATION OF BRAZILIAN CUISINES: A CONFLUENCE OF DELIGHTS, SURVIVALS AND ECONOMICS

LILIANE FARIA CORRÊA PINTO

Universidade Federal do Maranhão

Coordenação de Ciências Humanas – História

lilianefcorrea@gmail.com

RESUMO: Este artigo analisa a herança alimentar no Brasil para entender como foi criada a culinária brasileira. Os alimentos escolhidos foram o queijo de Minas Gerais / Brasil, o acarajé da Bahia, a confeitaria de pelotas de Pelotas / RS / Brasil, a queca de Nova Lima / MG, a pastelaria de farinha de milho de Pouso Alegre / MG / Brasil e o brote, pão brasileiro-pomerano do Espírito Santo / Brasil. Esses bens patrimoniais misturam os sentidos da mesa das delícias, das sobrevivências e da economia para comporem o patrimônio cultural alimentar brasileiro.

Palavras-chave: Patrimônio cultural; História da alimentação; Culinária brasileira.

ABSTRACT: This paper analyses the food heritage in Brazil to understand how that cuisine was created. The selected food analyzed in this study was Minas Cheese, Nova Lima Queca, and Pouso Alegre Roasted Cornflour Pastry in Minas Gerais, Acarajé in Bahia, Pelotas Confectionery Sweet in Rio Grande do Sul, and Brazilian-Pomerian Brote in Espírito Santo. Brazilian several cookery experiences express its intangible cultural heritage in delicacy, survival and economic tables.

Keywords: Cultural heritage; Food history; Brazilian cuisine.

INTRODUÇÃO

Há uma discussão acerca do um processo de formação da culinária brasileira ou, ainda, se há uma culinária especificamente brasileira. Neste artigo, a proposta é uma leitura plural dos pratos brasileiros, numa perspectiva de que há cozinhas brasileiras constituídas a partir de processos históricos de formação cultural e identitária. A comida é tomada aqui como um elemento presente em todas as sociedades, porém suas escolhas estão associadas a questões culturais ou estratégicas. O sabor, a sensação de saciedade e a escassez dos alimentos são preponderantes para a definição dos ingredientes de um prato. E o que foi utilizado para saciar a fome mais rapidamente ou em substituição de produtos comu-

mente utilizados, mas em falta, são incorporados às receitas quando remetem à identidade de um grupo. A presença portuguesa em terras coloniais, somada às tradições alimentares dos diversos grupos indígenas da América portuguesa e aos costumes dos africanos levados para o Brasil são, para Câmara Cascudo, as raízes da culinária brasileira. Em concordância com Cascudo, sem, contudo, desmerecer as influências de imigrantes nos séculos XIX e XX, não há como desvencilhar os pratos do Brasil dessas matrizes, porém discutir as escolhas dos alimentos que formaram esses cardápios é a tarefa dessa comunicação. Não há respostas precisas para elas, apesar do esforço empreendido por diversos autores ao analisarem as heranças gastronômicas brasileiras no debate acerca do tema. Carlos Alberto Dória¹ analisa a ausência de uma definição acerca da culinária brasileira. Para ele, a miscigenação das diversas culturas que compõem o Brasil tem um importante papel nessa definição, mas não a sustenta. As trocas culturais são o que fundamentam essas misturas e conhecer e analisar essas transações alimentares é que possibilita compreender a culinária brasileira. Nesse sentido, o recorte apresentado para esse trabalho é composto por algumas comidas tradicionais registradas pelo patrimônio cultural em suas diversas instâncias com o intuito de compreender como esse processo estratégico e miscigenado em direção ao sabor, à sobrevivência e à economia construíram pratos tipicamente adotados no cotidiano brasileiro. A análise contemplará o queijo mineiro (Região da Serra da Canastra, Minas Gerais), registrado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o brote capixaba (Região Serrana do Espírito Santo), inventariado pelo IPHAN, o pastel de farinha de milho, registrado pelo município de Pouso Alegre/MG, a queca de Nova Lima/MG, também registrada pelo município, o acarajé da Bahia, registrado pelo IPHAN, e os doces tradicionais pelotenses (Pelotas/RS), inventariados pelo IPHAN. Os bens registrados em instância nacional, queijo mineiro, brote capixaba, acarajé da Bahia e doces pelotenses, foram escolhidos porque são os únicos alimentos selecionados pelo Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI) do IPHAN para registro ou inventário. Já os bens registrados pelos municípios, como o pastel de farinha de milho de Pouso Alegre e a queca de Nova Lima, foram selecionados porque a autora do artigo participou diretamente da elaboração dos processos de registro. Em cada um desses bens, identificamos três características: o sabor, a necessidade e a escassez e, nesse sentido, o que garante a manutenção de um alimento como parte de uma cultura e sua incorporação às tradições está diretamente relacionado à identidade cultural e ao sentimento de pertencimento que aquele alimento traz para quem o consome. São, então, as escolhas e seleções de ingredientes, somadas à memória dos pratos associadas aos momentos em que são servidos e saboreados, que constroem essas culinárias brasileiras.

¹ Dória 2014

Nesse sentido, os bens patrimoniais alimentares elencados para essa comunicação são exemplos para compreender as estratégias de sobrevivência refletidas nas cozinhas brasileiras, levando em consideração as heranças indígenas, africanas e europeias.

1. AS ESTRATÉGIAS DE SOBREVIVÊNCIA

As sociedades do passado podem ser analisadas a partir de suas estratégias de sobrevivência. O termo abordado faz uma referência distanciada da proposta microanalítica que busca reduzir a escala de observação para compreender melhor os mecanismos de rearranjo dos indivíduos no contexto que lhes é oferecido². Os alimentos quando preparados ultrapassam a proposta de sanar a fome, eles agregam escolhas pelos sabores e aromas e pelos ingredientes utilizados para atingirem os gostos e as texturas. Isso ocorre na medida em que as receitas revelam as adaptações diante das dificuldades de se encontrarem alguns itens para compor os preparos. Assim, faz parte dessas seleções a junção das delícias, das sobrevivências e das economias de um grupo sociocultural no desenvolvimento de um bem patrimonial alimentar. Para Montanari, o gosto é um aspecto cultural da comida, é comungado pelo grupo e transmitido pelas tradições. Nesse sentido, é parte do “patrimônio cultural das sociedades humanas”³.

2. O PATRIMÔNIO CULTURAL E AS COMIDAS REGISTRADAS

As políticas públicas voltadas para o patrimônio cultural brasileiro acontecem desde a década de 1930, especialmente direcionadas ao patrimônio artístico e edificado. Apenas nos anos 2000, essas iniciativas governamentais contemplaram a imaterialidade do patrimônio cultural, sendo o acarajé da Bahia o primeiro bem patrimonial imaterial alimentar registrado em âmbito nacional. O IPHAN é o órgão nacional responsável pelos processos de inventário e registro desses bens, cuja abrangência atinge todo o território brasileiro ou tem importância para a cultura brasileira de um modo geral. O processo é feito a partir da iniciativa do grupo detentor do bem e é elaborada uma pesquisa detalhada acerca da história e das práticas associadas àquele patrimônio. Durante essa pesquisa, é preenchido o Inventário Nacional das Referências Culturais (INRC) e depois é redigido um texto com a descrição do bem, da sua história, de seu preparo e

² Revel 1998.

³ Montanari 2013: 95.

dos elementos associados a ele. O bem cultural é registrado no livro de registro e o material desenvolvido torna-se um dossiê que é publicado no site do órgão⁴.

Já as políticas estaduais e municipais são diferentes. No estado de Minas Gerais, Brasil, há o programa ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) Cultural que reverte parte do imposto para os municípios que valorizem seu patrimônio cultural e, por meio dessa política, muitos bens culturais foram registrados. O programa começou na década de 1990, por meio da Lei Robin Hood, que foi reajustada várias vezes para adequar o ICMS Patrimônio Cultural às necessidades do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA), da preservação do patrimônio cultural mineiro e dos municípios⁵. O primeiro bem patrimonial de cunho alimentar registrado por um município mineiro no programa do ICMS Cultural foi o pastel de farinha de milho de Pouso Alegre – MG, em 2011, mas cuja pesquisa teve início em 2009.

A escolha dos bens elencados nessa comunicação refere-se àqueles que foram registrados por órgãos de proteção, em detrimento dos inúmeros patrimônios alimentares não protegidos, mas muito relevantes para a cultura e a história brasileira, e levando-se em consideração a participação da autora na pesquisa e elaboração de três desses seis processos de registro. É importante ressaltar que o acarajé não foi registrado enquanto modo de fazer mas como ofício, porque a atuação das baianas no preparo, exposição e venda da iguaria é mais relevante para o bem, que apenas o modo de fazer propriamente dito, porém isso não invalida a receita enquanto patrimônio cultural.

A proposta da mesa “Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas econômicas”, no eixo temático “Sentidos da Mesa”, evidencia os aspectos do sabor e da adaptabilidade do preparo das comidas e, nesse sentido, os bens culturais registrados são um exemplo efetivo para compreender a relação entre o paladar e o aproveitamento de recursos na história da alimentação brasileira.

2.1. O QUEIJO DE MINAS

O queijo mineiro, com seu dossiê de registro “Modo Artesanal de fazer queijo de Minas”, foi inscrito do Livro de Registro dos Saberes em 13 de junho de 2008⁶. A pesquisa foi desenvolvida em diversas regiões mineiras e apresenta

⁴ IPHAN 2018

⁵ A primeira lei sancionada para o ICMS Cultural foi a Lei n° 12.040/1995. Hoje está em vigor a Lei n° 18.030, de 12 de janeiro de 2009. Além da legislação, há resoluções do órgão estadual que regulamentam os relatórios a serem enviados para o IEPHA pelos municípios e as políticas que devem ser adotadas para preservação e educação patrimonial.

⁶ IPHAN 2008.

o modo de fazer o queijo de Minas. Nessa comunicação, serão utilizados como fontes o dossiê elaborado pela equipe do IPHAN e entrevistas realizadas em fazendas mineiras nas cidades de Varginha, sul de Minas Gerais, e Cascalho Rico, região do Triângulo Mineiro, durante o processo de pesquisa patrimonial para o ICMS Cultural mineiro.

O queijo é um produto milenar e, para Mehdawy e Hussein, o tipo cottage é o mais antigo dentre os modos de fazer. Era feito por meio do processo de agitação do leite dentro de um saco feito da pele de cabra para separar a gordura do soro⁷. Segundo Lucas, o vestígio arqueológico do queijo mais antigo foi encontrado dentro de jarros de barro em uma tumba no sítio de Saqqara, nos arredores do Cairo, no Egito, datada da primeira dinastia, indicando que o queijo já era preparado pelos egípcios desde 3000 a.C.⁸ Atualmente, há vários tipos de queijo no Egito e o modo de fazer que mais se assemelha ao encontrado nos jarros em Saqqara é o Mesh (Mish), que é um queijo condimentado, curtido dentro de potes de barro com soro do leite e temperos⁹. Já o queijo Rumi, que também é muito apreciado na cozinha egípcia, tem um técnica parecida com a do queijo mineiro, com a diferença do tempo de maturação e o uso do pingo, que no queijo egípcio apresenta uma coloração.

Na Europa Antiga, os gregos e os romanos elaboravam queijos de leite de cabra e ovelhas. Em Portugal, os queijos faziam parte dos cardápios e, com a colonização, o conhecimento de seu preparo chegou às terras brasileiras, adaptando-se para se adequar às características e sentidos locais. Em Minas Gerais, o queijo é feito de leite de vaca cru e tornou-se alimento cotidiano e referencial da mineiridade.

A ocupação de Minas Gerais só ocorreu após a descoberta do ouro no Sabarabuçu, no final do século XVII, em contraposição à região costeira que já apresentava cidades desde o final do século XVI como Salvador e Rio de Janeiro. O gado bovino chegou ao Brasil com esses exploradores ainda no século XVI e se espalhou pelo sertão baiano, atingindo terras mineiras nos primeiros anos do século XVIII com a migração de ‘emboabas’¹⁰ para as minas. Com a consolidação da mineração, as estradas que circulavam pela província mineira levavam às inúmeras fazendas que abasteciam de víveres as regiões mineradoras e, conseqüentemente, fabricavam o queijo.

⁷ Mehdawy; Hussein 2010.

⁸ Lucas 1948.

⁹ Lambert 2012.

¹⁰ ‘Emboabas’ é o nome dado aos colonizadores luso-brasileiros que se fixaram na costa da colônia e para os portugueses vindos da metrópole que foram para a região mineradora entre a última década do século XVII e o primeiro quartel do XVIII para explorar os veios auríferos recém descobertos, em contraposição aos paulistas, bandeirantes que encontraram as minas em suas viagens exploratórias.

O queijo mineiro é preparado com o leite bovino que é coalhado por meio de um catalisador, o coalho, que é feito com ingredientes de origem animal. Atualmente, ele é industrializado, mas costumava ser “feito a partir de estômago seco e salgado de bezerro ou cabrito” e também já preparado com o de tatus¹¹. O leite não é fervido e o sabor dos queijos mineiros é caracterizado pela qualidade do ingrediente lácteo que está associado às pastagens do gado. O processo consiste em coar o leite retirado da vaca, colocar em um recipiente e adicionar o coalho. A partir do momento em que o leite talha, é retirada a massa separada do soro. Esse líquido é desprezado e a massa coalhada é colocada em formas arredondadas, de madeira e com furos no fundo, por onde escorre o excesso do soro, formando o queijo. Ele fica reservado em estantes enquanto todo o líquido desce pelos furos. Sobre o queijo, é adicionado o sal para temperar. Depois de algum tempo, o queijo é virado e novamente condicionado na forma. Ali ele permanece até atingir o ponto de servir, sendo o primeiro estágio o queijo fresco, o segundo, a meia cura e o terceiro o curado.

A tradição do modo de fazer o queijo tem relação com o aproveitamento do leite, que, produzido em grande escala, não se perde com o fabrico dos queijos e conservação do alimento. O processo de cura do queijo permite que ele dure muitos meses, já que vai secando e endurecendo com o tempo. Esses dois fatores reúnem a sobrevivência, a economia e as delícias. Outro ponto importante desse saber é a oferta do queijo nas mesas mineiras. O lugar geográfico de Minas Gerais no Brasil garantiu durante os períodos colonial e imperial que os viajantes passassem, em geral, pelas estradas mineiras, desenvolvendo um costume de receber. Como não faltava o queijo nas fazendas, era o principal alimento oferecido aos hóspedes. Nesse sentido, a mesa da sobrevivência e da economia se dispõe em delícias e sociabilidades.

2.2. O BROTE CAPIXABA

O brote capixaba é um pão feito com fubá, cará e/ou inhame e batata doce. A receita se assemelha com a de pão caseiro de trigo, substituindo o trigo pelo inhame e a batata que dão a liga necessária à massa e garantem a textura, mas modificam o sabor. O fubá é cozido na água para se formar um angu que é misturado ao cará e/ou inhame e a batata doce, todos crus e ralados num ralo grosso. A mistura é sovada com água quente e um pouco de óleo até dar a liga e desgrudar da mão. Na massa é acrescentado o fermento biológico, que hoje é comprado, mas que antes da facilidade de acesso do ingrediente industrializado, era feito com o fermento natural que consistia em deixar azedar uma porção de

¹¹ IPHAN 2008: 32

farinha ou de massa de pão por alguns dias, produzindo assim o fermento natural. Depois da mistura pronta e sovada, a massa é deixada para descansar e crescer já no formato do pão. Ele é assado no forno de barro, à lenha, e envolvido por folhas de bananeira para que não fique seco. Pode ser feito também em outros sabores, acrescentando outras farinhas ou coco, mas o mais comum é o brote de milho, feito com fubá. O desenvolvimento dessa receita foi uma adaptação dos ingredientes conhecidos pelos pomeranos que imigraram para o Brasil, enfim, um resultado de economia, sobrevivência e delícias.

Os imigrantes pomeranos chegaram ao Brasil na década de 1850 para ocuparem as serras capixabas, uma região de Mata Atlântica fechada e íngreme que não havia sido explorada no período colonial e precisava ser colonizada. O governo brasileiro vendeu as terras a preços módicos e em suaves parcelas, porém esses imigrantes se depararam com uma floresta onde tiveram que abrir picadas e derrubar árvores para construir suas casas. Nesse ambiente inóspito, o trigo, que era escasso em todo o Brasil, não chegava e, acostumados a tê-lo na dieta cotidiana, essas famílias precisaram adaptar e utilizar os produtos que encontravam no ambiente. Assim, o cardápio do pomerano no Brasil foi acrescido pelas farinhas de alimentos locais como as de milho e de mandioca.

O brote é servido nas mesas brasileiro-pomeranas nas refeições matutina e vespertina com café preto e amargo e coberto com uma fina camada de banha de porco com açúcar mascavo. É também oferecido nas festividades luteranas como o batismo, a confirmação¹², o casamento, a páscoa, o dia de finados, entre outros festejos de caráter religioso e ritualístico em que as comunidades pomeranas se reúnem para celebrar as tradições. Esse conjunto alimentar foi composto no Brasil a partir da adaptação do paladar desses grupos com os ingredientes brasileiros. A tradição tornou-se ofício e muitas famílias pomeranas vivem de fabricar e vender esse pão nas cidades. Como os outros bens patrimoniais alimentares elencados aqui, o brote reúne em uma mesma mesa as delícias, a sobrevivência e a economia.

2.3. O PASTEL DE FARINHA DE MILHO DE POUSO ALEGRE – MG

O pastel de farinha de milho é feito com polvilho e farinha torrada de milho, conhecida apenas como farinha de milho, socada para se tornar um pó. É a mistura em iguais proporções desses dois ingredientes, regada a uma salmoura fervente e, em algumas receitas, um pouco de óleo. A água salgada é

¹² Cerimônia luterana de confirmação da fé que é geralmente celebrada na adolescência como um sinal de que o jovem aceita a fé luterana. IECLB 2011.

colocada gradativamente até a massa obter a liga necessária para a elaboração de pastéis que são recheados principalmente com carne e queijo e fritos em óleo quente. A farinha de milho é feita a partir do milho inchado e moído que é colocado em uma esteira sob o fogo e torrado até que forme os flocos. Já o polvilho é feito a partir da mandioca moída e lavada e cujo pó é decantado do líquido que se forma. Ambas as farinhas são colocadas na mistura para formar a massa do pastel. Quando frito, ele fica com uma coloração amarelada e uma capa externa com uma textura mais crocante, enquanto seu interior fica macio. A tradição é comumente vivenciada no Sul de Minas, mas o primeiro município a registrar o saber foi Pouso Alegre / MG cujo modo de fazer é também um ofício, já que muitos pasteleiros preparam a iguaria para vender em carrinhos pelas ruas da cidade.

O milho e suas farinhas foram muito utilizados pelos “paulistas”, grupo de luso-brasileiros que inicialmente ocuparam a costa brasileira e desbravaram os sertões por meio de expedições chamadas entradas e bandeiras em busca de ouro. Esses homens atingiram a região hoje denominada Sul de Minas no final do século XVII em busca do metal precioso, porém o ouro encontrado nessa porção do atual estado de Minas Gerais foi em pequena escala e sempre de aluvião. Sua exploração esgotou rapidamente os recursos e esses exploradores construíram, então, ranchos e fazendas para sobreviverem. Ali produziram milho, mandioca, cana de açúcar e tinham rebanhos de gado bovino e suíno.

O pastel de farinha de milho tem uma lenda associada a ele. No início do século XIX, uma expedição saiu de Itagyba, atual Delfim Moreira / MG, em busca de novas terras para a agropecuária. Eles viajavam com suas famílias e, em um determinado momento, eles ficaram sem alimentos. Teriam, então, caçado alguns animais e feito um improviso com uma mistura de polvilho com farinha de milho para prepararem pastéis que foram recheados com carne de caça e fritos com a gordura de capivara¹³.

Não há como confirmar essa história, mas é possível analisar a receita que possui ingredientes tipicamente brasileiros como o milho e a mandioca e foram reunidos com o intuito de aproveitamento de recursos locais, caracterizando-se a mesa da sobrevivência, das delícias e, como se tornou um ofício, é também parte da mesa da economia.

¹³ Essa história foi descrita no site da Conexão Itajubá e as referências são a história oral. Ela teria sido contada pelo engenheiro Menotti Chiaradia Filho. Ele escutou de D. Emiliania Estela, antiga babá de seu pai. Essa senhora faleceu com 84 anos em 1959 e recontava a história que escutou de sua avó, uma das participantes da expedição. Não temos como confirmar essas afirmações, mas é comum ouvi-las associadas ao pastel de farinha de milho. Conexão Itajubá 2010.

2.4. A QUECA DE NOVA LIMA – MG

Os ingleses da Saint John Del Rey Mining Company chegaram a Nova Lima em 1834 para minerarem nos subterrâneos da mina do Morro Velho. Eles alugaram cativos para o trabalho mais pesado e trouxeram engenheiros e técnicos para as atividades mais complexas. Esses funcionários britânicos vieram com suas famílias que passaram a viver em terras novalimenses. Na vila, eles ficaram geograficamente divididos dos brasileiros cujas casas se dispunham no vale e as dos ingleses no alto. Os imigrantes eram anglicanos e receberam do Império o direito e o dever de ter uma igreja, cemitério e hospital exclusivo para eles, criando entre os brasileiros uma aura de mistério em torno do cotidiano do grupo estrangeiro.

Dentro desse imaginário, alimentou-se o segredo da receita da queca, corruptela da palavra bolo em inglês, “*cake*” ou da palavra "كعك" (queca) em árabe. A receita era exclusiva das casas inglesas e as escravas ou empregadas iam com uma lista de ingredientes para a venda para adquirir os produtos necessários ao preparo da queca, mas não tinham acesso à receita. Há uma lenda em torno da queca cuja receita teria se espalhado quando uma escrava ou empregada, a mando de uma senhora brasileira, teria roubado a receita e a levado para ela para que fosse copiada e depois traduzida. Com isso, as brasileiras puderam ter acesso ao modo de preparo do bolo. A queca é um bolo de natal, de origem inglesa, feito com castanhas, frutas cristalizadas e especiarias que é preparado nos dias 23 e 24 para ser oferecido de presente para amigos e familiares. O modo de fazer consiste em misturar os ingredientes (farinha de trigo, passas, frutas cristalizadas, castanhas, farinha de castanhas, especiarias, ovo, suco de limão ou laranja, conhaque ou vinho do Porto, calda de açúcar queimada) para preparar uma massa com consistência mole que deve ser colocada em uma forma de bolo retangular e assada, porém em banho-maria. Essa iguaria simboliza a cozinha da casa inglesa e é uma dádiva a ser ofertada no Natal¹⁴. O que o difere da receita do tradicional *christmas plum cake* são as castanhas¹⁵. No bolo brasileiro há mais castanhas que no inglês, além da presença da castanha do Pará em substituição às nozes, avelãs e amêndoas, difíceis de encontrar em terras brasileiras no século XIX e as cerejas ao marrasquino que não são colocadas no bolo natalino britânico semelhante à queca de Nova Lima¹⁶. Para os ingleses, um bolo de Natal rico continha muitas frutas cristalizadas, já para os brasileiros as castanhas eram raras e simbolizavam riqueza, assim, no sentido de expor a fatura da mesa, uma queca com muitas castanhas e cerejas é rica e representa bem a prosperidade da família que a oferece. A receita precisou ser adaptada para ser

¹⁴ Nova Lima 2013.

¹⁵ Beeton 1861.

¹⁶ Pinto 2015.

preparada, mas conservou seu sabor¹⁷. Como era difícil o acesso aos ingredientes, especialmente as castanhas, o bolo se adaptou para se tornar a queca de Nova Lima. É um bem patrimonial que trata do sagrado, entre delícias e economias.

2.5. O ACARAJÉ DA BAHIA

O acarajé é um bem patrimonial alimentar associado ao sagrado. É preparado para ser oferecido aos orixás do Candomblé, especialmente, “Xangô (Alafin, rei de Oyó) e a sua mulher, a rainha Oiá (Iansã), mas também a Obá e aos Erês”¹⁸. Sua forma e recheios variam para cada divindade que é ofertado¹⁹. Felipe Fernandez-Armesto analisa a sacralidade do alimento e discute sua relação com a cultura e a comestibilidade. Ele afirma que, em geral, os alimentos sagrados são aqueles imprescindíveis para a sobrevivência do grupo e muito saborosos, mas isso não é uma constante, já que elenca exemplos de comidas sagradas e apreciadas não pelo sabor, mas pelo sacrifício e sentido simbólico. No caso do acarajé, podemos associar seu gosto forte às características das entidades a que é dedicado e seu preparo elaborado e cheio de detalhes à valorização do ritual e da oferta²⁰.

A iguaria se popularizou pelas ruas de Salvador por meio das “baianas de tabuleiro”²¹ que vendem o alimento cotidianamente. É um bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê e recheado com vatapá, caruru e camarões. É preparado com o feijão sem a casca e, para isso, é necessário colocá-lo para inchar na água e separar manualmente a casca do feijão. Depois de separada, é preparada a massa com o feijão batido ou socado. Quanto mais bater o feijão, mais o bolinho fica aerado. Ele deve ser temperado e frito em azeite de dendê bem quente. Para o recheio, é feito o vatapá com cebola, amendoim, camarão, castanha de caju, leite de coco, leite e pão ou farinha de rosca. Tudo é batido no liquidificador e refogado no azeite de dendê. Para o caruru, o quiabo é cozido e refogado no azeite de dendê, em seguida, é misturado a uma pasta formada pelo camarão, castanha de caju, gengibre, amendoim e caldo de limão. Em algumas receitas a cebola, alho, tomate vem picados, em outras, batido. Há também um vinagrete com tomate, cebola e cheiro verde que foi incorporada ao prato.

¹⁷ Durante o processo de elaboração do dossiê, foram feitas três receitas de queca da cidade e a receita do *christmas plum cake* do livro da Isabel Beeton. O sabor é muito semelhante, o que muda é a textura do bolo inglês que é mais aerado por conter clara em neve. Beeton 1861.

¹⁸ IPHAN, 2004.

¹⁹ IPHAN 2004: 19

²⁰ Fernández-Armesto 2010.

²¹ O termo faz referência a um tipo de função das cativas que vendiam comidas pelas ruas das cidades, conhecidas como “negras de ganho”. Em muitos casos, elas trabalhavam com as vendas de rua para o senhor, mas em outros era para ganho próprio. Costa 1991.

O acarajé é um dos expoentes da cozinha baiana, uma das culinárias que compõem as cozinhas brasileiras. É conhecido em todo o território como um alimento típico baiano e servido em todo o Brasil. Com o intuito de compreender como se dá a relação entre o alimento e seu consumo, Câmara Cascudo descreve a venda do acarajé nas ruas de Salvador e seu modo de servir e comer²². Já Vivaldo da Costa Lima preocupa-se com a origem da receita e sua herança africana. Analisa o modo de fazer e a sua relação com o sagrado e os ritos do Candomblé. Para Borges, Costa Lima separa o acarajé feito nos terreiros daquele servido nas ruas. O primeiro tem um caráter manual e ritualístico, com certa “resistência aos eletrodomésticos”²³ e valorizando as técnicas tradicionais como o uso do pilão e das pedras de ralar. No segundo, a incorporação das modernidades da cozinha proporciona a produção em maior escala para a venda. É um acarajé preparado com fins comerciais e não religiosos.

Segundo Manuel Querino, o prato é de origem africana e não apresenta adaptações²⁴. As inovações posteriores como o recheio de vatapá, caruru, vina-grete e camarões secos são criações baianas que caracterizam essa comida tradicional nos dias de hoje. A análise de Querino explica a herança africana do prato pela presença do feijão fradinho e do azeite de dendê, feito do fruto do dendezeiro, uma palmeira africana sagrada para o Iorubás e que se adaptou bem ao clima brasileiro. O bolinho de feijão, acarajé ou acará, que veio como um saber pelos africanos escravizados tornou-se aqui, já no século XX, um alimento servido nas ruas e associado à identidade baiana. Na Bahia, ele ganhou o recheio de vatapá, composto por castanha de caju moída, do caruru, dos camarões e da salada para se adaptar ao paladar brasileiro. Ganhou cunho de ofício, porque preparar e servir o acarajé é um ofício sagrado, feito como obrigação aos santos, mas também para garantir o sustento da família. Está associado às delícias, servidas nas ruas de todo o Brasil, e à sobrevivência, especialmente, da fé nos orixás e das ancestralidades africanas, e à economia, que proporciona a manutenção financeira das casas.

2.6. OS DOCES DE PELOTAS – RS

Os doces de Pelotas são uma releitura brasileira de doces portugueses, adaptados à cultura e aos ingredientes brasileiros. A região de Pelotas é caracterizada pela presença histórica das charqueadas, fazendas de produção de gado de corte para o preparo do charque, uma carne seca vendida em larga no século XIX brasileiro. Como o comércio desse produto era rentável, formou-se um

²² Cascudo 2014.

²³ Borges 2008: 14.

²⁴ Querino 1957.

grupo abastado na região cujos festejos e ritos de passagem eram celebrados com os doces finos, também conhecidos como doces de bandeja, e doces de fruta, também denominados coloniais.

A “arte de fazer” o doce fino enfeitado e detalhado é um saber que se aprende pela experiência do fazer. Ser doceira tornou-se um ofício de muitas mulheres pelotenses que fabricavam artesanalmente os doces para venderem depois do declínio do mercado de charque. Esses doces finos são fundamentados em receitas conventuais portuguesas em contraposição aos doces de fruta, tradições que envolvem heranças portuguesas, pomeranas, alemãs, francesas e italianas. Essas iguarias eram feitas nas colônias com os frutos dos pomares plantados nas pequenas propriedades dos colonos. Eram compotas e frutas cristalizadas cujo intuito era aproveitar o excesso das colheitas, conhecidos, então, como doces sazonais.

São muitas as receitas que compõem esse acervo, entre eles o quindim, o camafeu, o olho de sogra, a queijadinha, o bem casado e diversos doces cristalizados. A herança portuguesa é predominante nessas receitas e os doces são finos e devem ser servidos com requinte. O quindim é feito com gemas, açúcar e coco, em substituição às amêndoas da receita portuguesa e que não eram acessíveis no Brasil do século XIX. É cozido em banho-maria no forno em forminhas. A queijadinha se parece com o quindim, mas no lugar do coco, coloca-se queijo. É decorado com uma uva passa ou ameixa preta. O camafeu é preparado com gemas, nozes e açúcar. É feita uma massa com uma calda de açúcar, as nozes e as gemas que deve ser enrolada em formato de camafeu e glaceada. Por cima, coloca-se uma noz para enfeitar. O olho de sogra é feito com coco ralado, açúcar e gemas. Uma calda de açúcar é preparada para dar a liga com o coco e as gemas que formam uma massa. Depois de fria, os docinhos são enrolados e colocados no forno para dourar. Depois de dourados, são envoltos em uma ameixa dando um aspecto de um olho ao prato²⁵. O bem-casado pelotense é composto por duas bolachas doces de trigo recheadas com doce de ovos, feito com gemas e açúcar, cobertos com um glacê e enfeitados com confeitos prateados. São servidos em casamentos e acredita-se que dão sorte ao casal. Os doces cristalizados são feitos de frutas cristalizadas. A técnica é portuguesa e as frutas são variadas, podendo ser o figo, a abóbora, o mamão, o pêssego, etc. A fruta é cozida em calda de açúcar e colocada para secar sob uma peneira. Depois de seca, ela é polvilhada com açúcar grosso para ser consumida²⁶.

A tradição dos doces de Pelotas é conhecida em todo o país e seu modo de fazer tornou-se um bem patrimonial cultural brasileiro. A identidade do pelotense com os doces e o ofício da doceira é uma peculiaridade dessas iguarias. A mistura de tradições e modos de fazer traz para o bem cultural as relações

²⁵ Destemperados 2018.

²⁶ Fenadoce (s.d.).

entre os sabores, a elegância da mesa da sociedade pelotense do XIX e as economias das doceiras e seus intensos preparos para exportar os doces para o todo o Brasil.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: DELÍCIAS, SOBREVIVÊNCIAS, ECONOMIAS E PATRIMÔNIO CULTURAL

Os alimentos escolhidos para o registro nos livros patrimoniais são ícones das tradições de seus grupos detentores e o recorte feito nessa comunicação tinha como objetivo identificar traços que remetem aos “sentidos das mesas”, sendo a mesa das delícias aquelas que saboreiam o sagrado no acarajé servido nas ruas, na queca presenteada no Natal para os entes queridos, nos doces finos e de frutas oferecidos em festas pelotenses, o queijo mineiro da mesa da cozinha regado a café e conversas, o pastel de farinha de milho comido nas ruas e o brote pomerano coberto com banha de porco e açúcar mascavo. Os sabores fazem parte dos alimentos e é o gosto que os mantém como tradição e identidade. As sobrevivências e a economia asseguram a continuidade do preparo dos bens patrimoniais alimentares. É o processo e a capacidade de adaptação dos ingredientes conhecidos para aqueles que estão disponíveis que determinam as sobrevivências dos grupos em terras brasileiras e a comercialização dos saberes, a partir dos ofícios de pasteleiros, de confeitores de queca, baianas de acarajé, doceiras, queijeiros e padeiras de brote, demonstram as potencialidades econômicas desses modos de fazer. Nesse sentido, a estratégia de escolha dos bens culturais para registro identifica as delícias, as sobrevivências e as economias.

BIBLIOGRAFIA

- Abreu, Edna Silva de (2015), *Produção do queijo minas artesanal da Microrregião do Serro: tradição, legislação e controvérsias*. Dissertação do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, apresentada à Universidade Federal de Viçosa, em junho de 2015.
- Abreu, Regina & Chagas, Mário (coords.) (2009), *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*, Lamparina, Rio de Janeiro.
- Beeton, Isabella (1861), *The Book of Household Management*, vols. 1, 2, 3, Ex-classics Project, London.
- Borges, Florismar Menezes (2008), *Acarajé: tradição e modernidade*. Dissertação de Mestrado, apresentada à Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia.
- Cascudo, Luís da Câmara (2014), *Antologia da alimentação no Brasil*, Global, São Paulo.
- Conexão Itajubá (2010), *Gastronomia Típica*, Disponível em: <http://www.conexaoitajuba.com.br/itajuba/cultura>. Acesso em 12 junho 2017.
- Costa, Ana de Lourdes Ribeiro da (1991), “Espaços Negros: ‘cantos’ e ‘lojas’ em Salvador no Século XIX”, *Caderno CRH*: 18-34.
- Couto, Ebenézer Pereira Couto & Costa, Armando Dalla (2003), “Trajetória histórica da empresa mineração Morro Velho”, in *V Congresso Brasileiro de História Econômica e 6ª Conferência internacional de História de Empresas, Caxambu/2003*. Disponível em: http://www.abphe.org.br/arquivos/2003_ebenezer_couto_armando_dalla_costa_trajetoria-historica-da-empresa-mineracao-morro-velho.pdf. Acesso em 13 junho 2017.
- Destemperados (2018), *4 receitas de doces tradicionais de Pelotas*, Disponível em: <https://destemperados.clicrbs.com.br/receitas/4-receitas-de-doces-tradicionais-de-pelotas>. Acesso em 26 novembro 2018.
- Diário de Santa Maria (2010), *Livro de Receitas do Diário: o segredo da Fenedoce*. Disponível em: <http://wp.clicrbs.com.br/livrodereceitasdodiario/tag/pelotas/?topo=52,1,1,,165,e 165&status=encerrado>. Acesso em 26 novembro 2018.
- Dória, Carlos Alberto (2014), *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*, Três Estrelas, São Paulo.
- Fenadoce (s.d.), *Cultura Doceira*, Disponível em: <https://www.fenadoce.com.br/texto/menu--gostosuras>. Acesso em 26 novembro 2018.

- Fernández-Armesto, Felipe (2010, 2ª ed.), *Comida uma história*, Trad. Vera Joscelyn, Record, Rio de Janeiro.
- Ferreira, Maria L. Mazzucchi et al. (2008), “O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação”, *MÉTIS: história & cultura* 7. 13: 91-113.
- Ferreira, Maria Letícia Mazzucchi & Cerqueira, Fabio Vergara (2012), “Mulheres e doces: o saber-fazer na cidade de Pelotas”, *Patrimônio e Memória* 8. 1: 255-277.
- IECLB (2011), *Cerimônia de confirmação: Afirmação da fé diante de Deus e da comunidade*. 10 outubro. Disponível em: <http://www.luteranos.com.br/textos/celebracao-de-confirmacao>. Acesso em 10 junho 2017.
- IPHAN (2004), *Dossiê IPHAN 06: Ofício das Baianas de Acarajé*, IPHAN, Brasília.
- IPHAN (2008), *Dossiê IPHAN 11: Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre / Alto Paranaíba*, IPHAN, Brasília.
- Lambert, Paula (2012), *The Cheese Lover's Cookbook & Guide: Over 100 Recipes, with Instructions on How to Buy, Store, and Serve All Your Favorite Cheeses*, Simon and Schuster, New York.
- Lucas, Alfred (1948, 3ª ed.), *Ancient Egyptian Materials and Industries*, Edward Arnold (Publishers), London.
- Mehdawy, Magda; Hussein, Amr (2010), *The Pharaoh's Kitchen: Recipes from Ancient Egypt's Enduring Food Traditions*, American Univ in Cairo Press, Cairo.
- Miguens, Carolina Gheller (2016), “Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal a partir dos estudos de caso: Doces de Pelotas e Pastel de Tentúgal”, in Soares, Carmen & Pinheiro, Joaquim (coords.) (2016), *Patrimônios alimentares de quem e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra / Annablume, Coimbra.
- Montanari, Massimo (2013, 2ª ed.), *Comida como cultura*, Trad. Letícia Martins de Andrade, Editora SENAC, São Paulo.
- Nova Lima (2013), *Dossiê de Registro do Modo de Fazer Artesanal da Queca de Nova Lima*, Secretaria de Cultura – Centro de Memória, Nova Lima.
- Pinto, Lilliane Faria Corrêa (2016), “Modos de fazer e o sagrado no preparo da Queca de Nova Lima/MG”, in *II Simpósio Internacional da ABHR, XV Simpósio Nacional da ABHR, II Simpósio Sul da ABHR*. 25 a 29 julho 2016, UFSC, Florianópolis.

Pinto, Liliane Faria Corrêa (2012), “O ICMS cultural e o patrimônio imaterial: o caso de São Tiago e o modo de fazer os biscoitos”, in *III Seminário Internacional de Políticas Culturais. 19-21 setembro 2012*, Casa de Rui Barbosa, Rio de Janeiro.

Pouso Alegre (2011), *Dossiê de Registro do Pastel de Farinha de Milho de Pouso Alegre*, Secretaria de Cultura, Pouso Alegre.

Querino, Manuel (1957), *A Arte Culinária na Bahia*, Livraria Progresso Editora, Salvador.

Revel, Jacques (1998), *Jogos de Escala: a experiência da microanálise*, Editora Fundação Getúlio Vargas, Rio de Janeiro.

**PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:
UM RECORTE DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ (DÉCADAS DE 1980 E 1990)**

**PRODUCTION AND DISTRIBUTION OF SCHOOL FEEDING:
A CUTOUT OF THE NATIONAL SCHOOL FOOD PROGRAM IN THE
STATE OF PARANÁ (DECADE OF 1980 AND 1990)**

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO
Pontifícia Universidade Católica do Paraná
Projeto DIAITA
cilene.silva@pucpr.br

ANDREY HENRIQUE WILLE
Pesquisador Independente
wille.urgh@live.ca

GRACIELA HUMEREZ NETA
Pesquisadora Independente
gracihumerez@gmail.com

RESUMO: O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o maior e mais antigo programa governamental na área de alimentação e nutrição do Brasil, que vigente desde a década de 1950, atinge diariamente 41,5 milhões de estudantes. Ao longo de sua existência ocorreram mudanças na forma de condução, bem como no tipo de alimentos ofertados aos escolares. Esse capítulo tem como objetivo mostrar quais eram os alimentos ofertados, por meio da alimentação escolar, nas escolas públicas estaduais do Paraná nas décadas de 1990 e 2000. A pesquisa identificou a presença de 396 diferentes alimentos e produtos alimentares ao longo dos 13 anos de análise. De 1955 até 1993 a gestão da alimentação escolar era centralizada e os cardápios eram planejados pelo Ministério da Educação. Somente em 2003, foi criado o Programa de Aquisição de Alimentos, visando assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e a Segurança Alimentar e Nutricional. Observados os resultados obtidos a partir da análise das remessas verifica-se que a oferta quantitativa de frutas e hortaliças foi negligente. Tais resultados demonstram que a alimentação fornecida aos escolares era enfadonha, de baixo valor nutricional, riquíssima em cereais refinados com adição de açúcar e gordura, comum em alimentos industrializados, sendo que tal oferta pode ter gerado prejuízos à saúde dos escolares.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Alimentos ultraprocessados; História da alimentação.

ABSTRACT: The National School Feeding Program is the largest and oldest government program in the food and nutrition area in Brazil, which has been in relevance since the 1950s, reaching 41.5 million students daily. Throughout its existence there have been changes in the way of leading, as well as in the type of food offered to schoolchildren. This chapter aims to show which foods were offered through school meals in the public schools of Paraná in the 1990s and 2000s. The research identified the presence of 396 different foods and foodstuffs throughout the 13 years of analysis. From 1955 to 1993 school feeding management was centralized and the menus were planned by the Ministry of Education. Only in 2003, the Food Acquisition Program was created to ensure the Human Right to Adequate Food and Food and Nutrition Security. Observed the results obtained from the analysis of the consignments it is verified that the quantitative supply of fruits and vegetables was negligent. These results demonstrate that the diet provided to the students was cumbersome, of low nutritional value, very rich in refined cereals with sugar and fat additions, common in industrialized foods, and such that offer may have generated health damages for the students.

Keywords: School feeding; Ultraprocessed foods; Food history.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o maior e “mais antigo programa na área de alimentação e nutrição” do Brasil, vigente desde a década de 1950¹ quando foi criado, atingindo diariamente 41,5 milhões de alunos e alunas em 2015². Tem como diretriz o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e seu objetivo é garantir alimentação que “atenda às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes”³. Por outro lado, pretende contribuir para promover a formação de hábitos alimentares saudáveis em todo território, uma vez que a pedagogia do exemplo pode atingir os familiares dos estudantes.

Esse programa representa a política pública mais antiga do Brasil na área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo nas últimas décadas percebidos avanços significativos. O motivo disso é o seu potencial em contribuir para a diminuição da pobreza e da desigualdade no meio rural, a partir da compra de produtos da agricultura familiar, além de garantir a alimentação de todos os estudantes presentes na rede pública de ensino durante sua permanência na escola.

Carvalho e Castro⁴destacam a extensão do impacto das políticas alimentares, que vão além da questão escolar, também “envolve aspectos cultural-ter-

¹ Brasil 1953.

² Brasil 2016a.

³ Brasil 2017: 1.

⁴ Carvalho, Castro 2009: 5

ritoriais; interações socioeconômico-ambientais; políticos-institucionais; de respeito ao ciclo da natureza de ofertar alimentos para atender à necessidade básica do indivíduo [...]”.

Devido à importância do PNAE para a garantia da SAN de crianças e adolescentes no país, a intenção deste artigo é demonstrar os alimentos utilizados ao longo de duas décadas para a alimentação escolar, a partir das ordens de compra e remessas de alimentos realizadas pela Secretaria de Educação do Estado do Paraná (SEED), no cumprimento do PNAE⁵. A partir das pautas e registros existentes relativas aos procedimentos ocorridos durante a execução do programa, se faz possível identificar ofertas de alimentos e como tais opções foram impactadas por diferentes contextos históricos, sociais e políticos.

1. A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ATRAVÉS DO TEMPO

Na década de 1920 já se reconhecia que a escola era “um local privilegiado para a reforma dos hábitos e costumes alimentares dos estudantes”, e que promovia a “educação alimentar”⁶. Tal visão se enfatizou com o desenvolvimento de diversas ações, programas e legislações, elaboradas com a intenção de promover a alimentação no ambiente escolar⁷.

Rodrigues⁸ refere em sua obra o vínculo entre higiene, alimentação e educação quando analisa a *Cartilha de Higiene*, de 1923, de Almeida Junior. Um dos itens da *Cartilha* intitulava-se “a boa alimentação” e ensinava o que se devia, ou não, comer, com farto uso de ilustrações e nível de linguagem textual acessível a crianças em idade de alfabetização.

A *Cartilha*, cuja publicação que em 1936 já alcançava a 15ª edição, prescrevia que as crianças não deviam “comer muito” tampouco “comer depressa, sem mastigar”, e ainda alertava que convém evitar “comer estando cansado ou agitado”⁹. Entre os alimentos a serem ingeridos com parcimônia estavam carne e ovos, e as orientações eram não comer “frutas verdes” e os “alimentos muito engordurados”, os temperos não foram esquecidos nos alertas: evitar “usar pimenta e outros temperos fortes”, e “comer ou beber coisas muito quentes ou geladas”, portanto, o desejável era que se alimentassem de:

Feijão e arroz bem cozidos; Verduras e frutas maduras; Pão de trigo, de centeio, de milho; Carne, só uma vez por dia; Leite, manteiga, ovos, queijo;

⁵ No Paraná, a Secretaria de Estado da Educação é a entidade executora e responsável pela gestão do Programa Estadual de Alimentação Escolar.

⁶ Peixinho 2011: 1.

⁷ Stolarski et al. 2017: 150.

⁸ Rodrigues 2007: 13.

⁹ Almeida Jr.1936 [1923]: 17.

Peixe muito fresco; Alimentos duros, que dêem trabalho aos dentes: crosta de pão, frutas, nozes. Na sequência, a lista do que deviam evitar: Comer muito; Comer depressa, sem mastigar; Comer estando cansado ou agitado; Abusar da carne ou dos ovos; Comer frutas verdes; Comer alimentos muito engordurados; Usar pimenta e outros temperos fortes; Comer ou beber cousas muito quentes ou geladas¹⁰.

Essa cartilha, quase centenária, foi considerada importante o suficiente para que seus ensinamentos fossem inseridos em um material de uso corrente nas escolas na década de 1920, num período em que o ensino formal em São Paulo dava os primeiros passos na direção da universalização. Almeida Junior tornou-se um especialista na questão alimentar dos escolares¹¹.

O primeiro conceito de merenda escolar foi formulado em 1939, pelo médico especialista em nutrição, Dante Nascimento Costa¹². Diz o médico sobre a alimentação oferecida às crianças em idade escolar, que é “uma pequena refeição, de digestão fácil e valor nutritivo bastante, realizada no intervalo da atividade escolar. Ela constitui um dos muitos traços de união entre a casa e a escola: preparada em casa [...]”¹³. A realidade mudou bastante, a merenda não vem mais de casa na atualidade da escola pública no Brasil, os alimentos são disponibilizados aos alunos pelo Estado, de forma universalizada.

A linha de raciocínio desenvolvida mostra que desde década de 1920 pesquisadores e estudiosos evidenciaram a importância da alimentação. Enquanto, pode-se dizer que as primeiras intervenções do Estado na questão alimentar surgiram apenas no início da década de 1940, com a criação do Departamento Nacional da Criança (DNCr). O órgão oficial tinha múltiplos objetivos e por quase trinta anos centralizou a política brasileira de assistência à infância e à maternidade.

Em 1941 o DNCr definiu as “características gerais” da merenda escolar, recomendando que tivesse uma “composição harmônica” e tivesse um “valor calórico relativamente alto, em torno de 700 calorias”, ao mesmo tempo deveria ter “baixo custo”¹⁴. Além de editar as características gerais da merenda, o DNCr sugeriu “As treze Normas da Alimentação do Escolar”, onde apontava a necessidade do consumo diário de vários alimentos, tais como: leite, carne, ovos, frutas e verduras¹⁵.

¹⁰ Almeida Jr.1936 [1923]: 17-18.

¹¹ Rodrigues 2007.

¹² Rodrigues 2007: 255 destaca, que “em seu manual destinado às mães e às jovens estudantes, Isabel Serrano (1951: 130-138), reproduziu as sugestões de merenda escolar de Dante Costa, o que denota a popularidade e a longevidade da proposta”.

¹³ Costa 1939: 5.

¹⁴ Costa 1939: 73.

¹⁵ Coimbra, Meira, Starling 1982: 269.

A criação de cursos de Nutrição teve seu início em 1939 quando a Universidade de São Paulo cria o primeiro curso de Nutrição, depois seguiram-se em 1943 o Curso de Nutricionistas da Universidade do Rio de Janeiro e em 1944 o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dods-worth na Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Em 1946, na Universidade Federal do Rio de Janeiro, é criado o primeiro curso de Graduação em Nutrição, no denominado Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, que tinha por finalidades a formação de médicos nutrólogos e nutricionistas, bem como a realização de pesquisas afeitas à alimentação^{16, 17}.

Em discurso na Organização das Nações Unidas, em 1946, Dante Nascimento Costa, pode afirmar que acreditava na utilização de 3 medidas para diminuir a desnutrição infantil: “o desjejum, a merenda e o almoço escolares”¹⁸, ele enquanto chefiava a Seção Técnica do Serviço de Alimentação e Previdência Social, já tinha colocado em prática pelo menos parte de suas ideias, “implantou, em 1942, o desjejum escolar, servido das 6h30 às 7h30”¹⁹. A primeira alimentação matinal “um sanduíche de carne, de galinha, ovo ou queijo, um copo de leite e uma fruta”, ou seja, compunha-se de uma dieta com “250g de leite, 50g de pão, 3g de manteiga, 40g de queijo, 15g de açúcar e 200g de suco de laranja, totalizando em torno de 413 a 470 calorias”²⁰. O governo passa a reconhecer a escola como um espaço ideal para combater a desnutrição infantil, embora com certo atraso em relação a outros países²¹.

Com intuito de melhorar as condições de alimentação da população brasileira, em 1942 foi criada a Coordenação da Mobilização Econômica (CME), que incluía um Serviço Técnico de Alimentação Nacional. A intenção governamental era “orientar a produção agrícola e industrial de alimentos e racionalizar a produção agropecuária e a comercialização, além de prestar assistência técnica à indústria”²² e assim propor medidas para a melhoria alimentar da população²³.

Em 1945, com a queda de Getúlio Vargas ao final do Estado Novo, instalou-se a Comissão Nacional de Alimentação (CNA) por meio do Decreto-Lei n. 7.328, de 17 de fevereiro, que tinha como objetivos principais “acompanhar e estimular pesquisas relativas às questões e problemas de alimentação” a fim de gerar a “correção de defeitos e deficiências da dieta brasileira estimulando e acompanhando campanhas educativas, e contribuir para o desenvolvimento da

¹⁶ Calado 2003: 1.

¹⁷ Bizzo, Lima 2010.

¹⁸ Stefanini 1997: 31.

¹⁹ Ibid.: 32

²⁰ Ibid.

²¹ Peixinho 2011.

²² Silva 1995: 88.

²³ Moraes, Paula 2007.

indústria de alimentos desidratados no país^{24, 25}. A CNA, no início, era vinculada à área econômica, como órgão do Conselho Federal de Comércio Exterior e passou a ser regulamentada e transferida, no ano de 1951, para o Ministério da Saúde^{26, 27}.

O Instituto Nacional de Nutrição (INN) foi fundado em 1946, incorporando o Instituto de Tecnologia Alimentar, criado dois anos antes²⁸. Em 1952, a CNA instituiu o plano Conjuntura Alimentar e Problemas de Nutrição no Brasil englobando inquéritos nutricionais, ampliação da merenda escolar, assistência alimentar a adolescentes, programas regionais, enriquecimento de alimentos básicos e apoio à indústria de alimentos^{29, 30}.

A inclusão do Programa Nacional de Merenda Escolar em seu “plano geral de trabalho”, pela CNA para o biênio 1953-1954, foi considerado como “o primeiro passo da política de alimentação voltada para os estudantes”³¹. A CNA juntamente com esse Programa publicou uma Cartilha da Merenda Escolar, escrita por Walter Santos e Jítia Dias Paes, apresentando ideias da nutrologia sobre a merenda escolar, sendo, segundo Josué de Castro, destinada a:

[...] apresentar, de maneira acessível e racional, o problema da merenda escolar e os meios e recursos técnicos que devem ser utilizados para sua execução funcional [...]. Através dos ensinamentos aqui explanados, as professoras, as assistentes sociais, as dietistas e outros elementos que venham a ser integrados neste Programa, poderão assenhorear-se das diretrizes fundamentais necessárias à sua administração, bem assim à preparação, distribuição e o controle das merendas³².

A cartilha composta por 70 páginas trata dos objetivos da merenda escolar, dos alimentos a serem utilizados, da preparação e distribuição das refeições, e ainda do financiamento, da mão de obra necessária, das instalações, do material e estocagem, do planejamento³³.

Em 30 de março de 1954, mesmo após todo o esforço dos nutrólogos da CNA para a implantação e coordenação da alimentação escolar no país, o Ministério da Educação e Cultura (MEC), chefiado à época por Motta Filho, encaminhou à Presidência da República uma Exposição de Motivos, em particular o

²⁴ Silva 1995.

²⁵ Pinto 2014.

²⁶ Silva 1995.

²⁷ Moraes, Paula 2007.

²⁸ Silva 1995.

²⁹ Silva 1995.

³⁰ Peixinho 2011.

³¹ Coimbra, Meira, Starling 1982: 348.

³² Castro 1954: 5 apud Coimbra, Meira, Starling 1982: 355.

³³ Coimbra, Meira, Starling 1982.

n. 198, criando a “Campanha da Merenda Escolar” (CME) para atender escolas de estados do Nordeste³⁴. Conforme o documento o caráter era “experimental” e visava “proporcionar aos escolares de todo o país melhor alimentação”³⁵.

Passado um ano, a CNA perde o controle do Programa Nacional de Merenda Escolar, o Decreto n. 37.106, de 31 de março de 1955, instituiu, na Divisão de Educação Extra-Escolar do Departamento Nacional de Educação, do Ministério da Educação e Cultura, a CME. Seu objetivo inicial era o de garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças matriculadas nas escolas públicas brasileiras³⁶. Segundo Silva³⁷, a CME expandiu-se de tal forma que “em 1968 foi registrada cobertura a 9,5 milhões de crianças, correspondente a 75% das matrículas no ensino fundamental, com a distribuição anual de mais de 50.000 toneladas de alimentos”. O apoio do Fundo Internacional do Socorro à Infância (FISI) foi determinante, dos alimentos ofertados às crianças “quase 50% eram doados” pelo órgão das Nações Unidas, criado em 1946³⁸.

Em 1956, com o Decreto n. 39.007, de 11 de abril, mais abrangente, a CME passou a se denominar Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME), com a intenção de promover o atendimento em âmbito nacional³⁹ e, em 1988, a alimentação escolar passou a ser direito constitucional. Em 1965, após o golpe militar, outro Decreto, de n. 56.886 alterou novamente seu nome para Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE).

Desde sua institucionalização, em 1955, até a década de 1970 os alimentos ofertados aos estudantes, provenientes do programa de alimentação escolar, tinham sua origem basicamente de organismos internacionais, como o Fundo Internacional de Socorro à Infância o programa americano “Alimentos para a Paz” e o Programa Mundial de Alimentos⁴⁰. Foi somente após esse período que os alimentos passaram a ser adquiridos no país, por meio de compras centralizadas, feitas pelo próprio governo federal⁴¹, sendo que entre 1983 a 1994, a coordenação nacional do programa ficou sob responsabilidade da Fundação de Assistência ao Educando (FAE), “cabendo ao órgão a aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao suprimento do programa em todo o território nacional”⁴².

Em 1973 foi criado o I Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (Pronan). Os públicos beneficiários deste programa eram gestantes, nutrízes e crianças de até sete anos na população de baixa renda e os escolares de sete a

³⁴ Ibid.

³⁵ Ibid.: 376.

³⁶ Silva et al. 2016.

³⁷ Silva 1995: 88.

³⁸ Silva 1995: 88.

³⁹ Brasil 1956.

⁴⁰ Stolarski et al. 2017: 150.

⁴¹ Peixinho 2011.

⁴² Stolarski et al. 2017: 150.

14 anos⁴³. A partir de 1976, a alimentação escolar passou a ser financiada com recursos públicos no Ministério da Educação e em 1979, o nome do programa foi novamente modificado, passando a se chamar Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)⁴⁴.

Desde sua criação, até 1993, a execução do programa se dava de forma centralizada, ou seja, o órgão gerenciador do programa realizava o planejamento dos cardápios, adquiria os gêneros alimentícios por meio de processo licitatório e se responsabilizava pela distribuição desses alimentos em todo o território nacional⁴⁵.

Com a centralização, o programa começou a apresentar alguns problemas: a realização de um cardápio único para todo o território nacional, que por ser o Brasil um país continental, com uma diversidade cultural e alimentar muito grande, gerou inadequações em hábitos e cultura alimentar; a compra de alimentos em concorrência única (a logística de distribuição nacional que exigia gastos elevados com transporte); e a obrigatoriedade de armazenamento e manutenção de grandes estoques, com intuito de reduzir faltas de alimentos em todas as escolas atendidas.

Tais razões motivaram a descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Lei de Municipalização da Merenda Escolar n. 8913, de 1994). Com a descentralização, a FAE, órgão vinculado ao Ministério da Educação e Cultura e responsável pelo PNAE, estabeleceu convênios com estados e municípios para o repasse de recursos financeiros⁴⁶.

Com a descentralização ficou a cargo dos estados e municípios a elaboração dos cardápios, a aquisição de alimentos, o controle de qualidade dos alimentos e dos processos produtivos, bem como a contratação dos recursos humanos necessários (merendeiras, nutricionistas) e a infraestrutura física adequada (equipamentos e utensílios de cozinha) para a realização de toda a alimentação escolar. Os recursos repassados pela FAE eram destinados exclusivamente à aquisição de alimentos, ficando as demais despesas como contrapartida a estados e municípios⁴⁷.

A aquisição da alimentação escolar de forma descentralizada foi um dos grandes avanços ocorridos neste programa, que além de racionalizar a logística e os custos de distribuição dos produtos, proporcionou o respeito à cultura alimentar da população nas diferentes localidades do país, bem como o desenvolvimento da produção e comércio locais^{48, 49}.

⁴³ Caldas, Ávila 2013.

⁴⁴ Ibid.

⁴⁵ Brasil 1993.

⁴⁶ Belik, Chaim, Weis 2004.

⁴⁷ Ibid.

⁴⁸ Ibid.

⁴⁹ Stolarski et al. 2017.

Desde 1997, o Programa Nacional de Alimentação Escolar vem sendo gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação⁵⁰ (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação, em substituição da Fundação de Assistência ao Estudante. E foi em 1988 que a alimentação escolar passou a ser direito constitucional.

Nas primeiras licitações realizadas para compra dos alimentos para a alimentação escolar, eram dadas oportunidades para pequenas e grandes indústrias de alimentos. A Indústria de Alimentos (IDA) paranaense e a Indústria de Produtos Alimentícios Racionais (INPAR), do Rio de Janeiro, são exemplos de organizações que atuaram neste mercado⁵¹.

Os alimentos adquiridos para a merenda escolar, no início dos anos 1950, eram principalmente as farinhas enriquecidas de cereais e leguminosas, como o milho, o trigo, o arroz e a soja, dando-se preferência aos produtos adicionados de minerais e vitaminas. À época, os alimentos deveriam ser compostos de:

Proteína – 10%, aproximadamente
(das quais 2% sob forma de proteína animal)
Cálcio – 1gr %, aproximadamente
Tiamina – 1 ml gr %, aproximadamente
Riboflavina 600 mc gr %, aproximadamente
Niacina – 8 ml gr %, aproximadamente
Vitamina A – 12 mil unidades
Vitamina D – 12 mil unidades⁵².

Na década de 1950 a merenda escolar não era propriamente “natural”, no sentido de que a oferta de alimentos era uma superprodução ocasional. Por trás de sua produção e oferta havia um claro interesse da agroindústria⁵³ e da indústria de alimentos ultraprocessados.

2. OS ALIMENTOS PRESENTES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ

A merenda escolar atua como ferramenta importante no ambiente da escola, garantindo o aporte nutricional necessário aos estudantes durante o período letivo. Além de que é reconhecida a relação entre a nutrição e o desenvolvimento

⁵⁰ Brasil 1968.

⁵¹ Coimbra, Meira, Starling 1982.

Ibid.:394.

⁵² Ibid.

⁵³ Ibid.: 413.

humano, tanto estrutural, quanto psicológico e cognitivo, sendo necessária uma alimentação saudável e equilibrada para que se garanta o direito humano⁵⁴.

Com base em fontes escritas presentes nos arquivos da Secretaria de Estado da Educação do Estado do Paraná⁵⁵ (remessas de alimentos), fica evidente a diversidade de alimentos oferecidos aos alunos das escolas públicas estaduais nas décadas de 1990, 2000. Diferentes alimentos e produtos alimentícios foram adquiridos e encaminhados aos escolares, durante este período, totalizando uma diversidade de 396 itens, ao longo do período.

QUADRO 1: Produtos alimentícios oferecidos nas escolas e suas frequências de aparecimento no período de 1989 a 2009.

Alimento ou produto alimentício	Frequência	Alimento ou produto alimentício	Frequência
Achocolatado em pó	13	Farinha de trigo	1
Açúcar	10	Farinha láctea	2
Almôndega	11	Feijão	27
Amido de milho	9	Gel vegetal	2
Arroz	20	Leite em pó integral	11
Aveia em flocos	1	Macarrão	23
Batata desidratada em flocos	4	Milho em grãos	5
Bebida láctea	24	Milho verde em conserva	3
Bebida sabor morango	22	Mingau baunilha	10
Biscoito doce	30	Molhos	4
Biscoito salgado	7	Óleo	10
Caldo de carne	1	Ovo em pó desidratado	1
Carne bovina	8	Peixe	8
Carne de frango	7	Proteína Vegetal Texturizada – PVT Simples	6
Cereais de milho	7	Sal	8
Chá mate	5	Salsicha	5
Charque bovino	4	Seleta de legumes cozida	1
Doces / Sobremesas	20	Sopa	24
Ervilha em conserva	2	Tempero em pó	4
Extrato de tomate	8	Vitamina de frutas	4
Farinha de mandioca	4	Farinha de milho/fubá	20

Fonte: Os autores, 2017.

⁵⁴ ONU 1948.

⁵⁵ Paraná 2016.

Os alimentos mais encaminhados às escolas para produção da alimentação escolar eram os referentes ao grupo dos cereais, tubérculos e raízes. Foram eles: o amido de milho, arroz, aveia em flocos, batata, cereais de milho, farinha de mandioca, farinha de milho, farinha de trigo, farinha láctea, macarrão, milho em grãos e sopas desidratadas. Evidenciou-se ausência de oferta de alimentos referentes ao grupo das frutas e hortaliças, o que comprova que os alimentos industrializados eram os únicos adquiridos para a alimentação dos escolares no período. Tal situação se deu também pela dificuldade logística de transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos perecíveis nas escolas e em nível central da gestão do programa, bem como de mão de obra disponível em espaços descentralizados.

Dentre as opções proteicas ofertadas na alimentação escolar nos anos analisados percebeu-se que a carne bovina foi a mais utilizada (44%), seguida pelos peixes (18%), carne de frango (16%), proteína vegetal texturizada (12%), carne suína (11%), charque (9%) e ovos (2%). Nota-se aqui que a proteína vegetal texturizada, à base de soja, opção proteica de origem vegetal, ainda era bastante utilizada em substituição às opções de origem animal, apesar da baixa aceitação deste alimento por parte dos escolares. A oferta de feijão é constante em todos os anos analisados, variando-se apenas os tipos de feijão, entre preto e carioca. O óleo de soja sempre esteve presente no consumo da alimentação escolar, no período analisado, demonstrando uma presença significativa de derivados da soja na alimentação escolar, no período. Embora, segundo Stolarski, a baixa aceitação dos produtos à base de soja, bem como as preferências por diferentes tipos de feijão tenham sido identificadas no Estado, região a região, facilitando a utilização e buscando atender hábitos e culturas alimentares diversos⁵⁶.

As escolas paranaenses ofertaram como opções proteicas, ainda, o leite em pó integral (29%) e algumas bebidas à base de leite (que incluem as bebidas lácteas, iogurtes, leites achocolatados prontos e pó para preparo de vitamina de frutas) (62%). Não foram encontrados registros de outros tipos de laticínios, tais como queijos e derivados.

Devido à importância da presença de cálcio, proteínas e vitaminas para o crescimento infantil, a presença de leite e derivados na alimentação escolar deve ser frequente. Entretanto, as análises realizadas neste estudo demonstraram ofertas de bebidas lácteas ou outros ingredientes com elevado teor de açúcar (achocolatados; compostos lácteos com açúcar; farinhas lácteas; cereais matinais; misturas para preparo de mingau, vitamina, pudim ou creme), em detrimento a outros alimentos lácteos.

Sobremesas industrializadas tais como flans e demais pudins, sagu e canjica, eram ofertadas continuamente, além de refrescos industrializados e chá

⁵⁶ Stolarski 2001.

mate pronto para consumo. Sal de cozinha, extrato de tomate, temperos prontos e molhos prontos, também se evidenciaram no período, demonstrando a busca pela facilitação no preparo e armazenamento dos alimentos.

A presença de produtos processados e ultraprocessados na alimentação escolar neste período foi bastante significativa, reforçando o fato de que havia a necessidade de ampliar a disponibilidade de alimentos *in natura* ou minimamente processados na dieta dos escolares. O uso de alimentos industrializados, processados e ultraprocessados foi motivado pelo fato de que, na maioria dos anos analisados, não existia a descentralização. Na descentralização os alimentos eram comprados por uma estrutura central e encaminhados para cada município e estado, o que gerava a necessidade do uso de alimentos que tivessem maior vida de prateleira e menores controles de temperatura e conservação⁵⁷, facilitando a logística de distribuição e conservação dos alimentos.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, alimentos minimamente processados são aqueles submetidos a um processo de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis. Os alimentos considerados processados são os fabricados pela pequena ou grande indústria com a adição de açúcar, sal ou outras substâncias de uso culinário. E os ultraprocessados são produtos feitos em geral por indústrias de grande porte, envolvendo diversas etapas e técnicas de processamento e a presença de muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial. Tais produtos alimentares normalmente estão prontos para o consumo ou se encontram em condição facilitada de produção e finalização, possuindo além de sua facilidade de produção grande palatabilidade, possuem alto teor de sódio, a fim de estenderem seus prazos de validade e intensificarem seus sabores, ou mesmo para encobrirem sabores indesejáveis oriundos de aditivos ou de substâncias geradas pelas técnicas envolvidas no ultraprocessamento⁵⁸.

QUADRO 2. Classificação dos alimentos e produtos alimentícios distribuídos para a alimentação escolar durante o ano de 1989 e 2009.

Ano	In natura	Minimamente processados	Processados	Ultraprocessados
1989	0	3	20	24
1991	0	8	7	14
1992	0	7	1	10
1993	0	7	3	7
1996	0	9	3	15

⁵⁷ Paraná 2016.

⁵⁸ Brasil 2014.

Ano	In natura	Minimamente processados	Processados	Ultraprocessados
1997	0	9	6	14
1998	0	7	8	10
1999	0	24	9	23
2001	0	15	13	22
2002	0	9	2	9
2003	0	13	8	7
2004	0	5	5	7
2009	0	10	5	17

Fonte: Os autores, 2017.

A ausência de frutas e verduras nas remessas de alimentos analisadas no Estado do Paraná chamou a atenção nesta pesquisa, evidenciando a real importância de que passe a ocorrer ofertas e consumos desses alimentos pelos escolares atendidos pelo PNAE. Afinal, seu consumo além de propiciar uma possível redução da ingestão de alimentos de alta densidade energética e baixo valor nutritivo, como produtos processados de cereais refinados com adição de açúcar e gordura, comum em alimentos industrializados⁵⁹, é fonte de vitaminas, minerais e fibras.

Outro ponto a ser observado nas duas décadas em análise foi o constante uso de legumes em conservas e de enlatados, como, por exemplo, o milho e ervilha. O consumo de produtos como os exemplificados redundava em elevados aportes de sódio na alimentação desta população, o que é potencial prejuízo à saúde^{60, 61}.

De 1955 até 1993 a gestão da alimentação escolar era centralizada. Os cardápios eram planejados pelo órgão gerenciador (Ministério da Educação) e os alimentos eram adquiridos via processo licitatório. A partir de 1994, a Lei n. 8.913, promove a descentralização dos recursos, ficando a execução do programa sob responsabilidade das Secretarias de Educação dos municípios, dos Estados e do Distrito Federal. O gerenciamento do programa passa a ser realizado pelo FNDE por meio da Medida Provisória n. 1784, de 1987⁶².

Atualmente, o FNDE recomenda limitação da oferta e do consumo de alimentos processados de baixo valor nutricional, ricos em açúcar, gordura e sal e estabelece um limite para aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces,

⁵⁹ Barreto 2005.

⁶⁰ Brasil 2006; Brasil 2016b.

⁶¹ Martelli 2014.

⁶² Bezerra 2009.

alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados e proíbe a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional⁶³. A aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar representa uma oportunidade para inserir na alimentação escolar alimentos saudáveis, de baixo ou nenhum nível de processamento.

Cabe observar que no cenário político dos anos estudados, a pobreza e a desigualdade social estavam presentes do dia a dia da população. Durante o governo de Fernando Henrique Cardoso, entre 1995 e 2003, é possível observar que a reforma educacional não era prioridade, as mudanças mais significativas nessa área ocorreram somente no primeiro mandato⁶⁴.

Aspectos como a “descentralização e o reforço da redistributividade do gasto” foram considerados nas novas diretrizes implementadas, havendo a “transferência de recursos para os estados, municípios e diretamente para as próprias escolas”, de acordo como Programa da Descentralização da Merenda Escolar, “dentre todos os programas federais de apoio ao ensino fundamental, o mais significativo”⁶⁵. Com a descentralização da merenda, reforçou-se a autonomia da gestão do programa de alimentação escolar repassando automaticamente os recursos do município, encorajando a participação da comunidade, incluindo professores e pais na gestão escolar, assegurando uma melhor utilização de recursos.

No início do século XXI, governo do presidente Luiz Inácio Lula da Silva, deu ensejo “a política social brasileira foi marcada pela criação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e a criação do programa Fome Zero”⁶⁶. Destinado particularmente ao segmento populacional em situação de maior risco e vulnerabilidade social, facilitando o acesso à alimentação, o Fome Zero, trazia em seu escopo a ampliação da alimentação escolar, aumentando os recursos para crianças na faixa etária de quatro a seis anos, de R\$ 0,06 para R\$ 0,13 por dia⁶⁷, possibilitando ampliar a variedade e composição dos cardápios ofertados.

No governo que sucedeu ao do presidente Lula, o combate à fome e à pobreza também eram promessas de campanha. No governo de Dilma Rouseff destaca-se o fortalecimento da agricultura familiar, possibilitando aos agricultores familiares a venda de seus produtos para o governo. A ampliação da venda de alimentos produzidos por agricultores familiares para o mercado institucional se deu por meio da Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009⁶⁸, que estabeleceu

⁶³ Brasil 2009.

⁶⁴ Silva Jr. 2002.

⁶⁵ Draibe 2003.

⁶⁶ Yasbek 2004: 3.

⁶⁷ Betto 2003.

⁶⁸ Brasil 2009.

que os estados e municípios deveriam passar a aplicar ao menos 30% dos recursos da alimentação escolar na aquisição de alimentos da agricultura familiar, contribuindo para a valorização da produção local/regional, ecológica/orgânica, estimulando consumos mais saudáveis.

Notadamente os programas⁶⁹ de alimentação escolar melhoraram significativamente no decorrer do tempo. É possível encontrar nas escolas diversos grupos de alimentos, cada qual com diferentes frequências de entrega e armazenamento, favorecendo o consumo de alimentos *in natura*. Produtos não perecíveis tais como o arroz, feijão, macarrão, biscoito, açúcar, sal, óleo, entre outros, são adquiridos a cada dois meses. Carnes congeladas são quinzenalmente entregues diretamente nas escolas, e os alimentos perecíveis provenientes da agricultura familiar são adquiridos semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, sendo entregues diretamente nas escolas pelos próprios agricultores⁷⁰.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo do presente trabalho buscou-se demonstrar que a alimentação escolar é uma necessidade básica dos alunos durante sua permanência na escola. O governo brasileiro, através de programas que se mantêm, embora mude de nome desde 1940, financia a alimentação escolar. Mais recentemente, o governo federal atua em parceria com os municípios, a fim de proporcionar aos alunos uma alimentação adequada às suas necessidades.

Nos períodos de tempo alvos desta análise, quando a centralização era presente na compra e envio de alimentos às escolas, se evidencia que a alimentação fornecida aos escolares era pouco diversificada, com baixo valor nutricional, riquíssima em cereais refinados com adição de açúcar e gordura, comum em alimentos industrializados. Fato este que se modifica de forma significativa após a descentralização do processo, onde a cultura e hábitos alimentares passaram a ser evidenciadas na alimentação das escolas públicas do Estado do Paraná.

É fato que o programa de alimentação do escolar ganhou maiores dimensões durante o período da centralização, o que, de certa formou, ampliou o benefício aos paranaenses em idade escolar, bem como possibilitou inserção em diferentes espaços geográficos do estado.

Mas, sem dúvida, se tornou positiva para a sociedade a descentralização nas tomadas de decisão no setor analisado, pois assim as peculiaridades regionais e locais puderam ser melhor contempladas, melhorando e permitindo direito básico ao acesso à alimentos adequados e seguros pelos atendidos pelo PNAE.

⁶⁹ Brasil 2006b; 2009b; 2013.

⁷⁰ Paraná 2016.

BIBLIOGRAFIA

- Almeida Jr., A. (1936, 15ª ed.), *Cartilha de higiene*, Companhia Editora Nacional, São Paulo [1ª ed. 1923].
- Barreto, Sandhi Maria et al. (2005), “Análise da estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, da organização mundial da saúde”, *Epidemiologia e serviços de saúde* 14.1: 41-68.
- Belik, Walter; Chaim, Nuria Abrahão; Weis, Bruno (2004), “O programa nacional de alimentação escolar como instrumento de promoção do desenvolvimento local”, in *ANAIIS XLII Congresso da SOBER*, Cuiabá. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/12/07O073.pdf>. Acesso em: 30 jun. 2017.
- Betto, Frei (2003), “A fome como questão política”, *Estudos Avançados* 17.48: 53-61. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ea/v17n48/v17n48a05.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2017.
- Bezerra, José Arimatea Barros (2009), “Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar”, *Revista Brasileira de Educação* 14.40: 103. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/v14n40/v14n40a09>. Acesso em: 28 mar. 2017.
- Bizzo, Maria Letícia Galluzzi; Lima, Nísia Trindade (2010), “O projeto civilizatório nacional do instituto de nutrição da universidade do brasil (1946-1960)”, *Perspectivas* 37: 191-209.
- BRASIL. Comissão Nacional de Alimentação. 1953. “A conjuntura alimentar e o problema de nutrição no Brasil: plano geral de trabalho 1953/4”, Ministério da Educação e Saúde, Rio de Janeiro; IBGE.
- BRASIL. Decreto n. 39.007, de 11 de Abril de 1956. Diário Oficial da União – Seção 1 – 13/4/1956, Página 7178.
- BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei nº 5.537, D. O. U. de 21 de novembro de 1968.
- BRASIL. Presidência da República. Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da constituição federal, institui normas para licitações e contratos da administração pública e dá outras providências.
- BRASIL. Ministério da Saúde. 2006. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Hipertensão arterial sistêmica para o sistema

único de saúde. Brasília: Ministério da Saúde (Cadernos de Atenção Básica; 16) (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução FNDE/CD n. 32 de 10 de agosto de 2006b. Estabelece as normas para a execução do programa nacional de alimentação escolar. Diário Oficial da União, 2006. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/>. Acesso em: 02 mai. 2018.

BRASIL. Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola. Diário Oficial da União. 17 jun. 2009.

BRASIL. Resolução FNDE/CD n. 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no programa nacional de alimentação escolar – PNAE. 2009b. Diário Oficial da União. 17 jul. 2009. Disponível em: http://www.mprs.mp.br/areas/gapp/arquivos/res_alimentacao_escolar.pdf. Acesso em: 28 mar. 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE/CD n. 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do programa nacional de alimentação escolar – PNAE, 2013. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolucao-cd-fnde-nº-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em: 02 mai. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Dados físicos e financeiros do PNAE. 2016a Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>. Acesso em: 14 nov. 2016.

BRASIL. Portal do Departamento de Atenção Básica. Promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável. 2016b Disponível em: http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_promocao_da_saude.php?conteudo=educacao. Acesso em: 14 Nov. 2016.

BRASIL. Programa Nacional de Formação Continuada à distância nas ações do FNDE. Formação pela escola, 2017. Módulo PDDE. 24p. Disponível em: <http://cursos.fnde.gov.br/mdl07/pdf/CadernodeAtividades.pdf>. Acesso em: 03 mai. 2018.

Calado, Carmen Lúcia de Araújo (2003), *A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova lei de diretrizes e bases*, CFN. Disponível em: www.cfn.org.br/novosite/pdf/expansao.pdf. Acesso em: 03 mai. 2018.

- Caldas, Eduardo de Lima, Ávila, Mário Lúcio (2013), “Continuidade de políticas públicas e o caso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)”, *Revista Espaço Acadêmico* 13. 148: 77-84. Disponível em: <http://eduem.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/19902/11578>. Acesso em: 20 nov. 2016.
- Carvalho, D. G, Castro, V. M. (2009), “O programa nacional de alimentação escolar: PNAE como política pública de desenvolvimento sustentável: políticas públicas e instrumentos de gestões para o desenvolvimento sustentável”, in *ANAIIS Encontro da Sociedade Brasileira de Economia Ecológica*, Cuiabá. Disponível em: <http://www.ecoeco.org.br/conteudo/publicacoes/encontros/VIII/GT4-251-130-20090722021654.pdf>. Acesso em: 07 set. 2016.
- Coimbra, Marcos Antonio; Meira, João Francisco Pereira de; Starling, Mônica Barros de Lima (1982), *Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil*, INAE.
- Costa, Dante Nascimento (1939), *Merendas escolares: vinte e cinco sugestões de merendas para crianças escolares brasileiras*, Serviço Gráfico do MEC, Rio de Janeiro.
- Draibe, Sonia (2003), “A política social no período FHC e o sistema de proteção social”, *Tempo social* 15. 2: 63-101. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010320702003000200004&script=sci_arttext&tln-g=es. Acesso em: 15 fev. 2017.
- Martelli, Anderson (2014), “Redução das concentrações de cloreto de sódio na alimentação visando a homeostase da pressão arterial”, *Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental – REGETA* 18. 1: 428-436. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5902/2236117012486>. Acesso em: 02 mai. 2018.
- Moraes, Marcela Barbosa de; Paula, Roberta Manfron de (2007), *Erradicar a fome: as principais políticas de combate à fome no Brasil*. Disponível em: http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/3459130/EPG00090_02O.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAJ56TQJRTWSMTNPEA&Expires=1480174835&Signature=IDPCVFFXGWrxoZbypEOlxDw%2BoA%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DERRADICAR_A_FOME_as_principais_politicas.pdf. Acesso em: 26 nov. 2016.
- Organização das Nações Unidas (ONU). 1948. *Declaração Universal dos Direitos Humanos*. Disponível em: www.dudh.org.br. Acesso em: 20 dez. 2014.

- PARANÁ. Arquivos da Secretaria de Estado da Educação (SEED). Disponível em: <http://www.educacao.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=235>. Acesso em: 20 nov. 2016.
- Peixinho, Albaneide Maria Lima (2011), *Um resgate histórico do programa nacional de alimentação escolar*, PNAE.
- Pinto, Henrique Salles (2014), *A segurança alimentar e nutricional no Brasil (Parte 1): a modernização do estado e os avanços na superação da fome*. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/publicacoes/estudos-legislativos/tipos-de-estudos/textos-para-discussao/td-150-a-seguranca-alimentar-e-nutricional-no-brasil-parte-1-a-modernizacao-do-estado-e-os-avancos-na-superacao-da-fome>. Acesso em 20: nov. 2016.
- Rodrigues, Jaime (2007), “Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950): políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais”, in *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, vol. 15, n. 2, 221-255. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142007000200019. Acesso em: 14 nov. 2016.
- Silva, Alberto Carvalho da (1995), “De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição”, *Revista Estudos Avançados* 9. 23. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ea/v9n23/v9n23a07.pdf>. Acesso em: 04 jul. 2017.
- Silva, Elizabete Maria da et al. (2016), “Análise das convergências e divergências nas políticas públicas ecológicas para agricultores familiares a partir da abordagem em desenvolvimento local: um estudo comparativo entre Espanha e Brasil”, *Multitemas* 21. 49: 257-290.
- Silva Jr., João dos Reis (2002), “Mudanças estruturais no capitalismo e a política educacional do governo FHC: o caso do ensino médio”, *Rev. Educação e Sociedade* 23. 80: 201-233. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/%0D/es/v23n80/12930.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2017.
- Stefanini, Maria Lúcia Rosa (1997), *Merenda escolar: história, evolução e contribuição no atendimento das necessidades nutricionais da criança*. Tese de Doutorado em Nutrição, apresentada à Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Stolarski, Márcia Cristina (2001), *Avaliação do Programa Merenda Escolar no Estado do Paraná*, Monografia de especialização, Curitiba.
- Stolarski, Márcia Cristina; Ribas, Maria Teresa Gomes de Oliveira; Rigon, Silvia do Amaral; Ribeiro, Cilene da Silva Gomes (2017), “Alimentação Escolar: do soja à comida de verdade”, *Revista Paranaense De Desenvolvimento* 38. 133: 147-161.

Yasbek, Maria Carmelita (2004), “O programa fome zero no contexto das políticas sociais brasileiras”, *São Paulo em Perspectiva* 18. 2: 104-112. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-88392004000200011&script=sci_arttext&tlng=PT. Acesso em: 15 fev. 2017.

“DIAITA- SCRIPTA & REALIA” — FONTES & ESTUDOS

1. Carmen Soares & Irene Coutinho de Macedo (coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro* (Coimbra e São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2014).
2. Isabel Drumond Braga, *Sabores & segredos: receitas conventuais portuguesas da Época Moderna* (Coimbra e São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015).
3. Cilene Gomes Ribeiro & Carmen Soares, *Odisseia de sabores da lusofonia* (Coimbra e Curitiba, Imprensa da Universidade de Coimbra e PUCPress — Editora Champagnat, 2015).
4. Maria de Fátima Silva & Jorge Paiva, *Teofrasto. História das plantas. Tradução portuguesa, com introdução e anotação* (Coimbra e São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra e Annablume, 2016).
5. Joaquim Pinheiro & Carmen Soares (coords.), *Patrimónios alimentares de quem e além-mar* (Coimbra e São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2016).
6. Jorge Deserto & Susana Marques Pereira, *Estrabão. Geografia. Livro III. Introdução, tradução do Grego e notas* (Coimbra e São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra e Annablume, 2016).
7. Carmen Soares, *Arquéstrato: iguarias do mundo grego. Guia gastronómico do Mediterrâneo antigo* (Coimbra e São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra e Annablume, 2016).
8. Anabela Leal de Barros, *Remédios vários e receitas aprovadas: segredos vários* (Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2017).
9. Carmen Soares (coord.), *Biblióalimentaria. Alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra* (Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018).
10. Carmen Soares & Cilene Gomes Ribeiro (coords.), *Mesas luso-brasileiras: a alimentação, saúde e cultura. Vol. 1* (Coimbra e Curitiba, Imprensa da Universidade de Coimbra e PUCPRESS, 2018).
11. Carmen Soares & Cilene Gomes Ribeiro (coords.), *Mesas luso-brasileiras: a alimentação, saúde e cultura. Vol. 2* (Coimbra e Curitiba, Imprensa da Universidade de Coimbra e PUCPRESS, 2018).
12. Joaquim Pinheiro, *Plutarco. Sobre Comer Carne* (Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2019).
13. Nelson Ferreira, *Galeno de Pérgamo. As faculdades dos alimentos. Livro I: (De alimentorum facultatibus I)* (Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2020).
14. Maria de Fátima Silva; Jorge Paiva, *Teofrasto. Causas das Plantas* (Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2020).

(Página deixada propositadamente em branco)



Na sua mais ampla aceção, a *mesa* remete para universos onde interagem produtos, pessoas e ideias. Espaço de sobrevivência, mas também de deleite, de formação, de culto e de sociabilidade; cada mesa retrata mentalidades, serve de metáfora de valores, abre lugar à transformação de quem nela interage e participa. A *mesa* constitui-se, assim, como espaço de sentidos quer fisiológicos quer intelectivos. Da experiência sinestésica proporcionada pelos bens alimentares e ambientes que os envolvem nasce a *Mesa dos Sentidos*. Indissociável da *mesa* são os numerosos significados de natureza cultural, política, religiosa, estética, ética, social e económica que lhe reconhecemos. Esses *Sentidos da Mesa* são captados e comunicam-se sob variadas formas de discurso (escrito, oral, pictórico ou material).

A presente obra está organizada em dois volumes, contendo seis partes e um total de 37 capítulos. Os 16 capítulos que compõem o volume I estruturam-se em torno de três temáticas centrais. A percepção sensorial de alimentos e ambientes é tratada na Parte I (*Sentidos à Mesa*). A relação harmónica ou conflituosa entre alimentação e saúde discute-se na Parte II (*Mesas terapêuticas, mesas saudáveis e mesas malsãs*). Os condicionalismos de ordem gustativa, biológica ou económica por detrás da alimentação servem de pilar aos estudos da Parte III (*Mesas de delícias, mesas de sobrevivência e mesas económicas*).

OBRA PUBLICADA
COM A COORDENAÇÃO
CIENTÍFICA

CECH

CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA


DIAITA

1 2



9 0

UNIVERSIDADE D
COIMBRA

I
U
IMPRESSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS