



MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

VOLUME II

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

DIÁTA: 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

Albano Figueiredo
Universidade de Coimbra, Portugal

Ana Cristina Araújo
Universidade de Coimbra, Portugal

Aurelio Pérez Jiménez
Universidad de Málaga, Espanha

Expiración Sanchez García
Consejo Superior de Investigaciones Científicas,
Espanha

Francisco Oliveira
Universidade de Coimbra, Portugal

Hermínia Vasconcelos Vilar
Universidade de Évora, Portugal

Irene Vaquinhas
Universidade de Coimbra, Portugal

Joice Lavandoski
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro,
Brasil

José Luís Brandão
Universidade de Coimbra, Portugal

José Manuel Sobral
Universidade de Lisboa, Portugal

José Ramos
Universidade de Lisboa, Portugal

Juliana Resende Bonomo
(Investigadora independente)

Marco Daniel Duarte
Museu do Santuário de Fátima, Portugal

María Ángeles Samper
Universitat de Barcelona, Espanha

Paulo Pereira
Universidade de Coimbra, Portugal

Reina Troca Pereira
Universidade da Beira Interior, Portugal

Virgínia Soares Pereira
Universidade do Minho, Portugal

Yolanda Flores
Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

VOLUME II

**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. II

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

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

978-989-26-2062-6

ISBN Digital

978-989-26-2060-2

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2060-2>

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**

© abril 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 21 capítulos que compõem o volume II estruturam-se em torno de três temáticas centrais. O papel dos códigos de valores de âmbito religioso ou laico (militar) nas dinâmicas alimentares são tratados na Parte I (Mesas sagradas e mesas profanas). A *mesa* como espaço e instrumento de poder(es) social, político, económico e cultural é a temática abordada na Parte II (Mesas de poder e poderes da mesa). A reflexão sobre a *mesa* como expressão da identidade cultural coletiva e veículo de afirmação de saberes/sabores alimentares recebidos ou legados discute-se na Parte III (Identidade e património alimentar).

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 21 chapters that are part of volume II are structured around three main themes. The role of religious or secular (military) codes of values in the food dynamics are discussed in Part I (Sacred tables and Profane tables). The “table” as a space and instrument of social, political, economic, and cultural power(s) is the theme addressed in Part II (Tables of power and Power of the table). The reflection on the “table” as an expression of collective cultural identity and a vehicle for affirming received or bequeathed food knowledge/flavours is done in Part III (Identity and food heritage).

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 – MESAS SAGRADAS E MESAS PROFANAS	
MIGALHAS DO BANQUETE HOMÉRICO <i>Ana Paula Pinto</i>	21
UM OLHAR SOBRE O TRANSCENDENTE A PARTIR DO DISCURSO GASTRONÓMICO DO <i>LIVRO DE TOBITE</i> <i>Luís Lavrador</i>	37
DO GREGO AO ROMANO, DO CIVIL AO MILITAR. ALIMENTAÇÃO E ESTRATÉGIA NA TRATADÍSTICA MILITAR CLÁSSICA <i>Gustavo Gonçalves</i>	53
OS ALIMENTOS E A MESA NO QUOTIDIANO ECLESIASTICO DE COIMBRA (SÉCULOS XIII-XVI) <i>Maria Amélia Álvaro de Campos</i>	71
A MESA E O ALTAR EM GIL VICENTE <i>Luísa Martins</i>	97
À MESA COM JOSEFA DE ÓBIDOS <i>Cinthia Elizabet Otto Rolla Marques</i>	121
A INTRODUÇÃO DO BACALHAU NA MESA ALIMENTAR DAS COMUNIDADES RELIGIOSAS: O SEU CONSUMO NO CONVENTO DE SANTA MARTA DE JESUS, EM LISBOA <i>Ana Maria Ramalho Proserpio</i>	155
“OPORTET EPISCOPUM IRREPREHENSIBILEM ESSE [...] ET NON VINOLENTUM” UM CATÁLOGO COMPORTAMENTAL DE ORIGEM PORTUGUESA DO SÉCULO XVII <i>Paola Nestola</i>	179
PARTE II – MESAS DE PODER E PODERES DA MESA	
<i>PROBLEMATATA</i> ALIMENTARES NO LIVRO VIII DAS <i>QUAESTIONES CONVIVALES</i> DE PLUTARCO <i>Joaquim Pinheiro</i>	209
<i>OPORTET ETIAM INTER CENANDUM PHILOLOGIAM NOSSE: JACTÂNCIA, CULTURA E TENSÃO CONVIVIAL NO FESTIM DE TRIMALQUIÃO</i> <i>Delfim F. Leão</i>	221

<i>PARAPLEIN</i> É PRECISO: OS DRAMAS DE <i>CENARE DOMI</i> SEGUNDO MARCIAL E LUCIANO <i>Maria José Ferreira Lopes</i>	237
NOS TABULEIROS E NAS VENDAS: ALIMENTAÇÃO DE RUA E AGENTES COMERCIAIS NA CIDADE DE SÃO PAULO (1765-1834) <i>Rafaela Basso</i>	251
“NÃO HÁ FESTA SEM COMER”: SOCIABILIDADE GASTRONÓMICA NA FIGUEIRA DA FOZ DO FINAL DO SÉCULO XIX E NO SÉCULO XX <i>Guida Cândido</i>	263
A MESA LISBOETA NA FICÇÃO DE ARMANDO FERREIRA (1893-1968) <i>Isabel Drumond Braga</i>	293
DAS MESAS PARA PODER, E DOS PODERES DA MESA: INCLUSÃO E EXCLUSÃO SOCIAL. MANUAIS DE CIVILIDADE BRASILEIROS (1900-1970) <i>Maria Cecília Barreto Amorim Pilla</i>	331
TRANSFORMAÇÕES NAS ESCOLHAS ALIMENTARES E AS INFLUÊNCIAS DA RACIONALIDADE NUTRICIONAL <i>Carolina Gheller Miguens e Louise Barbosa Palma</i>	349
PARTE III – IDENTIDADE E PATRIMÓNIO ALIMENTAR	
NA MESA DO ĠARB AL-ANDALUS (SÉCULOS X – XIII) <i>António Rei</i>	371
DA ICTIOFAUNA NO <i>DE ANTIQUITATIBUS LUSITANIAE</i> , DE ANDRÉ DE RESENDE <i>António Maria Martins Melo</i>	395
A CONSTRUÇÃO DO SABER CULINÁRIO MODERNO PORTUGUÊS. INFLUÊNCIAS, TRANSMISSÃO E INOVAÇÃO NOS RECEITUÁRIOS NACIONAIS (SÉCULOS XVI A XVIII) <i>João Pedro Gomes</i>	413
SUCO DE UVA COMO FATOR DA MANUTENÇÃO DA IDENTIDADE E DO PATRIMÓNIO ALIMENTAR TERRITORIAL DA COLONIZAÇÃO <i>Valdecir Carlos Ferri</i>	447
MANIÇOBA: MANIFESTAÇÃO CULTURAL PARAENSE ATRAVÉS DA CULINÁRIA REGIONAL <i>Cilene da Silva Gomes Ribeiro</i>	461

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. II da *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa* reúnem-se 21 capítulos, agrupados em três núcleos temáticos. Na **Parte I** apresentam-se sete análises em que são tomadas por objeto de estudo *mesas* pautadas por códigos de valores de âmbito religioso ou laico (militar), núcleo justamente denominado **Mesas sagradas e mesas profanas**. Dos festins às refeições quotidianas dos Poemas Homéricos, em tempo de guerra (na *Iliada*) e sob a égide de uma paz ferida pela carnificina da conquista do lar perdido (na *Odisseia*), faz-se uma análise vocabular que permite destringer sentidos sociais, religiosos e profanos associados à comensalidade (cap. 1). Também da alimentação em ambiente festivo trata o cap. 2, mas agora analisa-se o discurso gastronómico associado a bodas nupciais (de Tobias e Sara, *Livro de Tobite*, do Antigo Testamento), expressão da piedade humana e das bênçãos divinas. No cap. 3 aprofunda-se o estudo sobre as relações entre guerra e alimentação, para os períodos da Antiguidade Clássica e da Antiguidade Tardia, tendo por fonte a tratadística militar.

Os restantes cinco estudos têm em comum incidirem sobre práticas e comportamentos da população e comunidades religiosas portuguesas, durante a Idade Média e a Época Moderna. O trabalho sobre alimentação e hábitos de comensalidade nos cabidos eclesiásticos da cidade de Coimbra vem acompanhado da publicação de um estatuto dos finais do séc. XV sobre a prática dos jantares na colegiada de Santiago de Coimbra (cap. 4). A obra literária do dramaturgo Gil Vicente serve a um estudo vocabular, que permite distinguir as mesas sagradas das profanas, em particular as refeições diárias nos espaços urbanos e nos rurais (cap. 5). Também a pintura serviu de expressão artística da comunicação com o divino, de que a pintura barroca de Josefa de Óbidos, com as suas naturezas-mortas e temas religiosos, se destaca por representar a espiritualidade da sociedade de Seiscentos e seus hábitos alimentares (cap. 6). Fontes indispensáveis ao conhecimento da compra de bens destinados ao consumo das comunidades religiosas são os livros de registo de despesas, objeto de análise para o estudo de caso do cap. 7 (sobre o consumo de bacalhau no convento feminino de Santa Marta, Lisboa, 1583-finais do séc. XVII). E o que “podia” comer a mais alta hierarquia eclesiástica? A essa questão procura-se dar resposta através da análise das qualidades episcopais *sobrius*, *ornatus* e *non vinolentus*, conforme estabelecido no catálogo comportamental do canonista português Agostinho de Barbosa, *Pastoralis Sollicitudinis* (cap. 8).

A mesa como espaço e instrumento de poder(es) social, político, económico e cultural legitima a inclusão dos “pares” e a exclusão dos “outros”, temática abordada na **Parte II – Mesas de poder e poderes da mesa**. Sobre a Antiguidade Clássica greco-romana debruçam-se três estudos: um dedicado ao poder linguístico-metafórico da alimentação e aos preceitos filosóficos que lhe estão associados no Livro VIII das *Quaestiones Coniuales* de Plutarco (cap. 9); outros dois representam a mesa, quer como palco de ostentação de um estatuto social elevado, recentemente conquistado (caso do liberto e novo-rico Trimalquião, do *Satyricon* de Petrónio – cap. 10), quer como meio para ascender ao convívio com as elites (comportamento ridicularizado na figura da personagem do “parasita” romano, retratado nos textos satíricos de Marcial e Luciano de Samósata – cap. 11). Das classes humildes, de comerciantes e consumidores, trata o estudo dedicado à venda de comida de rua na cidade de São Paulo, nos sécs. XVIII-XIX (cap. 12), prática responsável pelo aparecimento de novos hábitos alimentares. O discurso fotográfico sobre a sociabilidade gastronómica do final do séc. XIX-séc. XX é captado no cap. 13, com base num conjunto de imagens da coleção do Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz, a partir de um universo sociocultural diversificado (merendas informais em espaços naturais do concelho; jantares seletos em clubes e hotéis; refeições protocolares; festas temáticas no *Casino* e festas de casamento). Segue-se um estudo sobre a representação, na literatura humorística de Armando Ferreira, da mesa e da sociabilidade à mesa dos grupos populares no Portugal da primeira metade do séc. XX, em especial os tipos e costumes de Lisboa (cap. 14). Do mesmo período cronológico, é o conjunto de manuais de civildade usados como fonte para o estudo dos padrões desejáveis

de conduta à mesa dirigidos à sociedade brasileira (cap. 15). Mais contemporaneamente, e fruto da progressiva afirmação da “racionalidade nutricional”, um outro “poder” (maioritariamente económico), emanado da indústria de alimentos, controla a informação relativa à alimentação saudável que circula nos *media* e na publicidade, provocando alterações nos hábitos alimentares das sociedades atuais (cap. 16).

A fechar a obra, procede-se na **Parte III** à reflexão sobre a *mesa* como expressão da identidade cultural coletiva e veículo de afirmação de saberes/sabores alimentares recebidos ou legados. Do séc. X à atualidade, reflete-se em cinco estudos sobre **Identidade e património alimentar**, variando o foco cultural, a tipologia de fontes e as metodologias adotadas. Começa-se por analisar fontes hispano-árabes de botânica e agronomia, para se concluir a manutenção até muito tarde de uma matriz gastronómica hispano-romana no *Ġarb al-Andalus* (cap. 17). Preocupações evidentes de afirmação da identidade nacional portuguesa durante o período de domínio filipino estão presentes na obra composta em latim pelo humanista português André de Resende sobre *As antiguidades da Lusitânia*, de que se analisa o relevo conferido à fauna piscícola dos rios de Portugal (cap. 18). Os livros de cozinha impressos e manuscritos da Época Moderna constituem-se como fontes indispensáveis ao conhecimento da construção de uma identidade culinária portuguesa, não alheia a processos de influência, assimilação e transmissão de saberes culinários oriundos de realidades culinárias estrangeiras (cap. 19). A fechar este vol. II, temos dois estudos de caso de bens alimentares que no Brasil reclamam o estatuto de património alimentar: o suco de uva no município de Pelotas, em Rio Grande do Sul, reconhecido por produtores entrevistados como tradição de origem portuguesa (cap. 20); a maniçoba, prato regional do município de Belém, no Pará, prato que as entrevistas realizadas permitem perceber que mantém formas de preparação desde o período colonial (cap. 21).

(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. II of *Table of the Senses & Senses of the Table* gathers 21 chapters, organized around three central themes. **Part I** presents seven analysis of “tables” defined by religious or secular (military) codes of values, under the common theme **Sacred tables and Profane tables**. A vocabulary analysis allowing the unravel of social, religious and profane senses associated with commensality (ch. 1) is made based both on the festivities, as well as on the daily meals, present in the Homeric Poems, both in wartime (in the *Iliad*) and in time of peace, even though this is a peace wounded by the carnage of the conquest of the lost home (in the *Odyssey*). Ch. 2 also discusses food in festive environments, but now specifically dealing with the gastronomic discourse associated with weddings (between Tobias and Sarah, in the Old Testament’s *Book of Tobit*), as an expression of human piety and divine blessings. In ch. 3, the study of the relations between war and food is deepened for the periods of classical antiquity and late antiquity, based on military treaties. The remaining four studies focus on the practices and behaviours of Portuguese religious communities during the Middle Ages and the Modern Age. The study on food and food habits in Coimbra’s ecclesiastic chapters is accompanied by the publication of a statute of the late 15th century on the practice of dinners in the Santiago de Coimbra collegiate (ch. 4).

The literary work of the playwright Gil Vicente is the basis for a vocabulary study, which allows to distinguish sacred from profane tables, particularly regarding daily meals in urban and rural areas (ch. 5). Painting also served as an artistic expression of communication with the divine, with the baroque painting of Josefa de Óbidos, of still lifes and religious themes, standing out for representing the spirituality of the 1600s society and its food habits (ch. 6). The expenditure register books are indispensable sources of knowledge of the goods purchased to be consumed by the religious communities, and are the basis for the case study of ch. 7 (on the consumption of cod in the feminine convent of Santa Marta, Lisbon, 1583-end of the 17th century). And what did the highest ecclesiastical hierarchy eat? This question can be answered through the analysis of the episcopal qualities of *sobrius*, *ornatus* and *non vinolentus*, as established in the catalogue of behaviours *Pastoralis Sollicitudinis*, by the Portuguese canonist Agostinho de Barbosa (ch. 8).

The theme of **Part II – Tables of power and Power of the table** is the “table” as a space and instrument of social, political, economic, and cultural power that legitimizes the inclusion of “peers” and the exclusion of “others”. Three studies focus on the Greek-Roman classical antiquity: one dedicated to the linguistic-metaphorical power of food and the philosophical principles associated to it in Plutarch’s *Quaestiones Conuiuiales* Book VIII (ch. 9); two others represent the “table” as a stage for showing off a recently conquered higher social status (like the freed and new-rich Trimalchio, from Petronius’s *Satyricon* – ch. 10), as a means to ascend and mix with the elites (a ridiculed behaviour, as in the figure of the roman “parasite” character, portrayed in the satirical texts of Martial and Lucian of Samosata – ch. 11). Referring to the humble classes, of merchants and consumers, ch. 12’s study on the sale of street food in the city of São Paulo in the 18th and 19th centuries considers it to be responsible for the emergence of new food habits. The photographic discourse on the gastronomic sociability of the late 19th-20th century is captured in ch. 13, based on a set of images from the collection of the Municipal Photographic Archive of Figueira da Foz, portraying a diverse socio-cultural universe (formal lunches in the county’s natural areas; selected dinners in clubs and hotels; protocol meals; thematic parties at the Casino, and wedding parties). The following is a study on the representation of the “table” and the sociability at the table of popular groups in Portugal of the first half of the 20th century, particularly the types and customs of Lisbon, represented in Armando Ferreira’s humorous literature (ch. 14). From the same chronological period is the set of civility manuals, used as a source for the study of desirable standards of conduct at the table intended for the Brazilian society (ch. 15). More recently, as a result of the progressive affirmation of a “nutritional rationality”, another “power” (mostly economic), emanated from the food industry, controls the information related to healthy eating that circulates in the media and in advertising, contributing to the changes in the eating habits of current societies (ch. 16).

Closing the work, **Part III** depicts the “table” as an expression of collective cultural identity and a vehicle for affirming the food knowledge/flavours received

or bequeathed. From the 10th century to the present day, that is reflected in five studies on **Identity and food heritage**, varying the cultural focus, the type of the sources and the methodologies adopted. Firstly, there is an analysis of Spanish Arab sources on botany and agronomy, with the conclusion of the existence in Garb al-Andalus, until late, of a Hispanic-Roman gastronomy matrix (ch. 17). The work on *The antiquities of Lusitania*, written in Latin by the Portuguese humanist André de Resende, and where the importance of the fish fauna of Portuguese rivers is discussed, reveals clear concerns regarding the affirmation of the Portuguese national identity during the Philippine period (ch. 18). The printed cookbooks and manuscripts of the modern era are an indispensable source of knowledge for the construction of a Portuguese cooking identity that can be vulnerable to processes of influence, assimilation and transmission of culinary knowledge from foreign culinary realities (ch. 19). Closing vol. II, we have two case studies of food goods that in Brazil claim the status of food heritage: grape juice, in the municipality of Pelotas, Rio Grande do Sul, recognized as of Portuguese origin by the producers interviewed (ch. 20); “maniçoba”, a regional dish of the Belém municipality, in Pará, that the people interviewed attested it has ways of preparation going back to the colonial period (ch. 21).

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE I

*Mesas Sagradas
e Mesas Profanas*

(Página deixada propositadamente em branco)

MIGALHAS DO BANQUETE HOMÉRICO^{1,2}

CRUMBS FROM THE HOMERIC BANQUET

ANA PAULA PINTO

Universidade Católica Portuguesa – Braga

Faculdade de Filosofia e Ciências Sociais

Centro de Estudos Filosóficos e Humanísticos

appinto@braga.ucp.pt

RESUMO: A leitura dos Poemas Homéricos tende a provocar nos leitores a impressão de que a mundividência arcaica conceberia a vida humana como uma permanente itinerância entre dois palcos fundamentais, o das guerras e o dos festins. Atribuindo a cada uma destas esferas distintos pesos, dado o seu peculiar contexto narrativo, cada uma das obras enquadra nestes dois espaços simbólicos a ação dos seus heróis: enquanto a *Iliada* detalha como, em Tróia, joguetes do capricho dos deuses, e sobrevivendo com esforço às violentas investidas dos inimigos, os guerreiros buscam sobre “a terra alimentadora” alento na partilha de mantimentos, na *Odisseia*, depois de reconhecer a cartografia de Ítaca, Ulisses porá fim ao severo rol das suas tribulações, encerrando com brutal carnificina, no seu próprio palácio, o criminoso festim dos pretendentes de Penélope.

Neste texto propomo-nos sobrevoar a riqueza expressiva da temática alimentar na poesia homérica, a partir de múltiplos dos seus ângulos de perspetivação. Partindo da básica abordagem linguística, sem descurar aspetos de natureza histórica, sociológica, e religiosa, procuraremos focalizar na nossa análise com particular atenção a dimensão simbólica, que parece espelhar poeticamente não só a mundividência antiga, consciente, mas também o fluxo inconsciente e perene do imaginário humano sobre o tema.

Palavras-chave: Literatura Grega; Homero; *Iliada*; *Odisseia*; Formularidade; Alimentação; Imaginário; Memória.

ABSTRACT: Reading both the Homeric Poems tends to cause in the reader the impression that the archaic worldview conceived human life as the constant traveling between two main stages, namely the war and the feasts stages. By assigning to each of these spheres of action different weights, given the specificities of the corresponding narrative contexts, each book grounds in those two symbolic spaces their respective heroes' actions: while in the *Iliad*

¹ Estudo desenvolvido no âmbito do Projeto Estratégico do Centro de Estudos Filosóficos e Humanísticos (CEFH) UID/FIL/00683/2019, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT).

² A Autora discorda do AO90, mas aplicou essa grafia por ser essa a determinação do Conselho Editorial da IUC.

it is detailed how, in Troy, as toys possessed by capricious gods, barely surviving the violent onslaughts of their enemies, the warriors glean the nourishing land for liveliness in sharing food, in the *Odyssey*, after recognizing the cartography of Ithaca, Odysseus will put an end to the grim list of his pains, ending with brutal carnage the criminal feast of Penelope's suitors, in his own palace.

In this text we shall address the expressiveness of the food theme in Homeric poetry, from the multiplicity of angles the perspectivization therein offers. From a grounding linguistic approach, together with historical, sociological and religious aspects, we shall focus our analysis particularly on the symbolic dimension, which seems to poetically reflect both the archaic (conscious) worldview, but also the constant (inconscious) flow of human imagination on this topic.

Keywords: Greek Literature; Homer; *Iliad*; *Odyssey*; Formularity; Nourishment; Imagination; Memory.

1. OS POEMAS HOMÉRICOS: GUERRA E BANQUETE

A leitura dos Poemas Homéricos tende a provocar nos leitores a impressão, mais ou menos unânime, de que a mundividência arcaica conceberia a vida humana como uma permanente itinerância entre dois palcos fundamentais – o das guerras e o dos festins.

Apesar da aparente notação de que as duas realidades, incidindo em contraditórios enquadramentos semânticos, ora de dolorosa disforia, ora de venturosa euforia, são também mutuamente excludentes, a leitura atenta acaba afinal por testemunhar a sua profunda complementaridade. Atribuindo a cada uma destas esferas distintos pesos, dado o seu peculiar contexto narrativo, cada uma das duas obras homéricas enquadra pendularmente nestes dois espaços simbólicos contraditórios a motivação fundamental dos seus heróis. No contexto mais trágico da *Ilíada*, nuclearmente centrado no mais grave conflito bélico de que a Antiguidade guardou memória, à mercê dos caprichos da sorte, e instrumentalizados pela leviandade dos deuses, sobre “a terra alimentadora”, fora ou dentro das muralhas de Tróia, os heróis, depondo as armas que os defendem das investidas inimigas, suspendem a grandeza irrepitível dos seus dramas e renovam a sua atormentada mortalidade, entregando-se aos preparativos das refeições. E enquanto a turba anónima se conforta com uma pequena porção de alimento, na partilha humilde do pão, da carne e do vinho, oferecidos também como primícias rituais aos deuses, antes de ingeridos, Agamémnon convoca à sua mesa³ os mais proeminentes dos chefes, dentre os quais se escolherão depois⁴ os que hão-de apresentar-se como embaixadores ao melhor dos Aqueus: neste ritual de

³ *Il.* 2. 402 sqq.; 7. 313; 9. 89.

⁴ *Il.* 9. 165.

convivialidade diplomática entre os melhores se reafirmará, pois, pelos requintes da oferta gastronómica, a rígida hierarquia heróica da soberania.

Já no enquadramento mais trivial da *Odisseia*, depois do cessar definitivo da violenta campanha militar, num longo périplo de errâncias, Ulisses franqueará como visitante os domínios de muitos hospedeiros, coagido, às vezes em situações de grave risco, a expor diante de estranhos⁵ a sua fragilidade (quase sempre traduzida pela mesma fome ordinária que desarma o comum dos mortais), e só porá fim ao severo rol de tribulações ao reconhecer com alívio a apetecida cartografia da soalheira Ítaca. Mas, aí, ajudado pelos deuses justiceiros, ser-lhe-á dado introduzir a violência da guerra no cenário de postíça tranquilidade, dentro do seu próprio palácio⁶, encerrando com uma brutal carnificina o escandaloso festim imposto pela jactância criminosa de mais de uma centena de intrusos, os pretendentes de Penélope, que se propunham, mesmo contra a resistência dos legítimos ocupantes, não só a delapidarem todos os bens do herói, mas também a varrerem da memória dos homens a sua reputação heróica e a apagarem sobre a terra a sua linhagem enlutada.

Essa oscilação temática entre a guerra e o banquete, que nos avassala hoje a partir de qualquer nível da leitura, ou mais ou menos superficial, estaria provavelmente presente, ainda que em grau diverso, em todas as fases de contacto com o quadro referencial da poesia homérica. Prova clara disso parece poder retirar-se até da ambivalência do testemunho do *Certamen Homeri et Hesiodi*, um exercício ficcional tardio, que colocava, a competirem pelo prémio da sublimidade épica, Homero e Hesíodo, os dois poetas a quem a Antiguidade atribuía a extraordinária criação da teogonia grega. Sem pretendermos discutir a credibilidade da fonte literária, importa notar que também a narrativa do *Certamen* parece sintetizar equivalente interpretação: enquanto na primeira parte⁷ se selecciona como representativo um excerto de Homero a traduzir a convicção de que o mais excelso dos prazeres para o coração dos homens é precisamente aquele que os comensais, à mesa, retiram do canto do aedo e da generosa partilha do alimento, mais tarde⁸, a instâncias de Panedes, que dirige a competição, acabará

⁵ Quase todos seres fantásticos (os Ciclopes, os Lestrígonos, os Lotófagos, Cila e Caríbdis, os Feaces), ou divinos (Calipso, Circe, Éolo e os Ventos, o Hades).

⁶ Essa visão diádica – entre cenário guerreiro e festivo – parece reproduzir-se especular e simbolicamente na narrativa dual da *Odisseia*: a primeira parte (cantos 1-12) centra-se no regresso do autor do cenário de guerra; a segunda (13-24) desenrola-se no palácio, em Ítaca, onde a violência criminosa dos pretendentes impõe à família do herói ausente o clima desordeiro de um festim ininterrupto; aí, os próprios espaços tendem a refletir este dualismo (as armas imóveis nas paredes contracenam objetivamente com as mesas articuladas portáteis, sempre cheias de iguarias).

⁷ *Certamen*, 84-93; cfr. testemunho próximo de *Od.* 9. 6-11.

⁸ *Certamen*, 191-204; cfr. *Il.* 13. 126-33 e 339-44.

por escolher-se como reflexo do melhor estro homérico um excerto de uma cena de batalha da *Iliada*.

2. O BANQUETE LEXICAL

A recorrência temática obsidiante do tema alimentar, nos Poemas Homéricos, assumido quase sempre com a variante da comensalidade comunitária⁹, comporta a nível linguístico uma proliferação de campos lexicais e formulares dignos de nota.

Um estudo das referências vocabulares associadas às notações de “comer” (*esthio, edo*) e “beber” (*pino*) evidencia de imediato um resultado óbvio: muito mais relevantes nos versos da *Odisseia*, onde segundo os especialistas estão referenciadas cerca de duas centenas de refeições¹⁰, as formas verbais não deixam de se repetir amplamente na *Iliada*. Em sintonia proporcional com a presença muito mais conspícua dos animais selvagens na *Iliada* (em particular na estrutura poética dos símiles)¹¹, também aí recorrem muito mais numerosas as formas verbais que conotam disforicamente a selvajaria alimentar (“devorar, destroçar, destruir, consumir” – *phthino, phthinytho*). A *Odisseia* adequa-as, no entanto, múltiplas vezes, não só às figuras monstruosas dos temíveis antropófagos com que Ulisses se debate (como Polifemo, os Lestrígones, Cila e Caríbdis)¹² ou que assombam

⁹ Surgem como excepcionais as refeições solitárias, e sempre justificadas pela necessidade contextual de sublinhar a solidão intransitiva das personagens, por imposições circunstanciais, como o pastor, o lavrador ou o lenhador no monte (*Il.* 11. 86; *Od.* 13. 31 e 34), ou por uma natureza peculiarmente agreste e incapaz de criar vínculos sociais com iguais (como o Ciclope, *Od.* 9); até mesmo o caso flagrante do isolamento de Laertes, assumido como opção de orfandade lutuosa, ou desejo de desvinculação familiar, vem matizado com a notação da velha criada que lhe prepara as refeições (*Od.* 1. 191 sqq.).

¹⁰ Atienza 2007: 54.

¹¹ Porque extravasam os limites seguros da esfera doméstica, e da cartografia humana dos acampamentos onde decorrem transitoriamente as ações dos heróis, deslocados em missões bélicas, a presença dos animais selvagens tende a testemunhar-se sobretudo na estrutura poética dos símiles. Ornamentos poéticos recorrentes no reportório tradicional da épica, os símiles propõem-se desenvolver, em momentos de peculiar intensidade dramática, quadros que permitam ao poeta, por meio de estruturas comparativas de média ou grande amplitude, criar pausas descritivas que atenuem a violência da narração, e aquietem simultaneamente o imaginário do auditério, pelo seu colorido poético, e pela familiaridade dos elementos propostos, ora do quotidiano, ora da natureza. A par das cenas em que protagonizam, com grande expressividade dramática, os animais, sobretudo selvagens, a dizimar ou a encurralar em manobras de depredação vítimas acossadas, recorrem também outras que descrevem com requintado colorido manifestações portentosas da natureza, tempestades, ventos uivantes, turbulências marítimas, avalanches, e prodígios equiparados. Muito mais frequentes na *Iliada*, os símiles também ocorrem, e com estruturas e temáticas semelhantes, na *Odisseia*.

¹² V. Polifemo, *Od.* 9; os Lestrígones, *Od.* 10; Cila e Caríbdis, *Od.* 12.

de medo o imaginário dos homens (como Êqueto)¹³, mas também expressivamente à rapacidade depredatória dos pretendentes, em nada ajustada aos cânones da sociabilidade aristocrática: embora o serviço de mesa seja prestado pelos seus próprios servos (que eles agregam desavergonhadamente ao hiperbólico número de usurpadores), os géneros alimentares são retirados das propriedades externas de Ulisses, donde diariamente os fidelíssimos porqueiro e boieiro, contristados, se veem forçados a trazer as melhores reses dos rebanhos que guardam. Também o pão, produzido pelas servas de Ulisses, que moem o grão dia e noite, e o vinho, retirado das viçosas vinhas das propriedades do continente, ocorrem como testemunho do clima imposto de violenta extorsão. Inconformados com esta devassa, Telémaco e a mãe, acompanhados de raros amigos, lamentam a violência depredatória com que a casa, representando numa sínodoque toda a herança familiar, é “devorada” sem respeito pelos pretendentes¹⁴ – que não trazem, como convivas, para o espaço sagrado da hospitalidade e da festa coletiva, como seria de esperar, o seu contributo, nem apresentam, no enquadramento da sua pretensão nupcial, os dons adequados à família da pretendida.

Também se multiplicam em ambos os poemas, e sobretudo na *Odisseia*, os termos associados a instrumentos do âmbito da culinária (mesas, pratos, talheres, taças) e a géneros gastronómicos (tipos de alimentos, sobretudo carnes¹⁵, geralmente assadas, pão e vinhos).

¹³ Êqueto, rei do Epiro, que mutila os homens, e dá crus aos cães os pedaços truncados, *Od.* 18. 85-87, 116; 21. 308.

¹⁴ Cfr. *Od.* 1. 251-52; 2. 75-76, 123, 203; 3. 315; 4. 318; 15. 12; 16. 127; 19. 534. Aos pretendentes de Penélope, regularmente conotados com a notação semântica dos predadores selvagens, imputa-se a culpa de delapidarem/devorarem os bens, a casa, os rebanhos e os vinhos de Ulisses, um rei bom e justo, que a todos tratou bem como reinante, e cumpriu exemplarmente os seus deveres heróicos. A esta primeira culpa, narrativamente traduzida no enquadramento cénico do hiperbólico festim interminável, acrescem depois, como expansões, outras, traduzidas pelo maquirar de muitas perfidias e desordens (*kaka erga*): as violências e coações ao aedo e às servas, a tentativa de assassinato de Telémaco, os maus tratos aos mendigos e hóspedes, o clima de ameaça imposto às reservas da rainha.

¹⁵ As tipologias animais representadas na seleção gastronómica são as de gado ovino, caprino e suíno, e mais rara e solenemente bovino (os touros ou bois, tendencialmente mais musculados e rijos nos terrenos acidentados da Grécia, são sobretudo animais de trabalho), além das aves. Os peixes não parecem ser encarados ainda, no universo poético homérico, como verdadeiros recursos económicos, alimentares, ou profissionais, provavelmente pela sua interpretação como seres das profundidades (de lastro ctónico); nunca se usam, além disso, nos sacrifícios, ao contrário do que sucede ritualmente com as tipologias animais anteriormente citadas. Excecionalmente, ocorrem umas poucas alusões isoladas à pesca (*Il.* 16. 404-19; 24. 80; *Od.* 10. 124; 12. 251-55) e à caça de ostras (*Il.* 16. 742-50), que permitem deduzir que estas atividades, ainda que incomuns no universo aristocrático da épica, eram já conhecidas do poeta. Particularmente representativa é a assunção do mendigo, que, em *Od.* 19. 112-13, esboça a imagem de um mundo perfeito no qual “os rebanhos estão sempre a parir crias, e o mar produz muitos peixes”. Para mais detalhes, v. Atienza 2007: 43 sqq.

Atraem ainda a atenção, pela sua riqueza de matizes poéticos, múltiplas estruturas formulares, desde as cenas típicas de acolhimento e festim, no enquadramento do tema da hospitalidade (com suas variantes desviantes¹⁶), a algumas estruturas versificatórias reincidentes, que marcam a preparação¹⁷, o início e o desenrolar da refeição¹⁸, ou se propõem sublinhar o grau de participação da comensalidade¹⁹. Merece especial consideração, neste âmbito temático, a peculiar expressividade de determinados epítetos (como “a terra dadora de cereais”, ou “os homens que se alimentam de pão”)²⁰.

3. O BANQUETE COMO INSTITUIÇÃO SOCIAL

A análise dos campos lexicais permite ainda distinguir diferentes tipos de refeições, quer quanto ao enquadramento temporal no quotidiano, quer quanto à natureza do vínculo social²¹ que estabelecem entre os convivas.

Quando desce do Olimpo às planícies troianas regadas de sangue, a transmitir ao filho as disposições irrevogáveis de Zeus sobre a libertação do cadáver de Heitor²², Tétis encontra Aquiles, há muitos dias sem comer e sem descansar, entre os Mirmidões que se afadigam nos preparativos de uma breve refeição matinal (*ariston*); a ocorrência lexical, única na *Iliada*, tem também um único paralelo na *Odisseia*, no contexto em que a inesperada chegada de Telémaco surpreende na choupana Eumeu a preparar para o humilde hóspede uma refeição

¹⁶ Como, no enquadramento da diegese da *Odisseia*, as cenas fantásticas de agressão por devoração antropofágica (do Ciclope, e dos Lotófagos e Lestrígonas; e de Cila e Caríbdis).

¹⁷ Com a apresentação do jarro de água e da bacia de prata para lavar as mãos, a disposição das mesas polidas, por uma serva; a apresentação do pão e das iguarias variadas, por uma governanta; e das salvas com as carnes por um trinchador; e as taças douradas onde um escudeiro serve o vinho (6x *Od.* formularmente iguais; ou, excepcionalmente reduzidas, mais algumas, como a de *Od.* 20, 280; também na *Iliada* ocorrem variantes formulares abreviadas, como em *Il.* 24. 621 sqq., no contexto extraordinário da refeição oferecida na tenda de Aquiles a Príamo, que vem resgatar ao assassino o cadáver vilipendiado do filho, ou, em *Il.* 24. 802, quando se encerra lutuosamente o poema com a cena do banquete fúnebre em honra de Heitor, no palácio de Príamo. Para maiores detalhes sobre as cenas e versos formulares, v. Parry 1928; Parry 1936; e Hainsworth 1968).

¹⁸ E.g.: “lançaram as mãos às iguarias prontas, que tinham sido preparadas”, οἱ δ’ ἐπ’ ὀνειῶθ’ ἑτοῖμα προκείμενα χεῖρας ἰαλλον, 3x *Il.*, 11x *Od.*; “Depois, quando saciaram a vontade de bebida e de alimento”, αὐτὰρ ἐπεὶ πόσιος καὶ ἐδητύος ἕξ ἔρον ἔντο, 7x *Il.*, 14x *Od.*; “Depois de termos provado a comida e a bebida”, αὐτὰρ ἐπεὶ σιτοῖό τ’ ἐπασσάμεθ’ / ἦδὲ ποτήτοσ, 2x *Od.*; “depois de ter saciado fome e sede”, αὐτὰρ ἐπεὶ δειπνησε καὶ ἦραρε θυμὸν ἐδοδῆ, 2x *Od.*

¹⁹ E.g.: “dividiram as porções e participaram do glorioso festim”, μοῖρας δασσάμενοι δαίνυντ’ ἐρικυδέα δαῖτα, 2x *Od.*; “comeram, e ao seu espírito não faltou a justa proporção”, δαίνυντ’, οὐδέ τι θυμὸς ἐδεύετο δαιτὸς εἴσις, 5x *Il.*, 2x *Od.*

²⁰ E.g.: *zeidoura aroura*, 3x *Il.*, 9x *Od.*; *sitophagoi*, 1x *Od.*

²¹ Sobre a sociologia do banquete, ver a detalhada exposição de Alonso Troncoso 1993.

²² *Il.* 24. 124.

ligeira ao nascer do sol, depois da saída dos restantes servos para os campos²³. As duas ocorrências do termo (de etimologia obscura, e reduzida produtividade lexic²⁴), incluídas numa fórmula repetida (*entynont' ariston*, a ocupar, no entanto, diferentes posições do verso em cada um dos poemas), e nunca mais utilizadas, parecem indiciar um momento particularmente relevante da diegese: na *Ilíada*, Aquiles aceita as disposições divinas que asseguram a consecução do destino, e, perante a mãe desolada, parece resignar-se à certeza de que chegou a hora de assumir, com a sua mortalidade, a compaixão pelos outros mortais; na *Odisseia*, também a Ulisses, que há vinte anos suspira por regressar ao seio da família, é concedido com a ajuda dos deuses (em particular de Atena), rever o filho que deixou pequeno em Ítaca, e que regressa de um périplo à procura do pai ausente; ao final dessa manhã inaugural, a cena de reconhecimento permitirá que ambos lavrem afetosamente uma aliança irrevogável e secreta contra os inimigos.

Já as recorrentes notações de repastos ao meio do dia (*deipnon*²⁵) ou ao anoitecer (*dorpon*²⁶), muito mais frequentes na diegese da *Odisseia*, onde o herói²⁷ é coagido a procurar num périplo atormentado o acolhimento de estranhos, até conseguir regressar ao lar, não deixam de emprestar na *Ilíada* às façanhas heróicas dos que contendem pela glória, nas longínquas planícies de Tróia, o colorido trivial das pequenas pausas do quotidiano, em que os homens, “os mais frágeis de todos os seres que vivem e rastejam sobre a terra”²⁸, recobram alento mastigando as ofertas da “terra alimentadora”. Enquanto Agamémnon, rei dos reis, fustigado por inquietações e inabilidades várias, tende a preparar na sua tenda²⁹, muitas vezes a conselho de Nestor³⁰, banquetes de ordem diplomá-

²³ *Od.* 16. 2.

²⁴ V. Chantraine 1968: 109, s.v.

²⁵ Pode ser o almoço ou uma refeição sem especificação horária; usada nas variantes nominal *deipnon* (cfr. *Il.* 2. 381, 383, 399; 8. 53; 10. 578; 11. 86; 18. 560; 19. 171, 275, 316, 346; 23. 158; *Od.* 1. 124, 134; 4. 61, 624; 6. 97; 9. 86, 311; 10. 57, 116, 155; 15. 94, 316, 500; 17. 176, 214; 19. 321, 419; 20. 175, 390; 24. 215, 360, 386, 394, 412) ou através do derivado verbal *deipnizo* (cfr. *Il.* 19. 304; *Od.* 4. 535, 685; 5. 95; 9. 155, 312; 11. 411; 14. 111; 15. 79, 397; 17. 170, 359, 506; 20. 119).

²⁶ Com a variante nominal: *Il.* 7. 370, 380, 466; 8. 503; 9. 66, 88; 11. 729; 18. 245, 298, 314; 19. 208; 23. 55; 24. 2, 444, 601; *Od.* 2. 20; 4. 213, 429, 574, 786; 6. 347; 7. 13, 166; 8. 395; 9. 291, 344; 12. 283, 292, 307, 439; 13. 31, 34, 280; 14. 408; 16. 453; 19. 208, 402; 20. 392; 21. 428; com o derivado verbal *dorpeo*: *Il.* 23. 11; *Od.* 7. 215; 8. 538; 15. 302; recorrendo ao adjetivo *potidorpios*: *Od.* 9. 234, 249.

²⁷ E especularmente o filho, nos palácios de Nestor, *Od.* 3, e de Menelau, *Od.* 4.

²⁸ *Il.* 17. 446-47.

²⁹ Cfr. *Il.* 2. 430 sqq.; 4. 343 sqq.; 7. 313; 9. 890 sqq.

³⁰ Cfr. *Il.* 9. 70 sqq. (Nestor aconselha a que se faça uma pausa para que as tropas possam cear, e Agamémnon promove um banquete consultivo, *Il.* 9. 90 sqq.; Agamémnon assim faz) e *Il.* 10. 217 sqq. (Nestor promete a quem se arriscar à emboscada no acampamento inimigo o privilégio, entre outras prendas a oferecer pelos chefes, do direito a frequentar, pelo mérito e pelo renome, os banquetes e festins públicos; este passo, em particular, parece ocorrer como primeiro

tica³¹, que simultaneamente propiciam, pela abundância da oferta, o arbítrio caprichoso dos deuses (os primeiros convivas rituais), e a capacidade estratégica dos melhores dos Aqueus³² – nos acampamentos, de ambos os lados da barricada, os guerreiros exaustos preparam, individualmente ou em grupo³³, o repasto que lhes permite ir mantendo a força e os ânimos para enfrentar diante do inimigo a vida ou a morte.

Podem presidir à formulação do banquete muito diferentes princípios: o da hospitalidade ao estrangeiro ou ao pobre³⁴, o da celebração familiar³⁵, o da recompensa³⁶, o da reconciliação³⁷, ou até o da homenagem póstuma aos mortos³⁸.

sinal poético da instituição do clientelismo, tão relevante na cultura antiga, particularmente a romana).

³¹ Em equivalente contexto ocorre a preparação e receção da embaixada a Aquiles, a quem Pátroclo providencia os requintes de um festim (*Il.* 9. 225 sqq.).

³² Em *Il.* 2. 430 sqq., citam-se explicitamente Nestor e Idomeneu, os dois Ajaces e Diomedes, Ulisses e Menelau; em *Il.* 4. 343 sqq., Agamémnon censura a inércia de Menesteu e Ulisses, a quem o rei dá por regra o privilégio da presença no banquete consultivo.

³³ A par do banquete consultivo na tenda de Agamémnon, em *Il.* 7. 319 sqq., descreve-se, em 7. 466 sqq., como os Aqueus nas suas tendas preparam as refeições, e bebem vinho de Lemnos disponibilizado por Euneu; na cidade, os Troianos também se banqueteiavam à espera do sono e do novo dia; em *Il.* 8. 496 sqq., convocada a assembleia troiana, e estimulado pelos sucessos contra os Aqueus, a que só o cair da noite pôs fim, Heitor convida as tropas a aproveitarem a pausa forçada para um banquete partilhado; traga cada um de suas casas reses, vinho e pão, e muita lenha, para se banquetear e vigiarem os movimentos do acampamento inimigo; em *Il.* 19. 155 sqq., contrariando o prolongado fastio do herói, que se recusa a ingerir alimento, após a morte de Pátroclo, Ulisses aconselha Aquiles a mandar providenciar uma refeição que ajude a restaurar o ânimo dos soldados, que não conseguem resistir, por mais vontade que tenham, se estiverem fragilizados pela fome ou pela sede; em *Il.* 23. 48 sqq., Aquiles recusa entregar-se ao conforto do banho antes de sepultar Pátroclo, mas aceita entregar-se ao banquete odioso; cada um dos Mirmidões prepara a sua refeição individual, e vai descansar.

³⁴ Notar o banquete no contexto da hospitalidade sagrada, que traduz claros indícios de estatuto social do hospedeiro e do hóspede, na abundância e qualidade do alimento; ver a distinção essencial entre a hospitalidade oferecida a Telémaco por Nestor, em Pilos, dentro do enquadramento da sobriedade ritual (*Od.* 3); e em Esparta, por Menelau (*Od.* 4), na moldura de um fausto culpado; a este propósito, é também relevante a recusa de Ulisses de tomar parte no banquete de Circe antes de os companheiros retomarem a forma humana, e recobram a sua dignidade reabilitada, em *Od.* 10. 383 sqq.

³⁵ Ver o contexto do banquete celebrativo, pelo casamento dos filhos de Menelau, em *Od.* 4. 3 sqq., ou pelo nascimento de Ulisses e sua vinculação ao avô Autólico, em *Od.* 19. 393 sqq.

³⁶ Em *Il.* 7. 313 sqq., depois do duelo de Ájax e Heitor, Agamémnon homenageia o seu bravo guerreiro, sacrificando um boi de cinco anos e preparando-lhe a ele e aos melhores um banquete; referências a esse tipo de refeições, onde os *basileis* recompensam com subvenções alimentares os serviços dos seus bravos, recorrem e.g. em *Il.* 8. 161-62; 10. 217; 12. 310-14; 17. 248-50; 20. 83-85.

³⁷ Em *Il.* 9, uma embaixada proposta pelos anciãos dos Aqueus tenta de balde atenuar o ressentimento de Aquiles; em *Il.* 19. 179, Ulisses aconselha Aquiles a deixar-se apaziguar por um festim de reconciliação que Agamémnon lhe ofereça.

³⁸ A *Ilíada* oferece, sobretudo a partir da narrativa das mortes trágicas de Pátroclo (*Il.* 17) e de Heitor (*Il.* 23), em combate, o pretexto poético para trazer à memória dos homens de todos

O tratamento de privilégio de uns quantos convidados, traduzindo prioritariamente indícios de uma óbvia hierarquia social, parece configurar também já um prelúdio das relações de clientelismo das sociedades antigas.

Embora não pertença à moldura das atividades propriamente heróicas, a agricultura (a par da pecuária) recorre nos Poemas Homéricos como reflexo objetivo do quotidiano da época arcaica, nuclearmente marcado pelos ritmos e exigências da vida agrícola (e pastoril). À volta dos amplos campos lexicais que se abrem, é possível reconhecer vários tipos fundamentais de alimentos³⁹ e sua utilização⁴⁰, e traçar um retrato aproximado da economia grega antiga.

Refletindo, por um esquema narrativo regular de reprodução das ocupações humanas⁴¹ na esfera olímpica, também os deuses colhem satisfação no requinte do banquete, não só aceitando com gratidão os sacrifícios prodigalizados pelos temerosos mortais⁴², mas debicando ainda com gula na morada etérea néctar e ambrosia⁴³, às vezes acompanhados, como os mais felizes dos mortais, pelas

os tempos o ritual de homenagem aos mortos. Em *Il.* 23. 810, Aquiles sugere, para além de prémios aos vencedores dos jogos fúnebres, um banquete de homenagem a Pátroclo; em *Il.* 24, o ritual é prestado a Heitor, por intercessão direta do arbítrio dos deuses, que assim o exigem; os últimos versos da *Iliada* (*Il.* 24. 802-04) encerram nostalgicamente com o anúncio do banquete fúnebre por Heitor, promovido por Príamo.

³⁹ No âmbito da agricultura detalha-se um vasto elenco de alimentos vegetais (e.g.: cereais, sobretudo trigo, *pyros*, e cevada, *krithe*, usados essencialmente nas libações rituais, e na produção do pão, *oulai*, *Od.* 3. 441, e *oulochytai*, em *Il.* 1. 449, 458; 2. 410 e 421; *Od.* 3. 445 e 447; 4. 761); legumes, *prasiai*, *Il.* 7, 127; 24, 247 (nomeadamente a cebola em *Il.* 11. 630 sqq.); frutos, *karpoi* (*onchnai*, peras; *rhoiai*, romãs; *meleai*, maçãs; *sykai*, figos).

⁴⁰ E.g., das oliveiras, *elaiai*, se retira o *elaion*, *azeite* (que parece não se usar nos Poemas Homéricos para cozinhar); a videira, *ampelos* (cultivada em Ítaca e Esquéria, e silvestre entre os Ciclopes e Calipso) oferece as uvas, que se consomem frescas ou em passa, e servem para produzir os vinhos (*Od.* 7. 112 sqq.). Sobre o uso do vinho, e a polémica do simpósio, v. Soler 2010.

⁴¹ Multiplicam-se os paralelismos não só nas cenas domésticas de conversa familiar intergeracional (*Od.* 1. 29 sqq.), debate em assembleia (*Od.* 5. 3 sqq.), vestir e calçar (*Od.* 1. 95; 5. 43; 11. 604), banhar (*Od.* 5. 229; 7. 259-60; 9. 360 e 450), dormir e partilhar cama (*Od.* 5. 1 e 119; 10. 295 e 334), estabelecer laços afetivos e seus desvios (*Od.* 8. 267 sqq.), dividir refeições e receber ou despedir hóspedes (*Od.* 5. 76 sqq., 165, 229; 8. 260), viajar (*Od.* 1. 21 sqq., 5. 27, etc.), anunciar e profetizar (*Od.* 4. 475; 8. 270), providenciar a si mesmo cuidados e vaidades corporais (*Od.* 8. 364-66), aplicar-se em ofícios profissionais (Hermes, como mediador e legado dos deuses, em *Od.* 1. 84 e 5. 27 sqq., e como psicopompo, pastor de almas, em *Od.* 24. 1 sqq.; Hefesto como ferreiro, em *Od.* 7. 91-93, e 100-02; 8. 272 sqq. e 24. 73 sqq.; como caçadores os frecheiros Apolo e Ártemis, ao passo que as presas são os homens que eles matam com suas brandas setas, etc.), e nas atividades militares, como o apetrechar-se de armas ou lutar. Os Concílios dos Deuses da *Iliada* e da *Odisséia* são também versões especulares das assembleias humanas: aqui a autoridade superior de Zeus é assessorada e obedecida pelos próximos, e favorecida pela solicitude servil de Hefesto; também em *Il.* 18 a visita de Tétis a Hefesto assume o carácter de uma visita de hospitalidade movida pela necessidade.

⁴² E.g.: *Il.* 1. 424, 467 sqq.; 4. 48; e 24. 69.

⁴³ E.g.: *Il.* 1. 598; 4. 3; 15. 85 sqq.; 19. 38; *Od.* 5. 93.

delícias do canto a que Apolo se presta⁴⁴. De igual modo, na *Odisseia*⁴⁵, Atena desce do Olimpo, onde, na assembleia e no banquete, perante os pares divinos e a autoridade superior do pai Zeus, negociou a mudança de trajetória da itinerância do seu dileto, e metamorfoseada em viandante, toma também assento no palácio de Ítaca, disposta a gravar na consciência do inseguro Telémaco, pela palavra e pelo exemplo contrastante, a certeza de que o festim imposto pela insolência desmedida dos pretendentes passa todas as medidas do aceitável.

E porque a comensalidade partilhada traça na memória dos que a vivem uma recordação grata⁴⁶ e a consciência de um privilégio aristocrático⁴⁷ indispensável, o banquete requintado, ou as simples pausas de refrigério, tão breves e apetecidas, não as esquecem como pretexto artístico nem o poeta nem sequer os deuses: na representação do mundo que Hefesto maravilhosamente concebe para compensar a enlutada Tétis da morte próxima do filho nascido do seu seio divino, estão cinzelados com excecional perícia⁴⁸, na camada superior do escudo, toda recamada de ouro, prata e bronze, não longe de um rei, que testemunha ditoso a abundância da ceifa nos seus domínios, os arautos, que se afadigam debaixo de um carvalho a aprimorar a refeição, com o boi que desmancharam num sacrifício, e as mulheres, que polvilham de branca cevada o jantar humilde dos jornaleiros⁴⁹.

4. O BANQUETE SIMBÓLICO

A assombrosa recorrência com que se registam em ambos os poemas⁵⁰ os termos aparentados *dais*, *daíta*, *daite*, *daitys*, referindo (de forma genérica, sem qualquer conotação temporal) as várias tipologias de banquetes que transcendem, pelo requinte e solenidade, o enquadramento das refeições de subsistência quotidiana, e os verbos a que estão como denominativos associados, *dainymai* ('racionar, distribuir, partilhar') e *daitreuo* ('dividir'), além de outras formações

⁴⁴ E.g.: *Il.* 1. 575, 579, 601-02.

⁴⁵ *Od.* 1. 124 sqq.

⁴⁶ Por exemplo, em *Il.* 9. 487, Fénix recorre à memória das refeições em *Il.*, na infância, o bravo herói se acolhia ao seu terno colo para comer; também na *Od.* 16. 442 sqq. o pretendente Eurímaco evoca a Penélope, para a convencer dos seus bons propósitos, a memória do carinho que Ulisses lhe dispensou no passado, oferecendo-lhe no banquete o colo.

⁴⁷ Em *Il.* 22. 496, Andrômaca manifesta em desespero o temor da discriminação a que será sujeito o filho órfão, provavelmente expulso dos banquetes (*daitys*) por outras crianças que sejam acarinhadas por pais vivos.

⁴⁸ *Il.* 18. 482 sqq.

⁴⁹ *Il.* 18. 558 sqq.

⁵⁰ Na *Iliada* 31x, 104x na *Odisseia* (em todas as variantes casuais, excetuando o vocativo, várias vezes em todos os cantos, menos no 5 e 6, onde Ulisses está isolado, e não pode, por isso, partilhar mesa com outros homens ou sacrificar aos deuses).

derivadas⁵¹, comprovam a relevância diegética da ação épica de partilhar o alimento em clima festivo.

A insegurança de Telémaco, que se esforça a acolher, a recato dos impróprios da turba arrogante dos pretendentes, num espaço de maior serenidade, dentro do *megaron* do seu próprio palácio, o hóspede recém-chegado, e a consequente perplexidade de Atena metamorfoseada, incapaz de reconhecer na entropia do cenário as mais usuais alternativas de ajuntamento ou banquete, oferecem na *Odisseia*⁵² o pretexto para se abordarem catalogicamente as variantes comunitárias⁵³ do simples festim (*eilapine*⁵⁴), do banquete de bodas (*gamos*⁵⁵), ou da reunião de partilha equânime (*eranos*⁵⁶).

Enquanto no contexto narrativo da *Odisseia* as circunstâncias anómalas que se vivem em Ítaca⁵⁷ favorecem uma conjuntura de anarquia e alguma violência, adversa, por isso, à instituição saudável dos rituais de socialização civilizada, as itinerâncias do herói e do filho permitem ao auditório frequentar um leque muito vasto de práticas sociais e comunitárias, centradas no referente simbólico da mesa e da comensalidade. Este conjunto diversificado acha representação, ora no requintado ideal da sociedade feace, em Esquéria, e nos palácios aristocráticos de Nestor e Menelau, ora em múltiplos referentes de uma escala matizada de estranhamentos graduais, que podem traduzir-se em figuras coletivas de povos (como os amistosos Lotófagos e os Ventos, os violentos Lestrigones e as Sereias), ou hospedeiros individuais (como a apaixonada Calipso, a sedutora Circe, as violentas Circe e Caríbdis, Polifemo, etc.). As redes de relações que se instauram complexamente entre os episódios, muitas vezes recorrendo em estruturas dúpli-

⁵¹ Como *daitros*, o trinchante (1x *Il.*, 3x *Od.*), *daitymones*, os convidados (9x *Od.*).

⁵² *Od.* 1. 225: τῖς δαίς, τῖς δὲ ὄμιλος ὄδ' ἐπλετο;

⁵³ As mesmas três variantes serão repetidas, na mansão do Hades, através do testemunho magoado de Agamémnon a Ulisses sobre as circunstâncias funestas da sua morte, em *Od.* 11. 415.

⁵⁴ Em *Il.* 10. 217; 18. 491 e 23. 201; *eilapinazo*, em *Il.* 14. 241; e *eilapinastes*, em *Il.* 17. 577; apenas em *Od.* 1. 226 e 11. 415, a acompanhar referências do deverbativo *eilapinazo* (em *Od.* 2. 57; 17. 410 e 19. 536).

⁵⁵ Como o que Menelau promove em Esparta por ocasião da visita de Telémaco, a pretexto das uniões matrimoniais dos dois filhos; o tema, percuciente na *Odisseia* (o substantivo ocorre 29x, acompanhado do deverbativo 4x), está no horizonte de expectativas de todas as pessoas de Ítaca, ora a família de Ulisses, que o recebe e evita, ora os pretendentes, que a todas as violências recorrem para o impor como mecanismo de sucessão no poder; as ocorrências na *Iliada* são muito mais modestas (4x o nome, 2x o deverbativo).

⁵⁶ No *eranos* (apenas 2x na *Odisseia*, 1. 226 e 11. 415), o conviva traz a sua parte, como a cena que se referencia em *Od.* 4. 624, quando os convidados chegam à casa de Menelau trazendo bens de consumo (gado, pães e vinho), e se ocupam com a preparação do repasto, ou a que Alcínoo parece sugerir em *Od.* 9; da regularidade e correção social deste mecanismo se distanciam criminosamente na *Odisseia* os pretendentes.

⁵⁷ Na pressuposição de que o rei morreu, oportuna para os ambiciosos pretendentes (que desejam ocupar o seu excepcional estatuto social), e abominável para a família (que se recusa aceitá-la).

ces (ou mesma quádruplas) de reconhecida intencionalidade simbólica⁵⁸, permitem ir apreciando, sob ângulos de expressividade renovados, variantes múltiplas de cenas típicas de hospitalidade, onde se ajustam esquemas sociais divergentes ou convergentes de comensalidade, ou civilizada ou associal e selvagem.

Neste apartado distinguem-se, pois, como dois níveis diametralmente opostos, por um lado as refeições civilizadas, que implicam a ingestão de alimentos transformados, carnes cozinhadas (sempre assadas), cereais misturados e cozinhados, e vinhos misturados com água, e por outro refeições incivilizadas (de bárbaros ou monstros, que devoram carnes cruas, como os Lestrígonos, o Ciclope, ou Équeto⁵⁹), bebem leites ou derivados, e se deixam contaminar pelo efeito nocivo dos vinhos puros (como o Ciclope)⁶⁰. A comensalidade brutal dos pretendentes, recorrentemente conotada com a selvajaria animal, vê intensificada a sua expressividade por outros mecanismos simbólicos: na verdade, não deixa de ferir a sensibilidade profética do adivinho Teoclímeno, que anuncia presságios fúnebres à irrisão depreciativa dos arrogantes pretendentes⁶¹, e de ser intuída oniricamente por Penélope, que transmuta, num sonho, as circunstâncias reais, pelo ataque predatório de uma águia, descendo dos céus a massacrar os gansos que se passeiam no átrio do palácio⁶².

A avaliar pela sua presença em espaços de excecional expressividade simbólica nos dois poemas, as alusões vegetais e animais, no enquadramento da temática alimentar, evocando referentes históricos e sociais, assumem ainda o estatuto de indícios poéticos de eleição: enquanto na *Ilíada* destacam a representação artística do escudo de Aquiles⁶³, e a notabilíssima profusão de símiles ostentando figuras de animais e vegetais, na *Odisséia* deslumbram as incomparáveis descrições da fantástica ilha de Calipso⁶⁴, do ubérrimo pomar mágico de Alcínoo⁶⁵, ou da cartografia afetiva do pomar de Laertes⁶⁶, que o pai transmitiu ao filho como memória indelével de um inequívoco legado de amor; também

⁵⁸ Vejam-se os pares Nestor/Menelau; Circe/Calipso; Lestrígonos/Ciclopes; e Lotófagos/Feaces; Sereias/Cila e Caríbdis, Hélio e Ventos.

⁵⁹ Em *Od.* 18. Notar a ameaça implícita no devorar do dono pelos animais que criou, implícito no testemunho de Príamo (*Il.* 24), e de Eumeu pelos porcos (*Od.* 21. 363 sqq.).

⁶⁰ Cenas de excessos ou bebedeiras, para além da de Polifemo, muito cuidadosamente detalhada, em *Od.* 9. 169, 204 sqq., são a de Elpenor, *Od.* 11, e na *Ilíada* a de Mácaon, *Il.* 11. 630.

⁶¹ *Od.* 20. 350-70.

⁶² *Od.* 19. 536-53.

⁶³ *Il.* 18.

⁶⁴ *Od.* 5.

⁶⁵ *Od.* 7. 111 sqq. A cartografia fantástica da ilha (*Od.* 6. 263 sqq.), abençoada pela proximidade feliz do mar, e gozando de uma fabulosa abundância (uma vez que nos frondosos jardins de Esquéria a natureza tudo produz sem esforço, *Od.* 7. 112-32), permite aos ditosos Feaces, aparentados com os deuses, gozar de uma vida de ininterrupta bem-aventurança, sem os duros cuidados do trabalho, dedicados apenas aos prazeres.

⁶⁶ *Od.* 24.

a geografia sombria do Hades⁶⁷, – onde a natureza perecível dos homens não tem senão representação incorpórea – comporta a exuberância de um pomar, igualmente repleto de pereiras, romãzeiras e macieiras, que dá à arrogância dos homens (representados por Tântalo) castigo na sofrida ânsia por alimento.

Pela sua nuclear fixação no tema do tardio regresso de Ulisses às origens, o segundo poema tende a sublinhar noutros episódios narrativos a profunda força simbólica das raízes, como sucede no dramático episódio do reconhecimento dos esposos. A cama do rei ausente recorre como o espaço de intimidade sofrida, onde Penélope esgota, dentro dos limites da sua incomparável fidelidade, a consciência desesperada de uma solidão que parece estar votada a não ter fim; em simultâneo, ela surge no libidinoso imaginário dos violentos pretendentes como o espaço vazio que deve ser usurpado à força. A relevância simbólica da cama, que atravessa todas as camadas de significação da *Odisseia*, amplia-se, no entanto, no momento crucial do reconhecimento dos esposos. Depois da violenta cena da chacina⁶⁸, a leal Euricleia desperta Penélope do leito, onde se esgota a chorar, com a insólita notícia de que os deuses propiciaram o desfêcho de muitas dores, trazendo para casa Ulisses, e castigando às suas mãos a prepotência criminoso dos pretendentes. Mas a legitimação dessa notícia dar-se-á apenas por meio do sinal definitivo da cama. Penélope recusar-se-á a ceder a uma alegria imprudente, até receber de Ulisses, a quem ela põe à prova, a confirmação da identidade. Reagindo sem o saber a uma provocação intencional da esposa, o herói denuncia com a sua irada surpresa a partilha de um segredo que apenas os esposos partilhavam⁶⁹: o leito conjugal não poderia jamais ser removido do espaço do tálamo nupcial, porque tinha sido construído⁷⁰ pelas mãos habilidosas de Ulisses, no início do seu casamento, desbastando ainda solidamente enraizada uma oliveira, onde se esculpiu a base da cama. A digressão poética sobre a história da construção do leito empresta fundamento à notação simbólica de que a cama, inamovível e enraizada na solidez da terra, a partir da qual se criou depois toda a restante estrutura habitável do palácio, é a metáfora objetivada da lealdade viva, inamovível e inabalável, onde repousa o mais autêntico vínculo conjugal.

CONCLUSÕES

O convívio com a tradição homérica tende a instaurar nos leitores a impressão de que o universo heróico da épica arcaica privilegiaria como cenários de peculiar expressividade as guerras e os festins. Atribuindo distintos pesos a

⁶⁷ *Od.* 11.

⁶⁸ *Od.* 20-22.

⁶⁹ *Od.* 23. 109-10.

⁷⁰ *Od.* 23. 183 sqq.

cada uma destas esferas simbólicas complementares, dado o seu peculiar contexto narrativo, ambos os poemas enquadram pendularmente nelas a motivação fundamental dos seus heróis. Enquanto a *Iliada* detalha como, no atormentado cenário de Tróia, joguetes dos caprichos da fortuna, e sobrevivendo com esforço às investidas dos inimigos, os heróis buscam ainda sobre “a terra alimentadora” alento na partilha de mantimentos, na *Odisseia*, regressado enfim à pacífica cartografia da soalheira Ítaca, Ulisses rematará o severo rol das suas tribulações, encerrando brutalmente com uma carnificina, dentro do seu próprio palácio, o criminoso festim com que os pretendentes de Penélope se propunham não só varrer da memória dos homens a sua reputação heróica, mas também apagar sobre a vasta terra a sua linhagem.

Em ambos os poemas tendem a apresentar-se como mais notáveis os banquetes régios; na *Iliada*, promovidos no acampamento grego por Agamémnon, o rei dos reis, ou concedidos pela autoridade que se quer propiciar de Aquiles, recorrem como cenários dos grandes momentos da diplomacia guerreira, onde assumem relevância o ancião Nestor e Ulisses, a prudente experiência discursiva e a astúcia estratégica. O enquadramento faustoso do palácio de Príamo, tão extraordinariamente rico (o que fica aliás indiciado pela sua excecional descendência), não revela, no seu contexto de aflições e culpas, nenhuma cena de banquete; as refeições de Heitor e dos aliados decorrem sempre na humildade do acampamento; a visita ao interior do palácio deduz-se apenas ou pela leviandade de Alexandre, que se retira cobardemente do campo de batalha e vai procurar o aconchego erótico de Helena, ou pela piedade de Heitor, que vai pedir orações à mãe, responsabilidades ao irmão, e paciência à esposa.

Já na *Odisseia* as palavras de Ulisses⁷¹, a responder ao questionário de hospitalidade de Alcínoo⁷², sublinham como superior encanto humano o prazer oferecido ao povo que se agrega, a ouvir o canto poético, enquanto se banqueteia alegremente diante de mesas repletas de iguarias; a formulação identifica com o banquete requintado e tranquilo a ordem visível, segura e pacífica, da vida comunitária, representada no contexto imediato pela sociedade ideal – e mágica – dos Feaces que o acolhem. Este testemunho, especularmente revertido no cenário tumultuado de Ítaca, onde a arrogância dos pretendentes destrói hiperbolicamente o património, e ameaça criminosamente não só os hospedeiros (Telémaco e Penélope, e a comunidade dos seus servos, nomeadamente o porqueiro, o boieiro e as servas violentadas), mas também o aedo, emissário dos deuses, o arauto, e os hóspedes (e.g. Teoclímeno), em particular os mendigos a quem Zeus protege com carinhoso afeto, instaura como núcleo simbólico o banquete. Mal

⁷¹ *Od.* 9. 1-11. De onde se retirou no *Certamen Homeri et Hesiodi* a primeira argumentação de Homero face a Hesíodo (*Cert.* 84-93); vd. supra, n. 3 e 4.

⁷² *Od.* 8. 572-86.

desce do Olimpo, metamorfoseada, e movida a implementar na terra o justo auxílio ao herói perdido, Atena tem ocasião de manifestar ao inseguro Telémaco a perplexidade de não ser capaz de reconhecer⁷³ na entropia do cenário as mais usuais alternativas de ajuntamento ou banquete, o simples festim, o banquete de bodas, ou a reunião de partilha equânime. As mesmas três variantes serão repetidas, na mansão do Hades, através do testemunho magoado de Agamémnon, que descreve a Ulisses as circunstâncias funestas da sua própria morte⁷⁴. A enunciação pungente da cena em que Agamémnon foi morto à traição pela esposa e pelo amante, como um porco de brancos dentes, que os homens matam sem piedade, por ocasião de festas nupciais, banquetes ou alegres festins, deveria evocar na memória atenta do auditório a projeção de uma analogia reincidente entre os destinos dos dois heróis, e dos seus núcleos familiares especularmente contrastados ao longo de todo o poema. Só a justiça divina permitirá a Ulisses receber a recompensa dos sacrifícios rituais nunca negados aos deuses, e impor aos ímpios o final de um banquete de criminoso escândalo.

⁷³ *Od.* 1. 225.

⁷⁴ *Od.* 11. 415.

BIBLIOGRAFIA

- Alonso Troncoso, Victor (1993), "Para una sociología del banquete en los poemas homéricos", in Mangas Manjarrés, Julio, e Alvar, Jaime (eds.), *Homenaje a José María Blázquez*, vol. 1, Ediciones Clásicas, Madrid, 35-58.
- Atienza, Alicia Maria (2007), "Comedores de pan y bebedores de vino: la cuestión alimentaria en la Odisea", *Circe* 11: 41-56.
- Chantraine, Pierre (1968), *Dictionnaire Étymologique de la Langue Grecque. Histoire des Mots*, Éditions Klincksieck, Paris.
- Dunbar, Henry (1962, 2ª ed.), *A Complete Concordance to the Odyssey of Homer*, Clarendon Press, Oxford.
- García Soler, Maria José (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Editorial Biblioteca Nueva, Madrid.
- García Soler, Maria José (2010), "El vino de los héroes homéricos", *Espacio, Tiempo y Forma, Serie I, Nueva Época. Prehistoria y Arqueología* 3: 107-14.
- Hainsworth, John Bryan (1962), "The Homeric Formula and the Problem of its Transmission", in Latacz, Joachim (ed.), *Homer. Tradition und Neuerung*, Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, 368-86.
- Hainsworth, John Bryan (1968), *The Flexibility of the homeric formula*, Clarendon Press, Oxford.
- Heubeck, Alfred e West, Stephanie (eds.) (1981-1996), *Odisea. Classici Greci e Latini*, Fondazione Lorenzo Valla, Arnoldo Mondadori Editore, Milano.
- Kirk, Geoffrey Stephen (ed.) (1985-1993), *The Iliad: A Commentary*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Parry, Milman (1928), *L'Épithète Traditionnelle dans Homère. Essai sur un problème de Style Homérique*, Les Belles Lettres, Paris.
- Parry, Milman (1936), "On Typical Scenes in Homer", in Parry, Adam (ed.) (1971), *The Making of Homeric Verse. The Collected Papers of Milman Parry*, Oxford University Press, Oxford, 404-407.
- Prendergast, Guy Lushington (1983, 3ª ed.) *A Complete Concordance to the Iliad of Homer*, Longmans, Green and Co., London.
- White, Evelyn H. G. (ed.) (1914), *Hesiod, The Homeric Hymns, and Homerica*, Cambridge University Press, Cambridge.

UM OLHAR SOBRE O TRANSCENDENTE A PARTIR DO DISCURSO GASTRONÓMICO DO *LIVRO DE TOBITE*

A LOOK ABOUT THE TRANSCENDENCE FROM THE GASTRONOMIC NARRATIVE OF THE *TOBIT BOOK*

LUÍS LAVRADOR

Universidade de Coimbra

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

luislavrador@hotmail.com

RESUMO: Pequena obra deuterocanónica (A.T.), o *Livro de Tobite*, nos seus parcos catorze capítulos, dá particular relevo ao discurso alimentar como forma de expressar a piedade enquanto atitude que transcende e aproxima o homem de Deus. O enredo, recortado pela ideia de santidade, salvo-conduto para a vida em plenitude, centra a sua ação em quatro episódios de comensalidade e na gastronomia que lhe está associada. Dessas ocorrências, destacamos o requinte da primeira e damos particular relevo às outras três, em que a mesa comum e os sabores alimentares, apreciados em ocasiões de boda, constituem metáforas para a relação de Deus com os homens. O peixe, alimento central no enredo da obra, será também tema de discussão, no sentido de entendermos o seu valor simbólico na esfera de *Tobite*.

Palavras-chave: Boda; Comensalidade; Casamento; Gastronomia; Deus; Peixe; Santidade.

ABSTRACT: The little deuterocanonical work *Tobit*, in its small fourteen chapters, gives particular importance to the food narrative as a way of expressing the mercy like an attitude that transcends and approaches the man to God. The plot, with the idea of holiness, the best way to the fullness of life, centers its action in four episodes of commensality and in the associated gastronomy. From those occurrences we point out the refinement of the first and give particular relief to the other three, in which the common table and the food flavors, appreciated in occasions of wedding parties, constitute metaphors to the relation of God with men. The symbolism of the fish, the main food in the plot of the narrative, will also be a subject of discussion, in the sense of understanding its meaning of “saviour” in the world of *Tobite*.

Keywords: Commensality; Fish; Gastronomy; God; Holiness; Marriage; Wedding.

“Raguel disse à esposa que preparasse pão em abundância e ele foi ao curral, trouxe dois bois e quatro carneiros, e assim começaram a preparar a [boda]”¹.

¹ Tb 8, 19.

É com este excerto que se atinge o desfecho da narrativa das núpcias aziagas no *Livro de Tobite*, obra pertencente ao conjunto dos livros históricos do Antigo Testamento². De acordo com os comentadores do texto bíblico que seguimos, o nome deriva do termo “Tôbiyyâh”, uma abreviatura hebraica que quer dizer “Deus é bom” ou “o meu bem está em Deus”³. Sem que haja unanimidade de opiniões, esta obra terá sido escrita entre 200-180 a. C. e só por ocasião do Concílio de Hipona (393 d. C.) foi considerada canónica no mundo católico⁴. O livro é constituído por catorze capítulos, deixando claro que a ação se desenvolve num tempo indeterminado, em ambiente ligado à diáspora judaica, em torno da época do exílio persa, após a tomada de Samaria (722 a. C.). Nínive, a antiga capital da Assíria onde vive Tobite, e Ecbátana e Ragués na Média (Pérsia), mais a oriente, onde se encontra Tobias, são o palco onde se desenrola a aventura descrita⁵. A narrativa procura enquadrar o leitor na perspetiva de um Deus que manifesta benevolência para com o seu povo, mesmo em contexto de diáspora, desde que este respeite os princípios da Lei⁶. Além disso, dá a conhecer a vida das comunidades judaicas dispersas nas grandes cidades no século II (a. C.). Refugiados desde 587 (a. C.), sublinhamos o facto de os judeus, mesmo em condições adversas, prosperarem profissionalmente, sobretudo no comércio, e alcançarem estima nas cortes reais de então. As comunidades que se iam constituindo mantinham relação próxima entre si, numa constante interajuda. Os casamentos realizados entre os filhos de Israel, no seio de parentesco próximo, fortaleciam uma cada vez mais forte identidade. Este povo disperso acabava por se distinguir dos outros pela fé que demonstrava no seu Deus, que é o mesmo Deus de seus pais, que castigava Israel se pecava, ou lhe perdoava se se mostrava fiel.

O texto de *Tobite* vem confirmar o que a Bíblia, ao longo do seu *corpus* textual, vai revelando acerca do forte sentido de família no judaísmo. De acordo com a tradição, era no seio desta instituição, fundada no amor mútuo dos esposos no quadro do casamento monogâmico, no amor aos filhos e na conservação do património, que levava os pais a casar os filhos entre a parentela próxima⁷.

² Daqui em diante designado por AT.

³ *Bíblia Sagrada* 668.

⁴ *Bíblia Sagrada* 667. Também Jean Potin, na sua obra, *A Bíblia Devolvida à História*, refere que “o livro não foi retido pela Bíblia hebraica, mas figura na versão dos Setenta. Ele só é, aliás, conhecido inteiramente pela sua tradução grega sob duas formas, mas há diversos fragmentos em hebraico e em aramaico que foram descobertos numa gruta de Qumram. Muitas das Bíblias protestantes não acreditavam esta obra até há pouco tempo” (Potin 570).

⁵ Potin 570.

⁶ Referimo-nos aos códigos (nos quais se inclui o dietético) que regulamentavam a vida do povo judeu.

⁷ O *Livro do Génesis* (Gn 24; 28; 29) desenvolve também este mesmo tema do casamento endogâmico.

Foi este espírito “fraternal” que, no meio da diáspora, se tornou fundamental para que este povo subsistisse⁸.

O enredo revela como protagonistas Tobias e Sara, os noivos. Os pais de ambos, bem como o anjo e o peixe, especialmente as suas vísceras, também são fundamentais para o desfecho da história.

Descobrir no discurso gastronómico associado às bodas nupciais de Tobias e Sara o sabor das bênçãos divinas constitui o objetivo deste estudo. Tais favores, como veremos através da análise do texto e do cotejo de outros testemunhos relativos ao tema, alcançam-se na contínua súplica, no permanente agradecimento, no persistente espírito de piedade e numa inabalável fé em Deus.

Perante a contingência da morte ou de adversidades limitadoras da ação humana, quem privilegiar uma relação íntima de reciprocidade com Deus pode aspirar a uma felicidade mais perfeita, saboreando de uma substância vital comparável à que emerge do deleite gastronómico de uma mesa farta em festim sponsal. As bodas nupciais configuram neste caso, como em outros na Bíblia⁹, a metáfora para uma relação superior de dádiva íntima que se espera consolidada entre Deus e o seu povo.

Ao contactar com as forças naturais ou cósmicas, com tudo o que ultrapassa o inteligível, “o homem vivencia uma impotência perante a realidade externa que o supera e domina”¹⁰, tornando-se a transcendência uma resposta possível para as inquietudes do seu quotidiano – pode lêr-se em *Tobite*. Por isso, o que transcende manifesta sempre uma realidade de uma ordem inteiramente diferente das realidades naturais¹¹, o que implica uma interiorização de algo sobrenatural, que serve de referencial às personagens na sua ação diária¹².

A alimentação, a comensalidade e a gastronomia constituem-se, pois, como referentes humanos comuns a um discurso que, ao assumir centralidade no texto bíblico, procura mostrar como se desvendam caminhos de transcendência plena, com vista à santidade, algo que as personagens deste livro almejam¹³. Entendemos que esta incursão alimentar surgirá como uma estratégia que ambiciona

⁸ Lange 2000.

⁹ Veja-se o *Livro Cântico dos Cânticos*, no AT, e Jo 2, 1-12, no NT, por exemplo.

¹⁰ Roque 2011: 129.

¹¹ Eliade 1980: 24.

¹² Roque 2011: 129.

¹³ Segundo a antropóloga Mary Douglas, na sua raiz, “santidade” significa “separar” (*set apart*), estar/ser separado. Face ao seu significado, a ideia de santidade compreende também a de totalidade, plenitude. “Ser santo” é participar no vitalismo de Deus, através da observância dos Seus mandamentos. Assim, parece pouco sólido assumir que os códigos legais, através dos quais a santidade é alcançada, seriam consistentes e claros. Para se poderem juntar os domínios vitais, divinos e humanos, o articulado da Lei prosseguia uma lógica enigmática, escondendo em si mesma as possibilidades de interpretação. Possivelmente a “persistente polifonia” da cultura judaica, demonstrada ao longo de mais de três milénios de história, será uma boa explicação para a “peculiar sobrevivência deste povo” (Douglas 1991: 16).

transformar em matéria simples de saborear conceitos filosóficos e metafísicos eminentemente complexos e de difícil decifração. O *Livro de Tobite* não foge à regra, usando, também, uma linguagem simples, mas romanceada, próxima da utilizada nas circunstâncias normais da vida, em que a comensalidade esponsal serve de metáfora ao discurso. O texto “canta” o amor nupcial. Mas as bodas que o celebram e o legitimam só acontecem porque há lugar a intervenção Superior. Esta linha de ação divina, como manifestação de poder, capacidade de interferir e de mudar o rumo dos acontecimentos, é tema recorrente ao longo do texto bíblico¹⁴.

No âmbito temático de *Tobite*, a mensagem gastronómica que lhe está associada revela a beleza das histórias de vida das personagens. Uma primeira história, a que dá o mote às seguintes, é a que vai contando o *modus vivendi* de um casal judeu na diáspora, cioso de manter intocável a sua identidade e vivência religiosas, alicerçadas que estavam no rigor da Lei de Moisés, num quadro de muita privação e dificuldades. Tantas eram que quem não acreditasse em Deus e não fosse fiel à Lei não subsistiria. Ao longo da ação, durante a qual se exalta fortemente a providência divina como o único refúgio seguro dos homens, os acontecimentos sucedem-se revestidos de um certo suspense e simultaneidade, o que gera uma constante emoção no leitor e um fim de história em perfeito equilíbrio¹⁵, sem que se crie uma verdadeira tensão dramática. Trata-se de uma narrativa que, separada por tantos séculos, ecoa como nova ainda hoje em certos meios sociais e religiosos, quando estes exortam o valor da família assente no casamento monogâmico, cujas regras morais, éticas e formais encontram, de alguma forma, explicação na matriz esponsal antiga, nomeadamente, no paleojudaísmo, para quem muito importava a pureza da ascendência e da descendência¹⁶. Este modelo relacional serviu para o autor sagrado salientar o tipo e a qualidade de união, não isenta de tensões, que Deus prefere ter com os homens. Uma ligação que se alcandora em princípios semelhantes aos que codificam a conjugalidade humana celebrada em ambiente de boda, espaço gastronómico hierarquizado, que sanciona mecanismos de troca, de transferências e de estimas¹⁷.

Face aos quadros de comensalidade de maior centralidade traçados ao longo da obra, daqui em diante desenvolvemos o nosso ensaio seguindo a metodologia

¹⁴ Ver, por exemplo, a história de Abel e Caim (Gn 4), Abraão e Sara (Gn 18), Jacob e Esaú (Gn 27), Moisés (Dt 32, 52), Sansão (Jz 14), Samuel (1 Sm 16), Maria e José (Mt 1, 18-25; Lc 1, 26-38).

¹⁵ Schellenberg 2011: 313-327.

¹⁶ Sobre a tradição do casamento judaico ver Lange 2000: 87-89; Gondim & Gondim s/d: 1-84; Dolader 2008: 325-329. Para desenvolver conhecimento sobre o conceito de casamento, ver trabalho de Dias 2004: 99-133, sobre o casamento na Antiguidade Tardia e a fundamentação religiosa judeo-cristã para o modelo monogâmico.

¹⁷ Lavrador 2017: 62; 88-95; 304-320.

de ordenação de um *menu* de degustação: iniciamos pela primeira mesa, seguimos para a segunda e a terceira, terminando com uma quarta.

1. PRIMEIRA MESA: MESA EM FAMÍLIA

Embora outras ações humanas também o sejam, a mesa judaica surge nesta cultura como vínculo da piedade religiosa e não menos da afirmação de identidade e pertença. O que se come e com quem se come nivela o estado relacional dos homens entre si e Deus, o que requer permanentemente observância criteriosa do código alimentar, cujos princípios modelam na exigente caminhada de santidade proposta por Deus ao povo de Israel. A mesa familiar, visitada diariamente em contexto de refeição, constitui-se assim em espaço ritualizado do sagrado, onde se assume como barómetro na relação com os outros e onde se estabelece a ordem religiosa¹⁸. A mesa é, para o povo judeu, um mapa que traça as fronteiras entre este e os outros, onde se circunscrevem os ideais de unicidade de um povo que jamais viaja sem que tenha conhecimento do ponto de onde parte e do ponto onde pretende chegar. E, uma vez aí chegado, afirma como ninguém a sua unidade, através da ritualização da comensalidade.

Ao descrever de início a genealogia de Tobite, o livro tem o propósito de vincar logo à partida esse forte sentido de identidade judaica, um aspeto bastante valorizado ao longo de todo o texto. Com efeito, a narrativa apresenta aquele homem, que chegou a ganhar favores reais e a tornar-se num rico mercador, a autoelogiar-se como homem piedoso, temente a Deus, de bom carácter, cumpridor dos preceitos e valores adquiridos dos seus pais na fé (frisa o facto de que Tobite não comia, como os seus irmãos, dos alimentos dos gentios, por exemplo)¹⁹, um código de conduta que era imperioso legar aos descendentes. Tanto assim é que, antes da narrativa do primeiro episódio de comensalidade, Tobite dirige a palavra a seu filho único no sentido de que este convoque, para o conforto da sua bem recheada mesa, os irmãos mais desfavorecidos de Nínive²⁰, uma postura que plasma o sentido de solidariedade que decerto herdara de seus pais, revelando-se ainda no texto um valor judaico transversal a todas as personagens envolvidas, o que reflete já um desígnio étnico que havia de caracterizar aquele povo.

Este quadro não tratava ainda de uma ocasião de boda, mas de uma mesa posta em casa, com fins celebrativos. O texto realça o facto de Tobite ordenar

¹⁸ Feeley-Harnik 1981.

¹⁹ Tb 1, 3-11.

²⁰ Uma grande cidade Antiga, capital do império Assírio (2 Reis 19, 36), casa de Senaquerib, rei da Assíria, durante o reinado bíblico do rei Ezequias, de quem muito nos fala o profeta Isaias. Nínive corresponde ao que é hoje o território de Mossul, Iraque.

uma refeição melhorada em família (com a mulher e seu filho, Tobias) para festejar o Pentecostes (festa das Semanas), uma prática de afirmação religiosa e cultural muito importante entre os judeus²¹, que se constituía por si só numa ocasião de alegria e júbilo (“Pela festa do Pentecostes, que é a nossa festa das Semanas, mandei preparar um bom almoço e reclinei-me para comer”)²². Mas, como se poderá observar na narrativa seguinte, desta vez o momento não foi de alegria. Na verdade, Tobias, em vez de se aproximar da mesa de seu pai com um irmão seu necessitado, traz a notícia de que um dos da sua linhagem jaz morto por estrangulamento na praça pública, sem que houvesse alguém que o sepultasse²³. Tobite, sensibilizado e sem nada comer da mesa que havia mandado preparar, procedeu ao enterro daquele homem, arriscando a sua própria vida, pois o rei (...) ameaçava liquidar quem se atrevesse a executar tal tarefa²⁴. De acordo com as suas profundas convicções religiosas e espírito de obediência a Deus, este homem passava, assim, para segundo plano a celebração da solenidade da festa das Semanas, com o prazer de uma bela refeição e o bem-estar que a mesa lhe proporcionaria, dando lugar de primazia a um ato de piedade, vencendo, deste modo, que o ato de alimentar o físico só por si nada vale diante de valores superiores. Contudo, o luto de Tobite agrava-se pela desventura pessoal, uma vez que, durante a sesta que fazia à sombra de um muro, é surpreendido por um pássaro que defeca sobre os seus olhos, cegando-o²⁵, o que motivou desdém da parte de sua esposa. Afinal, de que servia tanta obediência à Lei? – terá ela questionado. Por entre um profundo lamento e de certa forma frustrado com o sucedido, Tobite afirma que o homem não é nunca totalmente puro diante da santidade de Deus, o que o leva a pedir a morte²⁶. A esta mesma hora, em Écbatana, na Média, uma Judia, de nome Sara, ora também a Deus para ser libertada da terrível maldição que pesa sobre ela. Na verdade, por sete vezes foi Sara casada, por sete vezes o demónio Asmoneu matou seus maridos, não se

²¹ Tb 2, 1-2. Sobre a Festa das Semanas consultar a obra *Festas e Símbolos Judaicos*, disponível no Museu Judaico de Belmonte.

²² Tb 2, 1. Uma postura que já fora usada pelos gregos e romanos.

²³ Não proceder aos ritos fúnebres era no Judaísmo sinal de maldição (Lange 2000). Este assunto é chamado ao texto bíblico em outras passagens, como Ex 20, 12; 1 Rs 14, 11; Pr 23, 22; Jr 16, 4; 22, 18; Ez 29, 5).

²⁴ Tb 2, 4-6: “Levantei-me, então, sem nada ter comido e levei o cadáver da praça para um casebre, esperando o pôr-do-sol para o poder sepultar. A seguir, voltei, lavei-me e almocei com tristeza, recordando-me das palavras do profeta Amós, ditas sobre Betel: as vossas festas converter-se-ão em luto e os vossos cantos, em lamentações.”

²⁵ Tb 2, 9-10: “Naquela mesma noite [...] lavei-me, entrei no pátio da casa e deitei-me junto do muro, deixando a face descoberta por causa do calor. Não sabia que havia pássaros no muro por cima de mim e, tendo os olhos abertos, os pássaros deixaram cair nos meus olhos excremento quente, dando origem a umas manchas brancas. Procurei os médicos [porém] fiquei cego quatro anos.”

²⁶ Tb 2, 6: “Dá ordem para que a minha vida me seja tirada, de forma que eu desapareça da face da terra e me converta em pó, porque para mim é melhor morrer do que viver.”

livrando das acusações da sua serva de ser culpada de tais assassinios. Sara, por isso, decidida a enforcar-se para acabar com esta maldição, sobe ao quarto do seu pai e dirige-se a Deus: “Morreram-me já sete maridos; para quê, pois, me serve a vida?”²⁷. Todavia, Deus escuta as orações do velho Tobite e da jovem Sara, decidindo enviar até eles o anjo Rafael²⁸, a fim de os curar, o que lhes confirma a proximidade de seu Senhor.

2. SEGUNDA MESA: MESA DE ENCONTRO

Na sequência daqueles perigosos acontecimentos, Tobite foi posto à prova por Deus, antes de ordenar a seu filho que se deslocasse a Nínive, a fim de cobrar uma dívida em dinheiro que havia sido contraída já havia muito tempo. Naquela mesma noite, depois de escutar um extenso rol de conselhos morais que o pai lhe transmite (o respeito pelos pais, o dever da esmola, o casamento com uma filha de Israel e não com uma estrangeira, o recurso ao conselho dos sábios, o agradecimentos aos benefícios do Senhor) e pelo meio de muitas vicissitudes que entretanto surgiram (cegueira de Tobite, os perigos inerentes à viagem), Tobias empreende a solicitada viagem. Durante o percurso que o havia de levar até Ecbátana, na Média, Tobias foi acompanhado por Rafael, um anjo, para sossego de sua mãe²⁹. Em plena viagem, ao passar junto do Tigre, aproximou-se das suas margens para aí se lavar. E ali só não foi devorado por um peixe gigantesco³⁰ porque o anjo impediu que tal acontecesse. Tobias captura então o peixe e, seguindo as recomendações do anjo, eviscera-o, conservando consigo o coração, o fígado e o fel do animal. Com a parte limpa assada ao fogo, prepara uma refeição para os dois. Depois de terem comido, prosseguiram viagem.

Chegados a Ecbátana, encontraram-se com Raguel e Edna, seus parentes, e com sua filha, Sara. Sara, também ela filha única, estava em casa, quando foi apresentada a Tobias pelo anjo que o acompanhou na viagem. Mal se apresen-

²⁷ Tb 3, 15.

²⁸ Este anjo que é enviado para curar Tobite e Sara apresenta-se no texto na condição de um simples israelita, que é capaz de resolver todos os problemas levantados por Tobias e a quem é pago um salário, e não com traços misteriosos de anjo, como acontece, por exemplo, em Gn 18; 19; 32.

²⁹ Para o homem do AT, Deus é um ser distante que não interage diretamente com ele, procura sempre um intermediário que fale com o Seu povo, neste caso é a figura do anjo que desempenha essa função, noutros casos é Moisés, Aarão, Samuel, entre muitos.

³⁰ Cf., Jn 1; 2; 3; 4: Símbolo ambivalente de bênção e de maldição, como tudo o que habita as profundezas aquáticas, o peixe é em Jonas instrumento da sua expiação. Ao não obedecer à ordem divina, Jonas é engolido por um grande peixe, tendo permanecido três dias e três noites dentro do seu ventre. Na tradição cristã, a permanência de Jonas no ventre do peixe é comparada aos três dias que antecederam a ressurreição de Cristo (Mt 12, 40; Lc 11, 30). Em Tb 6-11, o peixe é fonte de muitos benefícios (Feuillet 2004: 90).

taram, logo confirmaram haver parentesco entre ambos, o que motivou troca de palavras afetuosas e elogiosas de ambas as partes: “Eu vos saúdo, irmãos! De todo o coração, sede bem-vindos com saúde”³¹. “A seguir [os visitados] mataram um carneiro do rebanho e ofereceram-lhes cordial hospedagem”³², dando-se início aos preparativos do noivado. Estas bodas nupciais tornam-se fundamentais para a compreensão da mensagem que a história nos pretende transmitir. Depois de se terem lavado e sentado à mesa para comer, durante o repasto, Tobias dirigiu a palavra ao anjo Rafael, pedindo-lhe que Raguel lhe desse a filha. Não foi preciso que o anjo intercedesse, pois Raguel, ao ter escutado tal pedido, respondeu a Tobias:

“Come e bebe e passa a noite tranquilo, pois não há ninguém a quem toque tomar por esposa minha filha Sara, a não ser tu, irmão, pois nem mesmo eu tenho o direito de a entregar a outro homem senão a ti, porque és o meu parente mais próximo. Devo contudo, dizer-te a verdade, filho: já a dei a sete maridos [um número incontável de maridos], escolhidos entre os nossos irmãos, e todos morreram na mesma noite em que dela se aproximaram. Contudo, meu filho, come e bebe agora, o Senhor providenciará em vosso favor”³³.

Acometido de uma certa insatisfação por causa destas palavras, Tobias, replicando o que escutara, disse que não comeria nem beberia antes de ser resolvido o seu enlace com Sara. Então, Raguel, pai de Sara, pronunciou-se desta forma: “Assim o farei. Ela te é dada segundo a Lei de Moisés. [...] Toma-a desde este momento, segundo a Lei. Doravante serás seu irmão e ela tua irmã; é-te dada a partir de hoje, por toda a eternidade”³⁴. Tomou, então, a mão de sua filha e entregou-a a Tobias, dizendo: “leva-a conforme a Lei de Moisés, a qual manda que te seja dada por esposa. Toma-a, pois, e leva-a alegremente, para a casa de teu pai”³⁵. No seguimento deste cerimonial de passagem, Raguel chamou depois a mãe, “mandou trazer uma tabuinha e escreveu o contrato nupcial, declarando que dava Sara por esposa a Tobias, e selou-o”³⁶. Este quadro mostra que o objetivo primeiro da viagem, a cobrança de uma dívida em dinheiro, passou para segundo plano. A verdadeira herança para Tobias, a partir de agora, era Sara. Depois de concluída a refeição, o novo casal decidiu ir dormir no aposento nupcial que Edna teve a incumbência de preparar com zelo.

³¹ Tb 7, 1.

³² Tb 7, 8.

³³ Tb 7, 9-11.

³⁴ Tb 7, 12.

³⁵ Tb 7, 13.

³⁶ Tb 7, 14.

3. TERCEIRA MESA: BODA

E é neste enquadramento que se inicia o momento de maior suspense da ação. Não fosse acontecer a fatalidade que já havia sucedido aos sete anteriores noivos de Sara (um número interminável), Tobias, lembrando-se das palavras do anjo Rafael, resolveu queimar, no interior do aposento nupcial, o fígado e o coração do peixe que tinha consigo. O fumo, ao elevar-se no ar, ganhava uma função apotropaica, em contexto de ritual mágico, embora não seja de excluir ainda, face aos objetivos doutrinários do texto, uma função instrumental de súplica, de pedido de clemência e de proteção divina. De tal modo assim foi que o texto declara que o “cheiro do peixe afastou o demónio que fugiu para o Alto Egito”³⁷, frisando mesmo que o anjo Rafael seguiu e prendeu o demónio ciumento responsável pelas anteriores mortes. Contudo, disso não tiveram os pais de Sara conhecimento, que passaram aquela noite (de núpcias) em autêntico desassossego, receosos de que Tobias poderia ser o oitavo noivo a sucumbir. De resto, antecipando o pior cenário, Raguel juntou os servos da casa e abriram uma sepultura para Tobias. Todavia, o efeito do fumo resultante da queima das vísceras do peixe, conjuntamente com as orações que Tobias proferiu a Deus durante a noite, evitou o pior. O desfecho de felicidade daquela noite transferiu-se então para Raguel, o que lhe motivou extrema alegria, como o expressam estas palavras: “Bendito sejas, ó Deus, por toda a bênção pura [...]; Louvado sejas, destem-me alegria, não permitindo que acontecesse o que eu esperava, mas trataste-nos conforme a tua grande misericórdia”³⁸.

Ditas estas palavras, e antes de raiar o dia, a sepultura foi fechada e Raguel ordenou que se preparasse uma boda. Então, “Raguel disse à esposa que preparasse pão em abundância e ele foi ao curral, trouxe dois bois e quatro carneiros e assim começaram a preparar o festim”³⁹. Festim que durou catorze dias (duas luas), e não os sete, como era comum na altura. “Durante catorze dias não sairás daqui, mas comerás e beberás na minha casa, alegrando, assim, a alma da minha filha abatida pela dor”⁴⁰. Reveem-se nestas palavras expressões de uma profunda alegria pelo alívio que representou o bom sucesso daquelas núpcias. O que acabava de acontecer não era obra dos homens mas de Deus, de um Deus amigo e misericordioso que alimentava na abundância a quem lhe pedia piedosamente, insistentemente e com fé. Por isso, será de realçar o detalhe do texto não só de explicitar as espécies alimentares mas também as respetivas quanti-

³⁷ Tb 8, 3. Segundo a tradição Judaica, o Alto Egito representa a terra de todas as maldades, “o fim do mundo”, a morada dos espíritos maus, pois tinha sido naquele território que os hebreus tinham sido submetidos à escravidão, durante um longo período. Não haveria, portanto, melhor lugar para acolher o demónio.

³⁸ Tb 8, 15.

³⁹ Tb 8, 19.

⁴⁰ Tb 8, 20.

dades de pão, bois e carneiros domésticos. Uma imponente festa (boda) que só tem lugar porque houve anuência divina para com um pedido feito, logo, foi um motivo maior que levou a alargar os dias de confraternização, a enumerar os alimentos que constituiriam as iguarias principais do repasto e a melhorar o *menu*, sofisticando-o com carnes abatidas de animais domésticos, reses gordas tratadas pela mão do homem. Se no primeiro episódio se cozinhava um carneiro do rebanho, agora preparavam-se animais de estábulo e cozia-se muito pão. O texto pretenderá realçar com o primeiro *menu* o início de um processo em que o conhecimento mútuo ainda era imaturo e de desfecho incerto, ou seja, ainda não havia sido consolidada a relação nupcial. Havia que dar tempo e espaço para que se cultivasse o amor e este acontecesse⁴¹.

Importa sublinhar, de uma forma mais vincada, os motivos que terão levado o autor de *Tobite* a recorrer à imagem dos órgãos internos do peixe para explicar a sua importância nos rituais mágico-sagrados em contexto da narrativa: o fígado e o coração queimados sobre as brasas afugentavam os demónios, tal como diz o anjo mentor de Tobias e o fel, como se verá adiante, foi usado como medicamento na cura das cataratas de Tobite.

Embora excluído dos *menus* principais, o peixe ganha superior significado na obra, uma vez que a sua chamada ao enredo é determinante para se perceber o rumo dos acontecimentos e o correspondente fim de história. *Tobite* revela-se, pois, como uma preciosa fonte no que concerne à ambivalência das criaturas aquáticas no mundo semita⁴² e torna-se gerador de pistas a favor do que pensavam algumas figuras da época, acerca da relevância da ictiomancia na esfera mágico-sagrada⁴³. Tal aspeto é visível no texto sagrado, tal como o é em Plutarco, nomeadamente quando este sublinha que, no dia nove do primeiro mês do calendário egípcio⁴⁴, os sacerdotes queimavam peixe às portas de suas casas, em modo ritual de sacrifício expiatório. Plutarco considera, ainda, que as águas salgadas e as criaturas que as habitam têm uma estranha e maleficiente natureza. Tal argumento prova que na época o peixe era criatura olhada com estranheza ou indiferença. Este desinteresse encontra pontos de contacto no helenismo, cultura vigente à escrita de *Tobite*. Também Homero e seus heróis não comem peixe e, para eles, era estéril o mar em que este habitava. Nos finais do séc. I, portanto, é opinião corrente, não só no Egipto, de que os peixes, embora assu-

⁴¹ Douglas 1971.

⁴² Dias 2010: 7.

⁴³ Uma dessas figuras é Plutarco, como é comprovado em *De Iside et Osiride*, 353 C-D; 358 B.

⁴⁴ Correspondente ao solstício de Verão, que era quando a estrela símbolo de Isis, Sírio, a mais brilhante constelação do Cão, atingia maior visibilidade no céu, que era quando começavam as cheias no Nilo.

missem natureza mágico-sagrada, não eram apreciados e as atividades a eles associadas eram olhadas com desprezo (pescadores, mercadores).

A Bíblia, como texto que absorve tanto das culturas que lhe estão próximas como das paralelas, embora apresente o que se pode considerar um modelo original para a classificação dos habitantes do mar, ainda assim não dá mostras de prestigiar as criaturas marinhas enquanto seres religiosamente relevantes, categorizados e classificados, neste quadro, dentro de uma ordem precisa. O texto do *Génesis* apelida-os mesmo de “monstros marinhos” (os herpeta)⁴⁵.

Dentro do quadro textual do *Levítico* (Lv 11) e do *Deuterónimo* (Dt 14), livros que apresentam os normativos dietéticos do povo judeu⁴⁶, como se depreende das suas leituras, os holocaustos, as oblações e os sacrifícios não admitem, em absoluto, animais marinhos, o que liga esta prática ao que é comum no mundo greco-romano, ou seja, mesmo que os animais marinhos que possuem barbatanas e escamas possam ser comidos, não podem ser sacrificados, o que, de ambos os lados, confere aos peixes estatuto totalmente profano, ao contrário do que acontece com as espécies terrestres. O peixe é assim um alimento pouco apreciado, tanto pelos deuses como por Deus, embora possa fazer parte de rituais mágicos quer na propiciação do acto amoroso quer na expiação do mal⁴⁷.

O que acontece com a chamada do peixe em *Tobite*, livro que de certa forma o valoriza, constituirá já uma prefiguração ao que viria a ser o seu significado no Novo Testamento⁴⁸. Na verdade, o NT trata por continuidade o termo “peixe”, *ichthys* ou *piscis*⁴⁹, no que ele formalmente significa e nas reminiscências que actualiza, ou seja, o NT mantém as espécies marinhas no anonimato, a sua natureza primordial e sublinha a semelhança morfológica entre peixe e serpente, tal como pode ler-se em Lc 11, 11: “Qual o pai de entre vós que, se o filho lhe pedir pão, lhe dará uma pedra? Ou, se lhe pedir um peixe, lhe dará uma serpente?”⁵⁰. Mas, ainda que o NT possa não desligar a realidade do pescado do significado real e simbólico que evocava no mundo greco-romano dos primeiros séculos da Era Cristã, a verdade é que os textos neotestamentários acabam por valorizar a sua realidade simbólica distinta. Se para o homem do AT se deixa passar a imagem do peixe grande e devorador, para o do NT, embora preva-

⁴⁵ Esta também será a designação para identificar os répteis que povoaram a terra.

⁴⁶ Lv 11, 9-12 “podeis comer tudo o que, nas águas, mares ou rios, tem barbatanas ou escamas. Mas tudo o que não tem barbatanas e escamas, nos mares ou nos rios, quer o que pulula na água, quer os animais que nela vivem, são abomináveis para vós [...]” Lv 11, 46 “Esta é a lei relativa aos quadrúpedes, às aves, a todos os seres vivos que se movem nas águas, e a todos aqueles que rastejam sobre a terra.”

⁴⁷ Dias 2010.

⁴⁸ Daqui em diante designado por NT.

⁴⁹ A palavra que significa “peixe” em grego, *ICHTHUS*, em latim, é formada a partir das iniciais de *I*esou *C*Hristos *T*Heou *U*ios *S*oter (Jesus Cristo Filho de Deus Salvador). Um símbolo que, de facto, traduz o sentido do verdadeiro Credo (Feuillet 2004: 90).

⁵⁰ Cf., Mt 7, 10.

leça a sua indistinção, afigura-se integrado no cardume, símbolo da abundância alimentar.

Além disso, Jesus, ao chamar aos seus discípulos “pescadores de homens”⁵¹, estava a valorizar, por um lado, uma atividade própria dos humildes, a pesca, e, por outro, a enaltecer o peixe como símbolo alimentar dos mais simples, a quem não deve ser negada abundância⁵². O peixe, enquanto alimento diário no NT, simboliza a própria humanidade, “cuja natureza Cristo assumiu”⁵³ ao ingerir o comum peixe assado após a ressurreição⁵⁴. Contudo, ao não assumir vinculação religiosa, o peixe não esteve na mesa da Última Ceia e as *Epístolas de Paulo*, os *Atos dos Apóstolos* e o *Apocalipse* silenciam-se quanto ao seu significado, o que causa alguma perplexidade se tivermos em linha de conta que os exegetas cristãos e a iconografia protocristã revisitaram o tema, elegendo o peixe como um dos símbolos preferidos⁵⁵. De facto, o NT apresenta Jesus Cristo como o “peixe” que salva, contrariando a carga negativa de “monstro devorador” que advinha do peixe no AT.

4. QUARTA MESA: MESA DO AMOR PLENO

Terminadas as bodas em casa da noiva e por elas fortalecidos, chegava a hora de o novo casal rumar a casa do noivo, como era habitual naquele tempo⁵⁶, onde ardente e ansiosamente os seus pais o esperava⁵⁷. Acompanhado pelo anjo,

⁵¹ Mt 4, 19; Mc 1, 16-17; Lc 5, 2.

⁵² Neste contexto, importa realçar o episódio do milagre da multiplicação do pão e dos peixes, ocasião em que se celebra a abundância pela vinda do Messias, os casos das curas milagrosas e o milagre das Bodas de Caná da Galileia. Mt 14, 15-17; Mc 6, 38-43; Lc 9, 16-17; Jo 21, 1-12.

⁵³ Dias 2010: 15.

⁵⁴ Jo 21, 9; Lc 24, 41-42.

⁵⁵ No NT, os peixes representam as almas humanas a serem salvas pelas redes de Cristo, lançadas que eram pelos seus seguidores (Mt 13, 48-49; Lc 5, 1-11; Jo 21, 1-13). Ligado ao pão, no episódio da multiplicação dos pães e dos peixes (Mt 14, 13-21; 15, 32-39; Mc 6, 30-44; 8, 1-10; Lc 9, 12-17; Jo 6, 1-15), e, ainda mais, ligado às refeições (Jo 21, 13), o peixe está há longo tempo associado à Eucaristia. Ligado à água, o peixe simboliza abundância de bênçãos divinas. Estamos, pois, diante de uma alegoria do amor de Deus pelos homens. Estes, tocados e banhados por Deus, viverão no bem-estar do seu acolhimento eterno. Tal como já Ez 47, 9 afirmava, “por onde quer que a torrente passar, todo o ser vivo que se move viverá. O peixe será muito abundante, porque aonde quer que esta água chegar, tornar-se-á salubre; e a vida desenvolver-se-á por toda a parte aonde ela chegar”. Face às referências evangélicas, o peixe, para os primeiros cristãos, simbolizava Cristo. A simples representação de um peixe era, na origem do cristianismo, uma maneira simples de afirmar a fé em Cristo (Feuillet 2004: 90).

⁵⁶ Lange 2000.

⁵⁷ Esta ocorrência poderá colocar-nos diante da alegoria do Reino de Deus, muito presente no NT (Lc 9, 46-48; Mt 18, 1-5; Mc 9, 33-37; Jo 13, 20), em que os humildes, finda esta vida terrena, podem vivenciar das delícias de Deus, cuja mesa ele disponibiliza recheada com o que há de melhor e em ambiente de festim sem fim (Is 25, 6).

que nunca o abandonou durante todo este processo, o casal fez-se ao caminho. Uma vez chegados juntos de Tobite, a primeira tarefa foi curar-lhe as cataratas que o cegavam, tendo Rafael aplicado, para o efeito, fel⁵⁸ do mesmo peixe que tinha salvado da morte o casal na noite de núpcias. Feito o tratamento, Tobite ultrapassou a doença e tornou a ver. Embora se tratasse de uma criatura desprezível para muitos, o peixe volta a ganhar aqui valor terapêutico, com poder salvífico⁵⁹. Três dos seus órgãos vitais (coração, fígado e fel), indispensáveis à sua vida própria, são doados para alívio de quem não tem outra saída para recuperar a visão. Quem tanto implorou e temeu a Deus finalmente via e revivia. O sacrifício do coração e do fígado resultava no afastamento do Mal e no triunfo do Bem, materializado no bom sucesso do casamento de Tobias com Sara e, agora, o fel, ao “ungir” os olhos de Tobite, restitui-lhe a vista. Um cego que, resignado, não deixa, à sua maneira, de implorar a Deus auxílio, demonstrando uma fé inabalável⁶⁰, volta a ver e a desfrutar plenamente dos acontecimentos importantes que tem por diante, nomeadamente do casamento de seu filho com a sua sobrinha Sara e o retorno de parte da sua fortuna que tinha deixado na Média. Uns olhos fechados, que não deixavam ver o mundo, abrem-se agora por ação de Deus.

Depois de curado, Tobite bendiz ao seu Senhor a graça recebida e acolhe Sara. Tal como acontecera em casa da noiva, agora também Tobite chama Sara de filha e dá ordem para a boda. Em Deus até os graus de parentesco, obra construída por homens, se diluem numa mesma unicidade relacional.

“Bendito seja Deus, que te trouxe para junto de nós e bendito seja o teu pai! Bendito seja Tobias, meu filho, e bendita sejas tu, filha! Foi um dia de júbilo para todos os judeus que habitavam em Nínive. Aicar e Nadab, seus sobrinhos, foram também ter com Tobite cheios de alegria e, durante sete dias, celebraram-se, com regozijo, as bodas de Tobias”⁶¹.

O texto, desta vez, silencia-se quanto ao *menu*⁶². O motivo para tal omissão deve procurar-se no facto de estas bodas continuarem as anteriores. O epílogo da ação nupcial já tinha acontecido em casa de Raguel. Aqui, o casamento já está consumado. Por isso, neste episódio, sem deixar de parte a importância deste enlace, o texto conduz a ação no sentido de dar particular ênfase ao milagre da cura de Tobite, ao retorno do dinheiro em dívida à posse de Tobite e a adoção de

⁵⁸ A bÍlis do peixe era considerada pela medicina antiga como um óptimo remédio para as doenças oftalmológicas (*Bíblia Sagrada*: 676).

⁵⁹ Neste episódio, o peixe é o alimento que assume a função salvífica, em 2 Rs 4, 38-40 foi a farinha a desempenhar tal papel. Na Última Ceia foi o pão e o vinho. Verificamos que é a densidade semântica das palavras que está ao serviço da mensagem bíblica.

⁶⁰ Tb 3, 1-6; 11.

⁶¹ Tb 11, 17-19.

⁶² Lavrador 2016: 258-321.

Sara por este, ou seja, o que mais importa ao autor sagrado é sublinhar a beleza do quadro do acolhimento de Tobias e Sara no regresso a casa e não tanto o que tem que ver com o que a mesa proporcionaria, em termos puramente gastronómicos. Mais importante do que enumerar os alimentos que são levados à mesa, mesmo que se trate dos mais nobres (tratando-se de umas bodas tão desejadas, não temos dúvidas de que o eram), o texto pretende realçar uma esfera de felicidade plena. Ao salientar a cura de Tobite, o autor pretende dar importância ao sentido da visão como órgão indispensável para apreciar a beleza e a abundância de dons de que é preenchida a “mesa” de Deus. Uma mesa que é posta com liberalidade na intemporalidade significa ser fruída com a totalidade sensorial. Esta ideia de sinestesia cruza-se em vários pontos do texto sagrado, de um modo especial nos Salmos⁶³. Já a importância da visão, como meio fisiológico imprescindível para desfrutar de Deus, está bem vincada no *Génese*⁶⁴, quando a sua narrativa vai apelando ao sentido da vista para confirmar a beleza da Criação.

Deus pauta o rumo da história e compensa no final quem lhe é fiel, ou seja, Deus usa de misericórdia para quem o serve⁶⁵. Finalmente, tinham sido superadas as duas dificuldades principais ligadas à herança que estavam por resolver, uma de ordem financeira e a outra de descendência.

Estranha-se, contudo, a ausência de vinho em qualquer um dos episódios de comensalidade. Explicamos a omissão face a um produto alimentar que, simbolizando a alegria da presença divina, não era ali preciso, pois esta já estava garantida na concretização das núpcias e respetiva boda. O vinho criaria ruído num ambiente totalmente preenchido e dominado por Deus. No quadro dos banquetes bíblicos, a maioria das vezes, o vinho assume uma presença perturbadora, levando mesmo a atos negativos (crueldade, morte, vingança, vileza, ...), tudo o que esta história não evoca. Por outro lado, estando na presença de uma população submetida em terra estrangeira, o vinho não lhe chegava. O melhor seria encaminhado para as mesas reais e o restante ficava nas mesas dos agricultores. Os pastores não bebiam vinho.

No seguimento destes episódios é de notar que aquela boda, além do mais, serviu para estabelecer uma nova ordem nas relações de parentesco. Um ritual de transferência e de troca que, bem-sucedido, aproxima ainda mais os intervenientes. Após uma intervenção de Deus, nada nem ninguém fica como dantes,

⁶³ “Saboreai e vede como o Senhor é bom...” (Sl 34, 9).

⁶⁴ Vejamos este exemplo: “Que as águas sejam povoadas de inúmeros seres vivos, e que por cima da terra voem aves, sob o firmamento dos céus. [...] E Deus viu que isto era bom”. (Gn 1, 20-22).

⁶⁵ Poder-se-á inferir, neste contexto, que Tobite gera pontos de contacto com a retórica do “banquete escatológico” de Isaías e do “grande banquete” de Mateus e Lucas (Mt 22, 1-14; Lc 14, 15-24). E ainda podemos associar a este episódio a narrativa da parábola do “Filho Pródigo” (Lc 15, 11-32), cujo conteúdo valoriza, através de um banquete de vitelo gordo, a misericórdia de Deus no regresso a Sua casa de um filho que andava perdido.

tudo se transforma, pelo que Raguel e Edna não iriam ser mais sogros de Tobias, passariam a ser seus pais: “Coragem, filho! Sou teu pai e Edna é tua mãe; pertencemos-te a ti e a esta tua irmã, desde agora e para sempre”⁶⁶, afirmava Raguel.

Afinal, do discurso gastronómico do Livro de *Tobite*, podemos concluir que só é possível concretizar e desfrutar das belezas dos eventos humanos se houver anuência divina e esta só acontece de uma forma natural se for constantemente solicitada através de palavras e obras valorosas. Só há festa completa quando esta é autorizada por Deus. De acordo com esta obra, Deus antecipa o fim das coisas, o seu desfecho e recompensa quem lhe é fiel. Não deixa que aconteça o que Heródoto, muitos anos antes preconizava na sua *Histórias* I quando dizia: “a verdade é que a muita gente a divindade deixa primeiro entrever a felicidade para depois causar a sua completa ruína”⁶⁷. Aqui, como fica demonstrado, a felicidade vem depois.

⁶⁶ Tb 8, 21.

⁶⁷ Heródoto, *Histórias* 1. 39. 9, in Soares 2008.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

Bíblia Sagrada (2001, 3ª ed.), Lisboa/Fátima, Missionários Capuchinhos, Difusora Bíblica.

Estudos

- Dias, P. (2004), “A influência do Cristianismo no conceito de casamento e de vida privada na Antiguidade Tardia”, *Ágora. Estudos Clássicos em Debate* 6: 99-133.
- Dias, P. (2010), “O peixe para os Judeus e para os Cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana”, *Humanitas* 62: 147-163.
- Dolader, M. (2008, 2ª ed.), “A Alimentação Judaica Medieval”, in Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (coords.), *História da Alimentação – Dos primórdios à Idade Média*, Terramar, Lisboa, 325-342.
- Douglas, M. (1971), “Deciphering a Meal”, *Daedalus. Journal of American Academy of Arts* 101: 66-81.
- Douglas, M. (1991), *Pureza e Perigo*, Edições 70, Lisboa.
- Eliade, M. (1980), *O Sagrado e o Profano: a essência das religiões*, tradução de R. Fernandes, Livros do Brasil, Lisboa.
- Feeley-Harnik, G. (1981), *The Lord's Table – Eucharist and Passover in early Christianity*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- Feuillet, M. (2004, 3ª ed.), *Lexique des Symboles Chrétiens*, Puf, Paris.
- Gondim, L. & Gondim, L. [s.d.], “O Casamento Judeu: Rituais, Crenças e Significados”, *Revista Hermenêutica* 12. 2: 71-84.
- Lange, N. (2000), *Introdução ao Judaísmo*, tradução de O. Bessa, Prefácio, Lisboa.
- Lavrador, L. (2017), *A mesa entre os homens, comensalidade e gastronomia nos textos bíblicos, um discurso para os nossos tempos*, Casino da Figueira, Figueira da Foz.
- Museu Judaico de Belmonte [s.d.], *Festas e Símbolos Judaicos*, C. M. Belmonte, Belmonte.
- Potin, J. (2002), *A Bíblia Devolvida à História – Um novo itinerário através da Bíblia*, Instituto Piaget, Lisboa.
- Roque, M. (2011), “A exposição do sagrado no museu”, *Sagrado e Modernidade, Comunicação e Cultura* 11: 129-146.
- Soares, C. (2008), “Fronteiras Geo-Culturais do Mundo Antigo na Obra de Heródoto: Código de Vida Feminino versus Código de Vida Masculino”, in *Cadmo. Revista de História Antiga* 17: 143-158.

DO GREGO AO ROMANO, DO CIVIL AO MILITAR. ALIMENTAÇÃO E ESTRATÉGIA NA TRATADÍSTICA MILITAR CLÁSSICA

FROM THE GREEK TO THE ROMAN, FROM THE CIVILIAN TO THE MILITARY. DIET AND STRATEGY IN MILITARY CLASSICAL TREATISES

GUSTAVO GONÇALVES
Universidade de Lisboa
Faculdade de Letras
cgoncalves.gustavo@gmail.com

RESUMO: A guerra, durante a Antiguidade Clássica e Tardia, constituiu um fenómeno sempre presente na sociedade greco-latina, detendo um enorme peso não só na vida daqueles que a praticavam, mas também na daqueles que a sustentavam. Com este ensaio, pretendemos abordar os principais preceitos relativos à alimentação e aprovisionamentos militares, englobados na tratadística militar clássica. Debruçaremos a nossa atenção sobre os aspetos teórico-práticos, bem como sobre a sua aplicabilidade prática, através de obras que os autores militares antigos nos legaram. O estudo iniciará com a análise daquela que seria a dieta militar recomendada pelos autores antigos, a sua composição, tanto em tempo de guerra como de paz, bem como os diversos meios possíveis para a sua aquisição. A segunda secção coincidirá com um estudo sobre a relação entre o aprovisionamento e as estratégias empregadas pelos generais antigos, assim como o apuramento dos efeitos que a guerra antiga detinha junto das populações locais. Por fim, terminamos o nosso estudo com uma reflexão acerca da influência que os alimentos tinham na imposição da *disciplina militaris*. A análise de todos estes aspetos será sempre realizada com base nos pressupostos presentes nos tratados militares antigos do período coevo.

Palavras-Chave: História Militar; Tratadística Militar Clássica; Guerra na Antiguidade; Aprovisionamento; Dieta Militar; Estratégia.

ABSTRACT: Warfare, in Classical and Late Antiquity, was an ever-present phenomenon in the Greco-Roman societies possessing a heavy toll, not only on the lives of those who practiced it, but also on those that maintained it. With this essay, we pretend to focus on the main military guidelines concerning the military diet and provisioning covered by the classical military treatises. We will emphasise our attention on both theoretical and practical features, as well as its applicability throughout said ancient works. This essay begins with the analysis of what would have been the military diet recommended by ancient authors, its composition, both in war and peaceful times, as well as the different methods to guarantee its acquisition. Its second section will correspond with a study of the relationship between provisioning and

military strategy that ancient generals resorted to, as well as the effects that such tactics imposed on local communities. Lastly, we will finish our essay with a brief reflexion regarding the influence that food had on the imposition of the military discipline. The analysis of every of these aspects will be done in the light of all the recommendations present in the classical military treatises of its contemporary period.

KeyWords: Military History; Military Classical Treatises; Classical Warfare; Provisioning; Military Diet; Strategy.

A guerra, durante a Antiguidade Clássica, constituiu um fenómeno tão recorrente quanto calamitoso e, como tal, adquiriu um importante papel na formação e consolidação da matriz civilizacional greco-latina. Desde a sua influência junto dos modelos sociais grego e romano, ao peso económico adquirido junto das populações, a guerra moldou, na sua quase totalidade, o Mundo Clássico, numa época em que esta se exercia em torno de um vasto plano geográfico, tanto em terra como no mar, em períodos de tempo que se podiam estender de poucos dias a vários anos e cujos efeitos demonstravam ser desastrosos para as populações locais¹.

De facto, estes pressupostos encontram confirmação nas diversas fontes históricas escritas do período que sobreviveram até aos nossos dias, as quais se apresentam repletas de alusões a tais circunstâncias, revelando-se desta forma de uma importância fulcral para o estudo dos aparelhos militares coevos. No entanto, a par destas narrativas, uma outra tipologia de fontes, não de carácter narrativo, mas sim técnico, permite-nos adquirir um mais profundo conhecimento relativamente à orgânica e ao funcionamento dos exércitos clássicos: a tratadística militar. Com efeito, estas mesmas fontes permitem-nos a reconstituição daquele que terá sido o mundo do soldado antigo, quer se trate do hoplita grego, ou do próprio legionário romano, do seu armamento, das táticas e estratégias aplicadas nos diversos cenários de guerra antigos e, embora de forma subsidiária (em comparação com as temáticas mencionadas), da logística necessária para que os exércitos antigos procedessem de forma eficiente².

Historiograficamente, o termo grego *logistikos* refere-se, não apenas à quantidade de recursos envolvidos, mas também aos diversos tipos de transporte, abastecimento e organização de todos os recursos necessários ao esforço de guerra³. É precisamente neste sentido que dirigimos a nossa atenção para a presença de elementos logísticos presentes em diversas obras da tratadística militar clássica, debruçando-nos sobre aspetos relativos, não só à alimentação e aprovi-

¹ Donahue 2015: 207.

² Sage 1996: 55.

³ Salgado 2015: 204.

sionamento dos exércitos, mas também à forma como tais aspetos incidiam junto das estratégias e disciplinas impostas pelos generais greco-romanos.

Assim, optámos por dividir o presente artigo em três momentos, remetendo o primeiro para a questão da dieta militar, abordando não só a sua composição, mas também as suas condições (durante o serviço ativo, assim como quando os exércitos se encontrassem estacionados) e sob que auspícios se realizava o seu abastecimento; uma segunda parte foi dedicada à função estratégica que a alimentação poderia adquirir durante diversos conflitos; e, finalmente, dedicámos a nossa atenção a casos nos quais a alimentação e a disciplina militares se entrelaçaram, no seio dos exércitos antigos.

No tocante ao *corpus fontium* a que recorreremos, procedemos a uma seleção das obras, dentro do contexto da tradadística antiga, que apresentassem secções referentes à temática em apreço. Entre estas, poderemos efetuar a distinção entre as de carácter puramente técnico-teórico e aquelas que se consubstanciam numa apresentação de diversos *exempla*, como forma de corroborar os pressupostos contidos nas primeiras. Em relação a estas, são merecedoras de destaque a obra *Sobre a defesa de posições fortificadas* de Eneias, “o Tático”⁴; *O General*, de Onasandro⁵ bem como o *Compêndio da Arte Militar*, de Vegécio⁶ e o *Strategikon* (o *Livro do General*), atribuído ao imperador Maurício (582-602)⁷; no tocante às segundas, de carácter exemplificativo, destacamos os *Estratagemas* de Polieno⁸ e de Frontino⁹.

⁴ Aen. Tact. Obra redigida durante o século IV a.C., versando, essencialmente, sobre os preceitos relativos à guerra de cerco. Para o estudo aqui apresentado, foi usada a tradução inglesa de Oldfather 1943.

⁵ Ona. Tratado no qual se corporizavam as principais qualidades que os generais antigos deveriam possuir. Tal como Aen. Tact., a versão utilizada foi a tradução inglesa de Oldfather 1943.

⁶ Veg. Possivelmente a mais completa obra a ter chegado aos nossos dias, no que ao estudo do exército romano clássico respeita. Para o presente texto, foi utilizada a tradução portuguesa de Monteiro 2009.

⁷ Maur. Tratado redigido nos finais da Antiguidade Tardia, atribuído comumente ao imperador Maurício. A versão utilizada para o presente estudo foi a que decorreu do projeto *Corpus Fontius Historiae Byzantinae*, em alemão, da autoria de Dennis 1981.

⁸ Polyaen. Constituído por uma série de *exempla*, relativos a diversas geografias do Mundo Antigo, bem como aos seus diferentes sistemas militares. A tradução utilizada, para efeitos do presente texto, foi a tradução espanhola, de García 1991.

⁹ Front. Esta obra, possivelmente, terá sido redigida como suplemento a uma *Ars Militaris* que não sobreviveu até aos nossos dias. A versão utilizada, para o presente estudo, foi a tradução inglesa de Bennet 1925.

1. A DIETA MILITAR DOS EXÉRCITOS CLÁSSICOS: COMPOSIÇÃO, CONDIÇÕES DE SERVIÇO E AQUISIÇÃO

As fontes históricas encontram-se repletas de alusões a questões relacionadas com a alimentação dentro do contexto militar, algo que, segundo Donahue, constitui um indicador da profunda militarização das sociedades clássicas, mas também da importância do aprovisionamento dos exércitos¹⁰. Tal pressuposto encontra-se pautado na obra de Vegécio, através da máxima: “Aquele que não acautela o aprovisionamento em cereais e em tudo o mais que é necessário é derrotado sem sequer combater”¹¹. Tal afirmação revela, não só o caráter imperativo de um aprovisionamento eficaz dos exércitos, como indica, simultaneamente, aquele que seria o principal elemento da dieta militar clássica: os cereais¹². De facto, a compreensão do esforço logístico militar principia forçosamente pela avaliação das necessidades dos diversos exércitos¹³. Não é, pois, de estranhar que, ao longo dos diversos tratados militares clássicos, abundem as referências àquela que seria a dieta dos soldados que integravam as falanges gregas ou as legiões romanas. No entanto, é necessário estabelecer uma distinção entre as diferentes necessidades dos exércitos, consoante as diversas circunstâncias. Ou seja, por outras palavras, importa diferenciar a alimentação de um soldado quando este se encontrasse, juntamente com o restante corpo militar, em campanha ou aquartelado.

No tocante ao primeiro caso, as provisões dos soldados, verdadeiras rações de combate, deveriam ser primeiramente nutritivas, de fácil transporte e de rápida confeção¹⁴. Maurício indica-nos precisamente isso, em duas passagens distintas do *Strategikon*, ao referir que cada soldado (de cavalaria) deveria possuir um saco, “com capacidade para acomodar rações para três a quatro dias”¹⁵, assim como estas deveriam ser constituídas por “pão, cevada, carne cozida e, numa

¹⁰ Donahue 2015: 208.

¹¹ Veg 3. 26.

¹² O papel central dos cereais na alimentação militar advém, principalmente, do facto de serem de fácil transporte (sob a forma de grão ou farinha), bem como da sua capacidade de longa preservação (Soares 2014b: 134). Uma vez que uma campanha se poderia estender por um período de tempo superior ao previsto, era necessário aprovisionar mantimentos com vista a tal eventualidade. Os cereais, ao contrário de outros alimentos, como as carnes, frutos e até a própria água, atendiam, assim, às necessidades estratégicas, em especial, no caso de uma campanha que ultrapassasse o tempo previsto.

¹³ Roth 1999: 7.

¹⁴ Gourevitch 2015: 327.

¹⁵ Maur. 1. 2. A preparação de rações para três a quatro dias, no âmbito de operações militares, encontra-se, também, pautada nos *Estratagemas* de Polieno, em relação a uma campanha de Antíoco contra a cidade de Damasco, entre os anos de 266–263 a.C. (Polyaen. 4. 15).

divisória inferior, um frasco contendo água e não vinho”¹⁶. Paralelamente, em adição aos mantimentos necessários para cada campanha, cada soldado deveria possuir consigo os utensílios essenciais para a confecção das suas próprias rações. Frontino, nos seus *Estratagemas*, transmite-nos essa indicação:

De forma a reduzir o número de animais de carga que impediam a marcha dos seus exércitos, Gaio Mário ordenou que os utensílios e a comida dos soldados fossem embrulhados em bagagens e presas a varas, para que as tropas pudessem, facilmente, carregá-los e, quando necessário, descansar rapidamente¹⁷.

Apesar de os exemplos citados remeterem, essencialmente, para os aparelhos militares romano-bizantinos, a dieta militar do soldado grego antigo não apresentaria diferenças acentuadas. Polieno, a propósito do assalto à ilha de Samos, em 365 a.C., por Timóteo¹⁸, refere quais os alimentos que se encontravam reservados para consumo exclusivo dos seus soldados, sendo destacados o “azeite, o vinho e o trigo”¹⁹. Uma vez considerados os aspetos supramencionados, ressalta a conclusão de que a dieta militar do soldado antigo durante o serviço ativo seria, nutricionalmente, rica, de fácil preservação e transporte e, desprovida de quaisquer luxos e/ou elementos sumptuosos²⁰.

Uma vez estabelecida a composição dos regimes alimentares militares greco-romanos, torna-se necessário apurar quais seriam os meios para garantir

¹⁶ Maur. 8. 10. Os cereais constituíam um dos elementos basilares da dieta mediterrânica da sociedade greco-romana. Presentes nos banquetes dos Poemas Homéricos, bem como merecedores de destaque em obras como as *Iguarias do Mundo* de Arquéstato (apenas para citar algumas das muitas obras nas quais se evidencia o papel central deste alimento), aos cereais (os dons de Deméter, à qual os Romanos viriam a dar o nome de Ceres, do qual deriva o substantivo português ‘cereal’), e em especial àqueles utilizados para a confecção do pão (nomeadamente o trigo e a cevada), estava reservada a primazia nas mesas greco-romanas (Soares 2014a: 44). Relativamente ao “pão” a que Maurício se refere, este seria o típico *bucellatum*, confeccionado a partir de sal, farinha e água, sendo duplamente cozido, por um longo período de tempo, a baixas temperaturas (Donahue 2015: 208).

¹⁷ Front. 4. 1. 7. Foi precisamente com Gaio Mário que as legiões romanas começaram a adotar uma postura cada vez mais profissional. O episódio mencionado por Frontino esteve na origem da famosa expressão “as mulas de Mário”, uma vez que, a partir desse mesmo momento, o legionário romano foi, progressivamente, ficando mais responsável pelo transporte dos seus próprios mantimentos.

¹⁸ Comandante ateniense, que combateu sob a autoridade de Ifícrates, um dos mais notáveis generais mercenários do século IV a.C. A este último se ficaram a dever importantes reformas nos exércitos gregos, nomeadamente ao nível do armamento (tanto ofensivo como defensivo) dos soldados hoplitas.

¹⁹ Polyæn. 3. 10. 10.

²⁰ Em 134 a.C., quando as tropas de Públio Cipião cercavam a cidade de Numância, o general ordenou, como forma de elevar o moral das tropas, que os soldados se desfizessem de todos os utensílios desnecessários para a confecção das refeições essenciais, ou cujo propósito fosse o de permitir que estes se entregassem ao ócio, incompatível com a disciplina militar romana (Front. 4. 1. 1; Polyæn. 8. 16. 2).

o aprovisionamento dos exércitos, quando estes se encontrassem em marcha. Como já foi supramencionado, para além do apoio estatal, cada soldado deveria ser responsável pela aquisição dos seus próprios mantimentos²¹. Contudo, com um exército em campanha, atendendo a diferentes circunstâncias, as necessidades variavam e, por conseguinte, as hostes poderiam ser obrigadas a recorrer a diversos meios para suprir eventuais carências.

Aqueles que constituiriam os primeiros fornecedores dos exércitos clássicos seriam os seus aliados, por meio das suas comunidades locais²². Uma vez tidos em conta os diversos perigos a que um exército em marcha se encontrava submetido, este seria o método mais seguro para garantir o seu aprovisionamento²³. No entanto, tal só poderia ser possível, na esmagadora maioria dos casos, quando o exército se encontrava dentro de território aliado. Assim que o general movimentasse as suas tropas para território hostil, as linhas de abastecimento tornavam-se, progressivamente, mais suscetíveis a ataques por parte do inimigo e, como tal, era de suma importância garantir a sua defesa, pressuposto este salvaguardado por Onasandro:

Ele (o General) deve considerar a questão do aprovisionamento, e o encaminhamento dos seus fornecedores por terra e por mar, para que estes possam chegar, em segurança, à sua base de mantimentos, e para que possam transportar a sua carga de provisões sem qualquer hesitação²⁴.

Adite-se ao supradito que, em campanhas mais longas, ou na eventualidade do corte das linhas de abastecimento, a falta de víveres poderia colocar em causa a realização das restantes operações e, em casos extremos, levar à própria sublevação dos soldados. Assim, tornava-se necessário que os generais pudessem recorrer a outros métodos, com vista à obtenção de recursos. Entre estes, operações forrageiras (procura de víveres para homens e, em especial, para animais) e a pilhagem (aquisição, por intermédio da violência, não só de víveres, mas também de riquezas) de territórios afiguravam-se como as opções mais viáveis para a obtenção dos mantimentos necessários²⁵. Em relação a estas últimas, Onasandro

²¹ Treadgold 1995: 179. Inicialmente, a par do equipamento militar, também os víveres necessários para as campanhas militares eram fornecidos pelas autoridades estatais. Para o efeito, estes eram requisitados junto das populações locais. No entanto, e em períodos mais tardios (em especial, a partir do século V d.C.), este apoio foi gradualmente convertido em somas monetárias, permitindo a cada soldado adquirir mantimentos pessoalmente.

²² Treadgold 1995: 179.

²³ Sage 1996: 55.

²⁴ Ona. 4. 14. A propósito da importância da salvaguarda das linhas de abastecimento, Frontino relembra o momento em que Cipião o “Africano” intercetou o transporte de provisões destinadas a Aníbal (Front. 1. 8. 10).

²⁵ Bohac 2006: 117. Nos finais da Antiguidade Tardia, Maurício advoga o mesmo princípio, relativamente à proteção do sistema de aprovisionamento: “O general que falhe ao providenciar

adverte o general para que este nunca permita que as suas tropas efetuem pilhagens em territórios aliados (sob pena de estes se tornarem inimigos)²⁶, assim como recomenda que, em território hostil, os seus soldados procedam, não só ao seu saque, mas também à sua destruição²⁷. Na mesma passagem, o autor adverte também para os riscos a que os exércitos se submetem, quando estacionados por longos períodos de tempo no mesmo lugar, nomeadamente o perigo de exaurir todos os seus recursos de forma desnecessária²⁸. Paralelamente, tais operações (de pilhagem ou forrageiras) comportavam o perigo de serem interrompidas por ataques de surpresa inimigos, tal como aconteceu em 76 a.C., durante a Guerra Sertoriana (89-72 a.C.), quando as forças comandadas por Pompeu foram atacadas pelos soldados de Sertório, enquanto se encontravam a forragear²⁹.

Todas estas operações forrageiras e de pilhagem tinham por objetivo impedir que o exército, quando em território inimigo, se visse privado de víveres. Contudo, tal situação era passível de ocorrer, pelo que os generais se viam obrigados a recorrer a outras vias, de forma a poderem prosseguir com o andamento das suas campanhas. Exemplo deste cenário patenteou-se na marcha forçada que Júlio César obrigou os seus soldados a efetuarem com vista a alcançarem uma posição segura, em 49 a.C., durante a Guerra Civil, quando estes se viram perante a escassez de recursos³⁰.

Situação inversa era a que se verificava quando os exércitos se encontravam aquartelados³¹. O regime alimentar dos exércitos clássicos encontra-se melhor atestado nos relatos referentes às forças romanas. Este seria composto, essencialmente, por cereais (*frumentum*), carne de porco, queijo, vegetais e vinho³², bem como sal e azeite³³. Um montante fixo (*annona*) era, pois, retirado do soldo de cada soldado³⁴, de forma a pagar os seus mantimentos (*ad victum*)³⁵.

o seu exército com comida, está a preparar-se para ser derrotado, mesmo antes de combater” (Maur. 8 2. 19).

²⁶ Ona. 6. 10. Em relação à passagem dos exércitos por territórios aliados, Maurício procede a advertências semelhantes, dando, contudo, ênfase ao facto de a sua destruição prejudicar os seus donos em relação ao pagamento dos impostos (Maur. 1. 9). Vd. Treadgold 1995: 158.

²⁷ Ona. 6. 11.

²⁸ Ona. 6. 13.

²⁹ Front. 2. 5. 3. Em 48 a.C., durante o conflito civil contra Pompeu, quando os soldados de César se viram sem alimentos, este ter-lhes-á ordenado que procedessem à confeção de “pão” com o recurso a simples ervas (Polyaen. 8. 24. 24). Vd. Bohec 2001: 377.

³⁰ Front. 2. 5. 38.

³¹ Bohec 1990: 233.

³² Neste contexto, entenda-se vinho como o *acetum*, um vinho de baixa qualidade, com um sabor avinagrado.

³³ Donahue 2015: 217.

³⁴ Jones 1964: 626.

³⁵ Roth 1999: 15. Campbell 2002: 34. No mundo helénico, o único exemplo sobrevivente de uma cidade-estado a pagar o soldo é o caso de Atenas. Durante o século V a.C., o pagamento

No tocante à aquisição de recursos de um exército aquartelado, Maurício apresenta-nos as condições sob as quais esta função era exercida:

Durante um aquartelamento de inverno, os comandantes de cada *tagma*³⁶, caso não lhes seja possível comprar com facilidade os víveres no território em que se encontram, devem providenciá-los para suprir tais necessidades. Devem então comunicar aos seus *merarcas*³⁷ que tipo de equipamentos as tropas sob o seu comando necessitam, para que o seu general possa, com tempo, comprá-los para os seus soldados³⁸.

Garantir o aprovisionamento dos exércitos tornava-se, assim, uma das prioridades dos seus generais, pelo que, não poucas vezes, estes recorriam ao apoio das populações locais, as quais, através tanto dos impostos como da venda compulsória dos seus produtos, conseguiam garantir o abastecimento das forças militares³⁹. Paralelamente, era comum encontrar, junto de um exército aquartelado, uma miríade de mercadores e vendedores, os quais, por seu turno, cumpriam a função de abastecer os exércitos⁴⁰. Por fim, aquele que seria o apoio mais comum substanciava-se no que os familiares dos soldados providenciavam permitindo, desse modo, que estes últimos pudessem desfrutar de um regime alimentar mais variado⁴¹.

2. O APROVISIONAMENTO AO SERVIÇO DA ESTRATÉGIA MILITAR

A alimentação detinha um peso relevante nas estratégias adotadas pelos generais antigos. Com efeito, o uso estratégico da comida dizia respeito, não só ao momento em que cada refeição deveria ser consumida, mas também à tenta-

dos soldados era, em grande parte, destinado à obtenção dos seus próprios mantimentos (Sage 1996: 56).

³⁶ Formação militar, criada nos finais da Antiguidade Tardia e composta, *grosso modo*, por cerca de trezentos homens (Dennis, 1984: 173).

³⁷ Maur. 1. 3. Comandante de uma *meros* (pl. *mere*; contingente militar, composto por entre cinco a sete mil soldados). Cada exército bizantino contaria, no período coevo, com cerca de três *mere*, o que correspondia aproximadamente a um exército constituído por entre quinze a vinte e um mil soldados.

³⁸ Maur. 1. 2.

³⁹ Vd. supra, nota 26.

⁴⁰ Polyæn. 3. 10. 10. Numa breve passagem, o autor fornece informações referentes às relações entre os seus soldados e os homens a quem vendiam/compravam os víveres. No que concerne às populações locais, estas viam-se obrigadas a providenciar bens para os soldados. Contudo, o apoio que cada homem de armas recebia encontrava-se estreitamente ligado ao seu estatuto social e militar, variando, desta forma, a quantidade e a qualidade dos víveres que cada um recebia (Gourevitch 2015:327).

⁴¹ Donahue 2015: 221.

tiva de inanição do inimigo bem como a diversos outros estratagemas, os quais não foram esquecidos pelos diversos tratadistas antigos.

Em primeiro lugar, era importante que, para além de bem alimentados⁴², os soldados se refizessem dos seus labores a horas apropriadas, questão esta a que Onasandro dedica, em exclusivo, uma secção especial no seu tratado:

O general, quando acampado numa posição oposta à do campo inimigo, não pode negligenciar os momentos mais adequados para a realização das refeições. Pois, se a ele compete liderar as tropas para combate, quando este considera oportuno, também deverá escolher o momento oportuno para que as mesmas tropas façam as suas refeições⁴³.

No seguimento da mesma passagem, o autor afirma ainda que tal questão não pode ser menosprezada, pois “soldados que se tenham alimentado com moderação [...] tornam-se mais vigorosos em combate”⁴⁴.

Paralelamente, a escolha das horas das refeições poderia ser influenciada pelos próprios movimentos do inimigo, tal como ocorreu em 393-392 a.C., quando o general ateniense Eficrates defrontava os exércitos espartanos. Ao aperceber-se de que os inimigos realizavam as refeições sempre a uma hora específica, ordenou às suas tropas que se alimentassem uma hora antes e, de seguida, liderou-as para o combate. Os Espartanos, impedidos, desta forma, de se alimentarem antes do combate, rapidamente começaram a dar sinais de fraqueza (provocada tanto pela fome, como pelo próprio cansaço) e foram facilmente derrotados pelos Atenienses⁴⁵. Frontino, por seu turno, informa-nos da derrota infligida por Aníbal Barca aos Romanos, liderados pelo cônsul Semprônio Longo, quando este último obrigou as suas tropas a atravessarem um rio, durante o inverno de 218 a.C. Sem se alimentarem, em resultado da exaustão e do próprio frio, foram derrotados pelas forças de Aníbal, o qual providenciou para que os seus soldados, anteriormente à batalha, se alimentassem e mantivessem quentes, por meio de fogueiras⁴⁶.

Do ponto de vista estratégico, impor a fome ao adversário constituía uma das opções mais viáveis para garantir vantagem durante o conflito. Este pressu-

⁴² Vegécio, relativamente ao recrutamento de soldados, infere que estes deveriam “adotar uma alimentação parca e simples” (Veg. 1.3).

⁴³ Ona. 12.

⁴⁴ Ona. 12. Polieno apresenta um exemplo, relativamente à importância de alimentar bem os soldados em vésperas de batalha, no âmbito da Guerra de Corinto (395-387 a.C.), durante a qual o ateniense Cábrias, após ordenar aos seus soldados que comessem e descansassem, comandou o exército contra os Espartanos. Polieno destaca, para esta ocasião, o papel que o descanso e a boa alimentação que Cábrias providenciou aos seus homens tiveram na obtenção da vitória (Polyaen. 3. 11. 6).

⁴⁵ Front. 2. 1. 5. Polyaen. 3. 9. 53.

⁴⁶ Front. 2. 5. 25.

posto encontra-se bem expresso numa máxima de Júlio César, segundo a qual “seria melhor dominar o inimigo pela fome do que pelo ferro”⁴⁷. Para o efeito, os generais recorriam a diversas estratégias, desde o corte das linhas de aprovisionamento adversárias, ao envenenamento dos recursos que estes pudessem possuir⁴⁸.

Relativamente ao primeiro caso, a tratadística e, em especial, as obras de Polieno e de Frontino, encontram-se repletas de alusões a tais estratégias – os quais se inserem, maioritariamente, no contexto de guerra de guerrilha ou de atrito –, tal como o já citado momento em que Cipião “o Africano” intercetou o envio de mantimentos destinados às tropas de Aníbal⁴⁹. Estas práticas, pelas vantagens que garantiam, mereceram a atenção de Maurício, o qual, ao recomendar que cada general, antes de se dirigir para a batalha, estudasse cuidadosamente o seu inimigo, advoga que, perante um exército adversário numericamente superior, uma das vias mais eficazes para lhe derrubar o moral (e a própria força) era “através do corte do seu abastecimento”⁵⁰.

Paralelamente, uma outra via, não raras vezes utilizada, consistia em envenenar os recursos dos inimigos, através de uma série de subterfúgios, tais como a contaminação das águas próximas das forças adversárias,⁵¹ assim como dos cereais (tanto para homens como para animais)⁵². Tais operações podiam ser realizadas sob a forma de pequenas emboscadas e ataques furtivos⁵³ ou forçando o inimigo pela necessidade, a aproveitar-se de recursos deixados para trás, tendo estes sido previamente envenenados, estratégia a que Maharbal (general de Aníbal Barca) recorreu para subjugar as tribos africanas⁵⁴.

Todos os preceitos acima mencionados remetem-nos diretamente para circunstâncias em que os exércitos clássicos se encontravam em trânsito ou em vésperas de batalha. Esta, contudo, pelos riscos que envolvia, era travada apenas em último recurso, algo que se consubstancia numa das mais importantes máximas de Vegécio: “Os bons generais nunca combatem em campo aberto, a não ser em ocasiões especiais ou por extrema necessidade”⁵⁵.

De facto, durante a Antiguidade (e, estendendo o âmbito cronológico, durante a Idade Média), a forma mais segura de dominar o inimigo consistia no

⁴⁷ Front. 4. 7. 1.

⁴⁸ Donahue 2015: 22.

⁴⁹ Vide supra, nota 24.

⁵⁰ Maur. 8.

⁵¹ A propósito da contaminação de águas com grãos de heléboro, vd. Polyaen. 6.13 e Front. 3. 7. 6. O vinho era também um recurso bastante visado, sobressaindo, na tratadística militar clássica, alusões à sua contaminação com mandrágora (Polyaen. 5. 10. 1; Front. 2. 5. 12).

⁵² Maur. 8. 2. 99.

⁵³ Petersen 2013: 259.

⁵⁴ Front. 2. 5. 12.

⁵⁵ Veg. 3. 26.

recurso à poliorcética, isto é, à guerra de cerco. Com efeito, para o período em causa, as fontes coevas apresentam inúmeras ocasiões em que os generais optaram pelo cerco de cidades, como forma de minimizar os seus riscos para derrotar as forças adversárias. Tal recurso, contudo, obrigava à adoção de estratégias mais defensivas, bem como a um maior esforço logístico, tanto da parte dos que sitiavam, como dos que fossem sitiados.

Eneias, “o Tático”, na obra *Sobre a defesa de posições fortificadas*, dá-nos conta das primeiras questões que tinham de ser salvaguardadas perante a iminência de um cerco:

Se for expectável uma invasão por parte de uma força mais poderosa e numerosa deve-se, primeiramente, criar entraves para atrasar o seu avanço e o seu acampamento, recolher as colheitas e tornar difíceis as travessias de rios⁵⁶.

Relativamente aos recursos da terra, o mesmo autor recomenda, na mesma passagem, que fosse adotada uma política de terra queimada, isto é, que todas as colheitas que não pudessem ser escondidas ou protegidas, que fossem, então, destruídas, para que o inimigo não se pudesse aproveitar destas. No tocante aos acessos de água fora das muralhas, é recomendado que “estas sejam tornadas impróprias para consumo”⁵⁷. Vegécio, no seu *Compêndio da Arte da Guerra*, engloba também uma secção semelhante à de Eneias apresentando, contudo, de forma detalhada as condições sob as quais certos recursos deveriam ser preservados⁵⁸.

Uma vez que as operações de cerco se poderiam estender por um período indeterminado era, pois, importante que os sitiados se precavessem para tal eventualidade, armazenando o máximo possível de mantimentos⁵⁹, com as melhores condições possíveis. Cite-se o exemplo de Faláris de Agrigento que, durante as suas campanhas na Sicília, simulava ajudar os seus inimigos ao enviar-lhes remessas de trigo. Contudo, os silos onde estes eram colocados continham telhados permeáveis e, com a chegada das chuvas, todo o seu trigo apodreceu. Este cenário conduziu, por conseguinte, à rendição dos sitiados⁶⁰.

⁵⁶ Aen. Tact. 8.

⁵⁷ Aen. Tact. 8.

⁵⁸ Veg. 4. 7. Entre o leque de recomendações que Vegécio enuncia, encontra-se a necessidade de abater todos os animais que não pudessem ser mantidos fora das muralhas, como forma de evitar a escassez de cereais, aos quais se acrescenta, então, a carne dos animais. Recomenda igualmente que fossem armazenadas grandes quantidades de frutos, cereais, vinho e azeite. À semelhança de Eneias, Vegécio determina que tudo o que não pudesse ser guardado, fosse destruído, privando, assim, o inimigo de se alimentar dos víveres disponíveis extramuros.

⁵⁹ Maur. 10. 2. Numa breve passagem, o autor recomenda que todos os mantimentos fossem guardados em locais fortificados. Vd. Campbell 2004: 4.

⁶⁰ Front. 3. 4. 6. Polyæn. 5. 1. 3.

Por fim, os diversos tratadistas clássicos sugeriam que, de forma a poupar os recursos disponíveis dentro de muros, todos aqueles que não fossem capazes de lutar, em especial os mais novos e os mais velhos, deveriam ser enviados para fora da cidade, tal como se pode confirmar pela seguinte afirmação de Vegécio:

Também aqueles que, devido à sua idade ou sexo, são inaptos para combater, são frequentemente deixados fora de portas por causa das necessidades de alimentação, para que a escassez não aflija os homens armados por meios dos quais as muralhas são defendidas⁶¹.

Contudo, se estas eram as principais medidas a tomar por parte daqueles que seriam sitiados, por seu lado, os generais dos exércitos sitiadores também poderiam recorrer a contra-estratégias, de forma a tornar o cerco mais custoso para aqueles que se encontravam intramuros. Em primeiro lugar, o aprovisionamento necessário para se poder manter o cerco por tempo indeterminado constituía uma das prioridades dos comandantes. Se, por um lado, esta questão se apresentava de suma importância para os que se encontravam sitiados, por outro, seria idêntico para os sitiadores, que se encontravam em território hostil.

Uma das formas mais eficazes de garantir que as reservas de mantimentos não se esgotavam, consistia no apresamento de todos os recursos disponíveis nos territórios inimigos, como nos narra Frontino, a propósito do cerco de Dionísio de Siracusa à cidade de Régium, situada na Magna Grécia, em 391 a.C. Na ocasião, as suas forças consumiram todos os recursos dos habitantes da cidade, levando, assim, estes últimos à fome⁶². Paralelamente, quando não fossem necessárias, as colheitas encontradas em território inimigo deveriam ser destruídas⁶³. Outra estratégia para reduzir os recursos dos sitiados consistia no desvio de cursos de água⁶⁴.

Por fim, aquando dos preparativos finais para a realização do cerco, os generais, quando lhes era possível, procuravam aumentar o número dos sitiados, através da libertação de prisioneiros, ou forçando os habitantes das periferias a procurar refúgio dentro das cidades. Por este meio, obrigavam a que os recursos nelas contidos se esgotassem com maior celeridade⁶⁵.

⁶¹ Veg. 4. 7. Apesar de, na passagem apresentada, Vegécio distinguir aqueles que eram capazes de defender a cidade, através de uma perspetiva de género, não foram raras as ocasiões em que as mulheres participaram ativamente na defesa do cerco. A título ilustrativo, cite-se o cerco ao Capitólio pelos gauleses, em 390 a.C., caso mencionado pelo mesmo autor, em que, perante a falta de tendões para os engenhos defensivos, as mulheres romanas teriam cortado os seus cabelos para que estes pudessem, efetivamente, funcionar (Veg. 4. 9).

⁶² Front. 3. 4. 3.

⁶³ Vd. Front. 3. 4. 1.

⁶⁴ Polyæn. 7. 6. 5. Front. 3. 7. 4.

⁶⁵ Front. 3. 4. 5. Alexandre, filho de Pirro, antes de cercar a cidade de Leucádia, entre 266

Uma vez instalado o cerco, se os sitiados não possuíssem uma quantidade viável de víveres para aguentarem durante um tempo prolongado, poderiam recorrer a estratégias cuja finalidade seria a de iludir os seus inimigos, levando estes a crer que possuíam uma abundância de mantimentos, conforme nos descreve Frontino:

Quando o Capitólio se encontrava cercado pelos Gauleses, os Romanos, movidos por uma fome extrema, atiraram pão para os seus inimigos. Assim, conseguiram criar a ilusão de que se encontravam bem aprovisionados com mantimentos e foram capazes de aguentar o cerco até chegar o apoio de Camilo⁶⁶.

Iludir o inimigo consistia, por conseguinte, num dos principais subterfúgios a que os sitiados recorriam. Polieno relata-nos a ocasião em que o pirata Nicón, aquando da sua tomada da cidade de Feras, conseguiu ludibriar as sentinelas, ao fazer-se entrar na cidade, juntamente com alguns dos seus homens, carregando fardos de palha, dentro dos quais se encontravam escondidas as suas armas⁶⁷. Frontino, por sua vez, numa secção dos seus *Estratagemas* relativa ao envio de mensagens secretas, relembra ocasiões em que os sitiados, de forma a poderem comunicar entre si sem o inimigo se aperceber, coseram mensagens às peles de carcaças, ou até mesmo tendo chegado a esconder as mesmas nas caudas dos animais⁶⁸.

No tocante às estratégias utilizadas pelas forças sitiadoras, estas poderiam incluir a tentativa de destruição das reservas dos sitiados⁶⁹, o suborno das sentinelas⁷⁰ e, não em raras ocasiões, a destruição dos acessos à água potável. Em 51 a.C., no decurso das Guerras Gálicas, Júlio César, ao cercar a cidade de Uxellodunum, o último bastião da tribo dos Carduci⁷¹, a qual possuía em abundância fontes de água, desviou os seus cursos através de túneis subterrâneos⁷².

Alterar o curso dos rios era, como já tivemos anteriormente oportunidade de referir, uma estratégia comum pois, para além de privar os habitantes das cidades do acesso à água, impedia que estes pudessem receber qualquer tipo de auxílio exterior. Disso nos dá conta Frontino, ao escrever:

e 263 a.C., tomou todas as guarnições envolventes e forçou os seus habitantes a procurar refúgio dentro da cidade.

⁶⁶ Front. 3. 15. 1 (390 a.C.). Para mais exemplos relativos à simulação de abundância por parte dos sitiados, vd. a secção 15 do Livro 3 dos *Estratagemas* de Frontino.

⁶⁷ Polyæn. 2. 35.

⁶⁸ Front. 3. 13. 3-4.

⁶⁹ Petersen 2013: 260.

⁷⁰ Vd. Polyæn. 3. 8. 3, a propósito da possibilidade de subornar “com vinho e dádivas” os inimigos.

⁷¹ Bohec 2001: 292.

⁷² Front. 3. 7. 2 e Polyæn. 7. 6. 5.

Quando Aníbal cercava Casilino, os Romanos enviaram grandes jarros com trigo pela corrente do rio Volturno, os quais foram recebidos pelos sitiados. Depois de Aníbal ter impedido tal estratégia, através da colocação de uma corrente ao longo do rio, os Romanos espalharam nozes nas águas. Estas fluíram corrente abaixo até à cidade e permitiram suprir as necessidades dos aliados⁷³.

Esta passagem ilustra bem a importância que os cursos de água poderiam obter durante um cerco. O mesmo autor cita a ocasião em que Alexandre, o Grande, cercou a cidade de Babilónia e desviou o curso de água que levava à cidade e, marchando as suas tropas pelo leito seco, a tomou de assalto⁷⁴.

Se todos os estratagemas mencionados não surtiram efeito, tanto sitiadores como sitiados poderiam recorrer a medidas extremas para garantir a sua sobrevivência. Durante a Guerra Civil, quando as forças de César, que cercavam a cidade de Dirráquio sob o domínio de Pompeu, ficaram sem provisões, o seu general ordenou que fizessem pão com simples ervas⁷⁵. Quando Pompeu recebeu um pão confeccionado de tal forma, omitiu tal informação aos seus soldados, com medo de que “estes perdessem a coragem perante a resistência dos seus inimigos”⁷⁶. Quando os habitantes de Petélia foram cercados pelos Cartagineses, em 216 a.C., e os seus recursos se esgotaram, Frontino refere que estes se “alimentaram de peles humedecidas, de folhas de árvores e de todo o tipo de animais de que pudessem dispor”⁷⁷.

Por fim, quando todos os recursos dos sitiados se esgotassem, mas a sua lealdade prevalecesse, a opção de morrer à fome avizinhava-se como uma via mais nobre do que a rendição. Frontino apresenta um caso em que tal ocorreu, nomeadamente durante a Guerra Numantina (143-133 a.C.), aquando do cerco da cidade de Numância, em que os seus habitantes preferiram a morte à rendição⁷⁸.

Posto isto, o aprovisionamento consistia, sem dúvida, numa das mais importantes vertentes estratégicas a que os generais da Antiguidade recorriam. De facto, a atestar tal pressuposto encontra-se a afirmação de Maurício, segundo o qual: “O general alcança mais quando tenta destruir o inimigo mais pela fome do que pela força das armas”⁷⁹.

⁷³ Front. 3. 14. 3.

⁷⁴ Front. 3. 7. 4. Polieno (7. 6. 5), por sua vez, atribui este estratagema a Ciro.

⁷⁵ Bohec 2011: 377. Vd. supra, nota 29.

⁷⁶ Polyæn. 8. 23. 24.

⁷⁷ Front. 4. 5. 18.

⁷⁸ Front. 4. 5. 23.

⁷⁹ Maur. 8. 2. 28.

3. ALIMENTAÇÃO E DISCIPLINA MILITAR

Os excessos na alimentação constituíam sempre um perigo para a *disciplina militaris*⁸⁰. Como forma de manter a ordem entre os seus exércitos, os generais, os que se esperava que fossem modelos a seguir pelos seus homens, recorriam a limitações e proibições relativamente a certos luxos que, eventualmente, pudessem tentar os seus homens, instituindo diversos castigos incidentes sobre o seu regime alimentar⁸¹.

Em relação à primeira temática (os generais como modelos a seguir), o exemplo mais mediático será aquele que nos é narrado tanto por Frontino, como por Polieno, tendo Alexandre o Grande como protagonista:

Ao marchar pelas estradas desérticas de África e a sofrer pela sede, juntamente com os seus soldados, quando lhe foi entregue água dentro de um elmo, por um soldado, ele (Alexandre) derramou-a sobre o chão à vista de todos, beneficiando os seus soldados mais pelo seu exemplo de comedimento do que se tivesse partilhado a sua água com os restantes⁸².

Contudo, a função disciplinadora dos generais não se consubstanciava apenas no seu exemplo. De forma a manter a disciplina militar, eram impostas diversas limitações àquilo que os soldados podiam comer (assim como confeccionar). Quando as forças romanas que se encontravam perante Numância, sob a autoridade de Públio Cipião⁸³, começaram a apresentar sinais de negligência, o seu general, não poucas vezes, destruiu utensílios que se revelavam supérfluos e apenas permitiam que os seus homens se deixassem levar pelas suas indulgências⁸⁴. De forma semelhante, Quinto Metelo, durante a Guerra de Jugurta (112-106 a.C.), como forma de impor a disciplina às suas forças, proibiu que estas se alimentassem de carnes, salvo quando estas fossem cozidas ou assadas⁸⁵.

Por fim, a alimentação poderia ser utilizada como uma forma de punir aqueles que desobedecessem às ordens dos seus comandantes. Saliente-se, a título de exemplo, a punição infligida pelo Senado Romano às legiões que, após a derrota da batalha de Canas, se recusaram a servir e, por essa mesma razão,

⁸⁰ Donahue 2015: 225.

⁸¹ Phang 2015: 336.

⁸² Front. 1. 7. 7. Para a versão de Polieno, relativamente ao mesmo episódio, vd. Polyæn. 4. 3. 25.

⁸³ Campbell 2005: 8-9.

⁸⁴ Front. 4. 1. 1. De forma semelhante, Filipe II da Macedónia apenas permitiu aos escravos dos soldados que estes levassem consigo os moinhos necessários para a moagem dos cereais (Front. 4. 1. 6).

⁸⁵ Front. 4. 1. 2. Polieno (8. 16. 2), por sua vez, atribui este acontecimento a Cipião, o Africano (185-129 a.C.); de acordo com a narrativa de Polieno, encontrava-se proibido o consumo de todos os alimentos em estado cru.

foram banidas para a Sicília, tendo sido condenadas a rações de cevada por um período de sete anos⁸⁶.

OBSERVAÇÕES FINAIS

In summo, a preocupação com a alimentação e aprovisionamento dos exércitos clássicos encontra-se bem delineada nos tratados militares do período coevo. Os autores antigos reconheciam a importância que os alimentos poderiam deter para o desenrolar dos conflitos e tal pressuposto encontra-se presente nas suas obras, tanto através de um carácter teórico e didático, como pela apresentação de diversos *exempla* que ilustravam tais preocupações. De igual modo, é merecedor de destaque o facto de os autores antigos não se terem limitado apenas aos paradigmas militares greco-romanos, mas também tido a atenção de explorar, com um elevado grau de detalhe, aquilo que sucedia em modelos militares externos, como é o caso do cartaginês, e mesmo do celta. Este constitui aspeto merecedor de atenção visto que, em especial na Antiguidade, a guerra apresentava um cariz bastante assimétrico, na medida em que, quando comparados, os modelos militares greco-romanos apresentavam um grau de complexidade (ao nível da sua orgânica e funcionamento, mas também dos paradigmas civilizacionais que lhes subjaziam) bastante mais elevado do que uma parte significativa dos seus inimigos (como é, a título de exemplo, o caso celta).

Garantir o aprovisionamento dos soldados, desde os elementos mais básicos aos mais complexos, consistia, deste modo, numa das mais importantes tarefas dos generais, a quem competia, quando a necessidade assim o exigia, fazer respeitar a *disciplina militaris*, quer através do seu próprio exemplo, quer punindo todos aqueles que negligenciassem as suas funções bélicas. Paralelamente, a alimentação poderia, pois, para além de garantir a sobrevivência dos exércitos, ser utilizada como uma feroz arma contra os inimigos, através do envenenamento dos seus víveres, ou de estratégias cuja finalidade seria privá-los de quaisquer acessos a mantimentos, permitindo que o tempo e a fome realizassem aquilo que a força não possibilitasse.

A guerra, assumida como uma expressão civilizacional, constituía um elemento natural das sociedades antigas. Era a disputa por um ecossistema reprodutivo, que se encontrava na base da grande maioria dos conflitos. Se, por um lado, a procura da sobrevivência (podendo esta ser representada na tentativa de assegurar territórios viáveis à produção agrícola, aspeto fulcral para a continuidade de quaisquer comunidades e/ou civilizações), por outro, estes mesmos frutos poderiam ter um importante papel no panorama bélico, não apenas como objetivo do conflito, mas também como verdadeira arma para a sua concretização.

⁸⁶ Front. 4. 1. 25. A substituição de rações de trigo por outras de cevada constituía uma punição frequente.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Bennet, Charles Edwin (1925), *Frontinus. The Stratagems and The Aqueducts of Rome*, introdução, tradução e notas, William Heinemann, Londres.
- Dennis, George Thomas (1981), *Das Strategikon des Maurikios*, introdução, tradução e notas, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Viena.
- García, Francisco Martín (1991), “Polieno. Estratagemas” in *Eneas el Tático. Polieno, Estratagemas*, introdução, tradução e notas, Editorial Gredos S.A, Madrid, 147-612.
- Monteiro, João Gouveia; Braga, José Eduardo (2009), *Vegécio. Compêndio da Arte Militar*, introdução, tradução e notas, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Oldfather, William Abbot (1943), “Onasander” in *Aeneas Tacticus, Asclepiodotus, Onasander*, introdução, tradução e notas, Harvard University Press, Massachusetts, 343-527.
- Oldfather, William Abbot (1943), “Aeneas Tacticus” in *Aeneas Tacticus, Asclepiodotus, Onasander*, Harvard University Press, Massachusetts, 1-225.

Estudos

- Bohec, Yann Le (1990), *L'Armée Romaine sous le Haut-Empire*, Picard, Paris.
- Bohec, Yann Le (2001), *César chef de guerre*, Éditions du Rocher, Paris.
- Bohec, Yann Le (2006), *L'Armée Romaine sous le Bas-Empire*, Picard, Paris.
- Campbell, Brian (2002), *War and Society in Imperial Rome. 31 BC – AD 284*, Routledge, Londres.
- Campbell, Duncan (2004), *Ancient Siege Warfare. Persians, Greeks, Carthaginians and Romans. 546-146 BC*, Osprey Publishing Ltd., Oxford.
- Campbell, Duncan (2005), *Siege Warfare in the Roman World. 146 BC – AD 378*, Osprey Publishing Ltd., Oxford.
- Dennis, George Thomas (1984), *Maurice's Strategikon. Handbook of Byzantine Military Strategy*, University of Pennsylvania Press, Filadélfia.
- Donahue, John (2015), *Food and Drink in Antiquity. Readings from the Graeco-Roman World. A Sourcebook*, Bloomsbury, Londres.
- Gourevitch, Danielle (2015), “Diet” in Le Bohec (coord.), *The Encyclopedia of the Roman Army*, Wiley/Blackwell, Oxford, 327-328.

- Jones, Arnold Hugh Martin (1964), *The Later Roman Empire. 284-602. A Social, Economic and Administrative Survey*, Basil Blackwell, Oxford.
- Petersen, Leif-Inge Ree, (2013), *Siege Warfare and Military Organization in the Successor States (400-800 AD). Byzantium, the West and Islam*, Brill, Leiden.
- Phang, Sara Elise (2015), “Discipline: Principate” in Le Bohec, Yann (coord.), *The Encyclopedia of the Roman Army*, Wiley/Blackwell, Oxford, 336-338.
- Roth, Jonathan (1999), *The Logistics of the Roman Army at War (264 B.C. – A.D. 235)*, Brill, Leiden.
- Sage, Michael (1996), *Warfare in Ancient Greece. A Sourcebook*, Routledge, Londres.
- Salgado, Jimena Silva (2015), “Logistics: Republic” in Le Bohec, Yann (coord.), *The Encyclopedia of the Roman Army*, Wiley/Blackwell, Oxford, 604-611.
- Soares, Carmen (2014a), “Pão e Vinho sobre a Mesa: Um “Clássico” da Alimentação Portuguesa”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (coords.), *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Coimbra-São Paulo, 17-50.
- Soares, Carmen Leal (2014b), “Alimentação e Guerra nas *Histórias* de Heródoto”, *Humanitas* 66: 125-150.
- Treadgold, Warren (1995), *Byzantium and Its Army 284-1081*, Stanford University Press, Stanford.

OS ALIMENTOS E A MESA NO QUOTIDIANO ECLESIAÍSTICO DE COIMBRA (SÉCULOS XIII-XVI)¹

FOOD AND MENSA IN ECCLESIASTICAL DAILY LIFE OF COIMBRA (13TH-16TH CENTURIES)

MARIA AMÉLIA ÁLVARO DE CAMPOS

Universidade de Coimbra

Faculdade de Letras

Centro de História da Sociedade e da Cultura

melicampos@gmail.com

RESUMO: Este trabalho analisa a presença dos alimentos e dos hábitos de comensalidade nos cabidos eclesiásticos da cidade de Coimbra, durante a Baixa Idade Média e os inícios da Modernidade. Partindo da análise detalhada dos estatutos, constituições e uma visitação produzidos durante estes séculos, nas colegiadas e no cabido da Sé, procura-se problematizar o valor dos produtos alimentares nos mecanismos de remuneração dos benefícios eclesiásticos. Por outro lado, com base na identificação dos indícios de práticas de comensalidade, reflete-se o seu paulatino abandono no seio do clero secular de Coimbra.

O artigo é acompanhado de um anexo que inclui a publicação de um estatuto dos finais do século XV, sobre a prática dos jantares, na colegiada de Santiago de Coimbra.

Palavras-chave: Idade Média; Coimbra; Igrejas colegiadas; Cabido da Sé; Cónegos; Alimentação; Estatutos capitulares.

ABSTRACT: This work intends to analyze the presence of food and of the commensality habits in the ecclesiastical chapters of the city of Coimbra, during the Middle Ages and in the beginning of the Modernity. From the detailed analysis of the statutes and constitutions produced during these centuries, in the chapters of the urban collegiades and the cathedral of Coimbra, we try to problematize the value of the food products in the mechanisms of remuneration of ecclesiastical benefices. On the other hand, from the identification of scarce evidences, we would reflect about the slow abandon of commensality practices within secular

¹ Trabalho realizado no âmbito do projeto de pós-doutoramento *Territórios, sociedades e religiões: redes paroquiais numa cidade medieval europeia. O caso de Coimbra*, financiado por bolsa individual da FCT (SFRH/BPD/100765/2014), com fundos do orçamento nacional e comunitário, através do FSE e do Programa Operacional de Capital Humano, acolhido nas seguintes unidades de I&D: CHSC (U. Coimbra); CIDEHUS (U. Évora); e no CRIHAM (U. Limoges). A autora é atualmente investigadora contratada na Universidade de Coimbra, com financiamento FCT (DL57/2016/CP1370/CT0068).

clergy of Coimbra. This article presents an attachment which includes the edition of one statute from the end of 15th century, about the habit of the dinners, in the collegiate of Santiago of Coimbra.

Keywords: Middle Ages; Coimbra; Collegiate churches; Cathedral chapter; Food; Capitular statutes.

Ao longo da última década, a História da Alimentação tem beneficiado, entre nós, de um forte impulso, consequência das atividades e publicações promovidas pelo projeto de investigação transnacional e interinstitucional *Diata: Património Alimentar da Lusofonia* e dos estudos desenvolvidos no âmbito do Mestrado em *Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade*², da Universidade de Coimbra. Continuando pistas de investigação já exploradas em período anterior³, no que respeita a época medieval, destaca-se o estudo dos hábitos alimentares dos diferentes grupos sociais, as características e a diversidade dos produtos responsáveis pelo aprovisionamento das cidades⁴, as práticas culinárias e a convivialidade associada ao ato de comer⁵.

Partindo da análise da vida quotidiana dos cabidos seculares de Coimbra, entre os séculos XIV e XVI, este estudo pretende ser mais um contributo para o conhecimento dos hábitos alimentares durante a Baixa Idade Média Portuguesa. Dos seus objetivos, destaca-se a avaliação da relevância dos géneros alimentares, enquanto parte integrante da remuneração dos benefícios eclesiásticos, e a reflexão em torno dos hábitos de comensalidade destas comunidades.

Na origem destes cabidos, jazia o princípio de vida comum (*convivium*) que, à semelhança das fundações monásticas, estabeleceria hábitos como os de tomar as refeições e dormir num mesmo edifício. A evolução do conceito de benefício eclesiástico secular viria desagregar estas comunidades, dismantelando os princípios de vida comunitária. É de supor que o hábito de tomar refeições em comum tenha perdurado – pelo menos nos momentos de festa ou de ofício dos defuntos –, como fator distintivo do grupo e de fortalecimento da sua estrutura, solidariedade e identidade interna⁶. Não se esqueça a relevância que a partilha de uma refeição assumia na simbologia bíblica e na ideologia cristã⁷. No entanto, o certo é que na Idade Média central e na Baixa Idade Média, os testemunhos das refeições tomadas em conjunto, por estes cabidos, são muito escassos. Na ver-

² Ver https://www.uc.pt/fluc/ensino/2ciclo/flyers_2018/MestradoAlimentacao_2018.pdf.

³ Entre outros, vejam-se os estudos de Arnaut 1967, Santos 1983, Santos 1997, Santos 2006.

⁴ Ver entre outros Campos 2014. Sobre este tema, vejam-se também os estudos de Palla 1996 e Gonçalves 2011.

⁵ Ver Coelho 2014 e 2016.

⁶ Ver Aurell, Dumoulin, e Thelamon 1992: 11-13 e Montanari 2004: 129-135.

⁷ Ver Chaline 1992: 253.

dade apesar de, também elas, serem lacunares, as regras monásticas prestam-se a investigações mais aprofundadas, nesta temática⁸.

Por sua vez, a mesa (*mensa*), vê enfraquecido o seu papel simbólico de lugar de reunião e partilha de alimento, continuando no vocabulário quotidiano destas instituições com o significado de conjunto de bens da igreja⁹. E, ao mesmo tempo que o hábito da comensalidade se desvanece, intensifica-se a distribuição dos alimentos implícita às práticas de remuneração dos benefícios eclesiásticos¹⁰.

Este trabalho resulta de uma investigação com base nos documentos reguladores do quotidiano destes cabidos – estatutos e constituições –, numa cronologia compreendida entre 1322 e 1524. A partir dessa tipologia documental, estudam-se os produtos e as formas de distribuição dos géneros alimentares que pontuavam o dia a dia destas instituições e, por conseguinte, da própria cidade¹¹. Num primeiro momento, apresentam-se as instituições eclesiásticas e enquadram-se as fontes examinadas. De seguida, apresentam-se os géneros alimentares que abasteciam estas comunidades, a sua proveniência, modos de armazenamento e calendário de distribuições. Por fim, pretende-se refletir sobre os hábitos de comensalidade e a sua relevância num quotidiano religioso e colegial. A informação dos referidos documentos normativos será, sempre que possível, complementada por outros dados resultantes da pesquisa nos fundos arquivísticos destas instituições.

Os cabidos seculares assumiam uma grande representatividade na cidade medieval de Coimbra, não só no que dizia respeito às suas funções espirituais e religiosas, mas também em termos de efetivos populacionais. Assim, identificar os alimentos e os mecanismos que os abasteciam permitirá conhecer uma parte significativa do aprovisionamento alimentar da cidade¹². Por outro lado, avaliar a relevância que os diferentes alimentos tinham na estrutura remuneratória dos benefícios eclesiásticos, contribuirá para perceber o valor – económico e simbólico – dos mesmos no quotidiano medieval. Propõe-se assim uma melhor compreensão da dieta medieval do Sul da Europa, do valor económico dos produtos alimentares, mas também do papel que desempenhavam no quotidiano alimentar, religioso e cultural dos homens.

⁸ Entre nós, de entre todas, destaque-se o completo e recente estudo de Gonçalves (2017), assente nas regras e costumes dos Mosteiros de Alcobaça e de Cós. Para o centro da Europa, é relevante o estudo comparativo dos hábitos alimentares, com base na observância das regras monásticas em diferentes geografias, realizado por Fritsch (2009).

⁹ Ver “mense”, in Condis e André 1894.

¹⁰ Ver Mollat 1935; Bonardi 1996; Wilkin 2008: 202-246.

¹¹ A influência do calendário litúrgico na dieta seguida nas cidades medievais tem sido demonstrada por outros estudos que também enfatizam a análise de documentos estatutários para esta área de investigação, ver Pucci Donati 2016: 4. Os estatutos comunais das cidades têm servido também como fonte para o estudo dos banquetes (Averkorn 1996: 8-10); infelizmente os documentos que aqui estudamos não permitem essa abordagem.

¹² Análise em parte já realizada com base noutra tipologia documental por Campos 2014.

1. ENQUADRAMENTO

Coimbra medieval contava com oito cabidos eclesiásticos seculares. Para além do cabido da Sé, organizavam-se pequenos cabidos nas igrejas de São Pedro, São Salvador, São João de Almedina e São Cristóvão, na cidade amuralhada, e nas igrejas de São Bartolomeu, Santiago e Santa Justa, no extramuros¹³.

O cabido catedralício organizou-se a seguir à restauração definitiva da diocese, pouco antes de 1080¹⁴. Por sua vez, as comunidades eclesiásticas das colegiadas são identificáveis durante o século XII, sendo que a sua definição institucional será perceptível apenas a partir do XIII¹⁵. Esta evolução institucional reflete a consolidação do Direito Canónico e, conseqüentemente, de conceitos como o benefício eclesiástico, em toda a Cristandade Ocidental¹⁶.

Entre os séculos XII e XIII, as dificuldades verificadas na observância de uma regra e do princípio de vida comum, em toda a Cristandade Ocidental, motivaram a definição de cônego secular e permitiram o funcionamento de cabidos seculares – comunidades de oração e de serviço pastoral, que permitiam aos seus elementos a manutenção de uma vida no século e a posse de propriedade individual¹⁷. A regra foi assim, paulatinamente, substituída pelo uso de cada igreja, geralmente normalizado por estatutos ou constituições internas – documentos de direito particular, emanados pelas próprias instituições que necessitavam da confirmação episcopal para obter forma de lei interna¹⁸.

Uma vez terminada a obrigatoriedade de vida em comum nestas igrejas, estes estatutos visavam sobretudo regulamentar a assiduidade de cada um dos beneficiados no ofício do coro, implementando um sistema de distribuição diária de rendimentos e definindo, o mais criteriosamente possível, as razões que justificavam as faltas¹⁹. Desses acórdãos estatutários, sobressai, por um lado, a definição do quotidiano religioso e administrativo das igrejas, por outro, a quantidade e a diversidade dos rendimentos, nomeadamente dos géneros alimentares distribuídos.

Em Coimbra, esta tipologia documental permite perscrutar o dia a dia de seis dos oito cabidos existentes. No cabido da catedral, a regulamentação do seu funcionamento interno resultou na produção de diversos documentos entre os

¹³ Ver, entre outros, Ventura 2003 e Coelho 2003.

¹⁴ Ver Morujão 2010: 39-50.

¹⁵ Ver Campos 2016.

¹⁶ Ver Mollat 1935 e Gaudemet 2007: 172-185.

¹⁷ Ver Châtillon 1992 3-46.

¹⁸ Ver “statut” in Naz 1935.

¹⁹ Exemplificativo dos mesmos procedimentos noutra geografia, ver Lemaitre 2009, relativo aos estatutos dos dignitários e oficiais do cabido catedralício de Maguelone.

séculos XII e XV²⁰. Nessa última centúria, mais precisamente no bispado de D. Afonso Nogueira, licenciado em Direito pela Universidade de Bolonha, foram compilados e ratificados num mesmo documento os estatutos até aí promulgados. De 1454, esse acórdão estatutário, que colige costumes dos séculos XIII e XIV, muitos dos quais de publicação anterior desconhecida, foi publicado e estudado por Rosário Morujão²¹.

No que diz respeito às colegiadas da cidade, a primeira menção que informa da existência de um estatuto refere-se a São Cristóvão e data de 1206²² e sabe-se que o de Santa Justa dispunha de outro redigido entre 1293 e 1308²³. Não se conhece nenhum destes diplomas, assim como também não chegou aos nossos dias o estatuto de São Bartolomeu, elaborado entre, sensivelmente, 1377-1383²⁴. Assim, para além do diploma da Sé, temos acesso e estarão sob análise neste trabalho os estatutos medievais de Santa Justa, de 1322²⁵, as constituições de São Pedro de Almedina, de 1348²⁶, e um pequeno estatuto de Santiago, elaborado em 1483²⁷. A análise contemplará, igualmente, a informação sobre os géneros alimentares presentes no registo de uma visitação episcopal à igreja de São Bartolomeu, em 1402, porquanto este representa o melhor retrato disponível do quotidiano desta instituição²⁸.

Os alvares da Época Moderna serão, em toda Cristandade Ocidental, um período de reorganização e re-disciplina das comunidades eclesiásticas que exigirá dos bispos medidas rígidas no controlo das igrejas e dos clérigos sob sua

²⁰ O primeiro documento foi promulgado em 1116 ou 1117, pelo bispo D. Gonçalo [Livro Preto = Rodrigues 1999: doc. 627]. Os restantes documentos traduziram-se em atualizações, por parte dos bispos D. Martinho [Docs. de D. Sancho I = Azevedo 1979: doc. 34] e D. Pedro Soares (Costa 1984: 82-83), que mais tarde viriam a ser compiladas e normalizadas, segundo as regras da Igreja Católica do Ocidente, por João de Abbeville, legado apostólico na Península Ibérica, no período imediatamente posterior ao IV Concílio de Latrão (Vasconcelos 1857: 36-37 e Linehan 2012: 236-256). Para uma análise integrada da regulamentação do cabido da Sé de Coimbra, Morujão 2010: 195-210.

²¹ Morujão 2006.

²² Ver Matos 1998: doc. 49.

²³ Período do priorado de Pero Nunes, ver Campos 2017: doc. 2, 3 e 4 e Notícia Biográfica 4.

²⁴ Referido em Guardado 2000: doc. 126. Datas do episcopado de D. João Cabeça de Vaca, Morujão 2009.

²⁵ Campos 2017: doc. 4.

²⁶ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de São Pedro de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colsp), liv. 4. Este documento, produzido em pleno contexto da Peste Negra, na cidade de Coimbra, foi estudado e publicado por Pereira 1984.

²⁷ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de Santiago de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colst), m. 13, s. n. (numeração antiga 113 e 280). Publicamos o estatuto e a respetiva confirmação do vigário-geral, em anexo.

²⁸ Ver Guardado 2000: doc. 126. Por economia de espaço, torna-se difícil apresentar aqui uma contextualização mais completa do contexto de produção destas diferentes fontes. Por essa razão, apela-se à leitura dos estudos citados, nas últimas seis notas de rodapé.

tutela. Na cidade de Coimbra, durante o episcopado de D. Jorge de Almeida²⁹, as visitas episcopais às igrejas paroquiais parecem tornar-se uma prática mais regular, assim como a elaboração de regimentos internos, tombo de propriedade e de listas de cerimónias e aniversários a celebrar. Desse período, chegaram-nos os regimentos das igrejas de São Cristóvão (1512)³⁰ e de Santa Justa (1524)³¹, que se analisarão também neste trabalho.

A observação global destes documentos revela uma tendência crescente para a complexificação da administração económica, no interior destas igrejas, refletindo a intensificação das preocupações com o controlo da assiduidade e a diminuição do absentismo. Com efeito, estes instrumentos dão a real perceção de instituições coletivas onde os beneficiados estão sujeitos a um período mínimo³² de comparência às orações quotidianas, quer no ofício regular das horas canónicas, quer no ofício dos mortos. Para garantia desta assiduidade, os cabidos seculares de Coimbra, à semelhança do que acontecia noutras instituições do país e da Europa, organizaram um complexo calendário de distribuições onde se articulava a disponibilidade dos produtos provenientes das rendas dos respetivos senhorios, com as principais festas do calendário litúrgico. Só os elementos comprovadamente presentes às orações é que tinham direito às distribuições inerentes ao seu benefício. A supervisão dessa assiduidade, a gestão dessas distribuições, bem como da recolha e da divisão das rendas que as suportavam originou a instituição de cargos próprios como o prebendeiro ou prioste ou, mais tarde, o celeireiro, o contador do coro, entre outros³³.

2. OS ALIMENTOS

Na maior parte dos dias do ano, estes religiosos recebiam pão, vinho e azeite, o que não é de estranhar dada a relevância que estes alimentos assumiam na dieta mediterrânica, desde a Antiguidade³⁴.

²⁹ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de Santa Justa de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colsj), liv. 4, fl. 1-10. Sobre a produção de estatutos neste cabido, ver Campos 2017: 183-187.

³⁰ Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Colegiada de São Cristóvão de Coimbra (doravante citado por LX/ANTT/Colsc) liv. 2.

³¹ LX/ANTT/Colsj, liv. 4. Ver a localização das igrejas em análise, na figura 1 e os conteúdos referentes aos géneros alimentares presentes nesses documentos nos quadros 1 a 6 e no documento 1, em anexo.

³² Com efeito, uma das primeiras preocupações que estes documentos registam são as licenças para ausência, no caso de doença, de peregrinação ou de ausência em serviço de alguém da hierarquia eclesiástica, como o prelado.

³³ A título de exemplo, veja-se o caso de Santa Justa de Coimbra, Campos 2017: 234-238.

³⁴ Ver Flandrin e Montanari 2008: 248.

Por norma, o cereal começava a distribuir-se a meio do estio. No cabido catedralício, o ano abria com a distribuição do cereal no dia 1 de julho, hábito seguido também pela colegiada de São Pedro de Almedina. A colegiada de São Bartolomeu dava início a essa distribuição no dia de S. João Baptista, Santa Justa na véspera do dia de S. Pedro e S. Paulo, e S. Cristóvão no dia da visitação da Virgem. As ligeiras diferenças de data de início destas distribuições, comprovam que as diferentes igrejas seguiam calendários próprios. No entanto, apesar dessa variabilidade, as igrejas de Coimbra começavam a distribuição diária do cereal entre o dia 23 de junho e o dia 2 de julho. Desta tipologia documental, é impossível extrair os valores totais dos produtos distribuídos, contudo as quantidades diárias registadas revelam-se díspares de instituição para instituição. São Pedro, São Cristóvão e Santa Justa distribuem 0,5 alqueire diário de cereal, enquanto no cabido da Sé se distribuem 3 alqueires (um de trigo, outro de cevada e outro de milho) aos cônegos e dignitários. Nas colegiadas, começava por se distribuir o melhor trigo, passando depois para o cereal de segunda qualidade: cevada, centeio e milho. Pela distribuição do cereal, produto privilegiado da economia medieval, percebemos que o cabido da Sé dispunha de um maior número de recursos do que qualquer outra colegiada da cidade, pelo que os seus benefícios seriam mais desejados por quem ingressava na carreira eclesiástica³⁵.

Esta distribuição devia fazer-se até terminar o cereal nos respetivos celeiros. Segundo a visitação de São Bartolomeu e os documentos do século XVI de Santa Justa e de São Cristóvão, não há dúvidas de que a distribuição do cereal se fazia entre os finais de junho e os princípios de janeiro. Em São Pedro, porém, o cereal deveria durar todo o ano.

Os dias de festa religiosa davam azo a distribuições melhoradas. Já na centúria de Quinhentos, as festas entre julho e janeiro, como as festas marianas de agosto e de setembro, o dia de Todos os Santos e dos Fiéis Defuntos, os dias de Santa Justa e Rufina (19 de julho) ou de São Cristóvão (25 de julho), deviam ser assinalados nestas igrejas pela atribuição de um reforço de cereal. Em Santa Justa, poderia chegar-se a atribuir 4 alqueires, 2 de trigo e 2 de segunda, enquanto em São Cristóvão não se ultrapassava o 1,5 alqueire. Talvez porque o cereal devesse chegar para o ano inteiro, em São Pedro, nos finais da primeira metade do século XIV, estipulava-se que o reforço do cereal atribuído nas festas deveria ser substituído por 15 soldos. De resto, produzidas num período de grave crise económica e frumentária³⁶, as constituições de São Pedro de 1348 fazem várias alterações no sentido de poupar trigo.

³⁵ Sobre as carreiras eclesiásticas das colegiadas de Coimbra e suas ambições a benefícios mais vantajosos, ver, entre outros, Campos 2017: 199-228.

³⁶ Ver Coelho 1989: 29-37.

Nas colegiadas de São Pedro e de Santa Justa, estes documentos previam também a distribuição de cereal transformado ou mesmo de pão cozido. Em Santa Justa, distribuía-se farinha peneirada no dia de São Miguel de setembro e fogaças de pão cozido no primeiro domingo de junho. Por sua vez, em São Pedro, distribuía-se fogaças no primeiro domingo de junho. Em ambos os casos, as igrejas entregavam aos seus eclesiásticos o fruto da cobrança de rendas acessórias, de carácter cognitivo, também designadas por “reconhecenças”, normalmente compostas por gado, aves de capoeira ou então pequenas quantias de cereal, de cereal transformado ou mesmo de pão cozido – caso da fogaça cujo nome designava uma dessas rendas cobradas³⁷. Neste período, no mosteiro de Alcobaça, previa-se a distribuição diária da significativa quantia de cerca de 750g de pão, a cada monge, o que era concordante com as prescrições originais de São Bento de Núrsia, que previam a entrega de mais de 1000g³⁸.

Por sua vez, o vinho distribuía-se no outono. A colegiada de São Pedro entregava diariamente, a partir do dia 1 de setembro, meia medida de Coimbra a cada um dos seus beneficiados. Na igreja de São Cristóvão, estipulava-se que o vinho fosse distribuído durante o mês de setembro e em Santa Justa, entre os dias 9 e 23 de setembro. Por sua vez, nos estatutos do cabido da Sé de Coimbra, dizia-se que todo o vinho se vendia no primeiro dia de agosto, pelos beneficiados presentes e por aqueles cujas faltas se justificavam por doença. O vinho, mais ou menos aguado, era a bebida por excelência. Em Alcobaça, por esta altura, sempre que um monge se ausentasse, e por isso não comesse no refeitório, era-lhe entregue uma canada de vinho – cerca de 9 dl – por dia³⁹.

No inverno, o produto mais relevante para a economia da cidade de Coimbra era o azeite. Mais do que um alimento, o azeite alumia grande parte da cidade e era o garante da perenidade de algumas celebrações por alma e de fundações piedosas. Quase todas as instituições em análise – Santa Justa, São Cristóvão e a Sé – assinalavam o dia de Natal com a atribuição de uma pitança em azeite, correspondente ao dobro da porção quotidiana, ou com a entrega de dois alqueires. Em 1512, a igreja de São Cristóvão especificava que teriam direito aos 2 alqueires de azeite aqueles que comparecessem na igreja ao ofício das vésperas, matinas, missa do galo, missa da luz e missa do dia, bem como ao ofício das segundas vésperas, acabando por descrever as horas litúrgicas que se assinalavam nessa festa. Em 1524, no cabido de Santa Justa, para além dos 2 alqueires no dia de Natal, dever-se-ia entregar 1 alqueire a cada um dos beneficiados presentes nos dias da Circuncisão e da Epifania e 2 alqueires no dia da sagração da igreja

³⁷ Ver, entre outros, Coelho 1989: 335-350 e Campos 2017: 445-447.

³⁸ Ver Gonçalves 2017: 431-434.

³⁹ Gonçalves 2017: 434-435.

(17 janeiro). O restante azeite da pilha era distribuído durante a Quaresma e a Semana Santa, atribuindo-se o dobro da pensão a cada domingo e no dia de São Jorge. No cabido da Sé, o azeite que sobrasse do Natal, era distribuído na Páscoa.

O cabido de S. Pedro estipulava que se distribuisse diariamente 1 oitavo de azeite, a partir do dia 1 de dezembro. Este é o único caso em que a entrega do azeite é acompanhada da especificação “para conduto”, dando a entender que este produto deveria servir para alimentação e não para iluminação. Em São Bartolomeu, este produto deveria ser dividido de tal forma que se comesse a atribuir em janeiro e durasse nove meses.

A safra da azeitona e a produção do azeite ocorria de dois em dois anos, logo os cabidos deveriam saber gerir este produto de acordo com uma sazonalidade bianual. Nesse sentido, a colegiada de São Cristóvão estipulava, em 1512, que no ano da safra se vencesse o azeite da pilha e no ano “contra a safra” deveria dividir-se o azeite das pensões, atentando-se ao facto de que um ano haveria mais produto disponível do que nos outros. Esta diferença parece ditada pelo próprio sistema de rendas agrícolas implementado na exploração do senhorio desta igreja, sobre o qual, de momento, não dispomos de maiores informações.

Os meses de verão deveriam ser igualmente ricos em legumes, embora praticamente só se refiram os legumes secos, ou seja, aqueles de melhor e maior conservação. A colegiada de São Pedro celebrava o dia do seu orago, em agosto, com a distribuição de alhos, cebolas e legumes e o cabido da Sé assinalava o dia de S. Miguel de setembro, com a entrega de alhos e cebolas. De resto, estes eram os mesmos produtos que o cabido de S. Cristóvão distribuía pelos seus elementos, entre a véspera de S. João Baptista e o primeiro dia de julho.

Mais rara, e dependente da recolha das rendas acessórias de que já falámos, era a distribuição de alimentos ricos em proteínas, como os ovos e a carne. No dia de São Pedro de junho, a colegiada de São Pedro da Almedina de Coimbra entregava 2 carneiros e 2 frangões aos seus beneficiados e, no dia de Santo André, distribuía capões e ovos. O cabido da Sé registava a entrega de capões no dia de São Miguel de setembro e, na igreja de São Cristóvão, a entrega de capões, galinhas, outras aves e ovos, durante esse mês, servia para compensar as distribuições de vinho, consideradas insuficientes por esse cabido. Ainda em São Cristóvão, durante a Semana Santa – período de jejum e abstinência – distribuía-se produtos de exceção, por via da entrega de gado, queijos e carneiros. Preparava-se, assim, a chegada da Páscoa, festa em que estes géneros seriam consumidos. Algo de que temos eco também em Santa Justa, uma vez que aí, os carneiros eram divididos no Sábado de Aleluia. Nesta última colegiada, como de resto vimos para a Sé, o dia de São Miguel de setembro, prazo preferido para o pagamento das rendas provenientes da exploração fundiária, era o momento de se distribuírem os capões e os ovos. Por esta altura, no mosteiro de Alcobaça,

era permitida a distribuição de carne de vaca, de porco e de carneiro, durante 120 dias por ano⁴⁰.

Por esta análise, compreendemos as quantidades e a diversidade de alimentos distribuídos, com vista à remuneração dos beneficiados dos cabidos da Sé e das colegiadas de Coimbra. Apesar de se poder admitir estar perante os alimentos constituintes das dietas destes homens e das suas clientelas, a verdade é que, infelizmente, não dispomos de fontes que atestem o seu consumo.

Assim, julgamos que o quadro de alimentos até aqui traçado, composto de uma base de cereais, vinho e pão, melhorado com diferentes tipologias de aves, com a distribuição de alguns carneiros durante o ano, bem como de legumes e ovos constituiria uma parte considerável da alimentação destes eclesiásticos que representam, sem dúvida, um grupo privilegiado no acesso a uma alimentação, não só abundante, como também diversificada. Curiosamente, só no cabido da Sé se prevê a entrega de peixes, nomeadamente no período de jejum quaresmal, mas não só. Para além da entrega de uma pescada por dia, durante o tempo da quaresma, os cónegos da Sé recebiam 4 pescadas no dia da Ascensão, bem como nos dias da Epifania, de S. Gião e no Domingo de Ramos. Especificamente na cláusula que estipula a entrega de peixe nestes dias, diz-se que, fora a pescada, poderiam entregar-se outras espécies como cações, ruivos, raias, congros, sardinhas. Noutras instituições religiosas portuguesas, nesta época, a pescada é mesmo a única espécie de peixe referida para a alimentação dos dias “magros”⁴¹.

Conclui-se, portanto, que grande parte da remuneração dos benefícios eclesiásticos se fazia por via da entrega de géneros alimentares o que, na sua globalidade, dispensaria uma grande parte dos produtos arrecadados por via da cobrança das rendas agrícolas. No entanto, como já dissemos, a constituição de S. Pedro de 1348, dá a entender uma tendência crescente para a monetarização destas distribuições, ao fixar equivalências em moeda para determinadas quantias diárias de cereal, vinho e azeite⁴².

3. A MESA

O hábito de comer em conjunto, que elevava o simples ato de saciar uma necessidade física a um momento de sociabilidade, de consolidação de laços familiares e comunitários, tem raízes ancestrais na história da civilização oci-

⁴⁰ Gonçalves 2017: 436-437.

⁴¹ Gonçalves 2017: 438.

⁴² De resto, durante os séculos XIV e XV, a par com a recolha de rendas parciárias ou fixas em géneros, nota-se uma tendência crescente para a fixação das rendas principais em dinheiro, o que resultaria numa maior disponibilidade de moeda por parte destas instituições, ver Coelho 1989: 309-338.

dental⁴³. O banquete e a partilha de uma mesa comum, ainda que hierárquica na distinção dos lugares, foi um hábito consolidado pelos romanos e expandido a toda a Cristandade Ocidental, durante os primeiros séculos da Alta Idade Média. Carregado de simbologia litúrgica, o banquete constituía uma prática habitual entre comunidades laicas e eclesiásticas e uma associação natural à comemoração das principais festas cristãs⁴⁴.

De um modo geral, as comunidades monásticas integraram esse hábito, fosse na alimentação quotidiana, fosse nas festividades religiosas em que eram particularmente condescendentes com alguns excessos⁴⁵. Para além das festas religiosas, a celebração da memória dos defuntos e algumas fundações piedosas originavam, igualmente, momentos de *convivium* à mesa⁴⁶. Esses hábitos terão entrado, igualmente, no quotidiano dos cabidos catedralícios e colegiais. Por sua vez, fortemente devedoras da influência das práticas gregárias religiosas, as confrarias laicas integraram também a cerimónia da mesa ou jantar⁴⁷ e mantiveram-no até bem tarde⁴⁸.

Neste sentido, é normal que se considere a probabilidade de os jantares e banquetes pontuarem o quotidiano dos cabidos eclesiásticos de Coimbra, se não diária ou semanalmente, pelo menos por altura das principais festas do ano⁴⁹ – aquelas em que se recebia uma maior quantidade e variedade de alimentos. Infelizmente, praticamente nada nos estatutos permite afirmar essa prática e as informações coligidas sobre hábitos de comensalidade nestes cabidos são escassas e cronologicamente dispersas. O conceito de mesa parece, de facto, referir-se apenas ao conjunto de bens que estas instituições eclesiásticas deveriam gerir e as práticas de comensalidade parecem estar completamente extintas, exceção feita às duas circunstâncias que se expõem de seguida.

A primeira diz respeito à existência e manutenção de refeitórios que sabemos serem uma realidade, nas colegiadas de São Bartolomeu⁵⁰ e de Santiago⁵¹, durante o século XIII. O de São Bartolomeu localizava-se junto às casas do

⁴³ Ver Aurell, Dumoulin, e Thelamon 1992: 11-13.

⁴⁴ Ver Bonardi 1996: 37-38.

⁴⁵ Ver Rouche 1986: 71-74; Flandrin e Montanari 2008: 90-92; 272-275.

⁴⁶ Ver Flandrin e Montanari 2008: 273.

⁴⁷ Na Baixa Idade Média, ‘jantar’ é um termo polissémico que pode corresponder ao tributo que uma igreja ou paróquia deveria pagar ao seu patrono, por altura da sua visita anual. Do mesmo modo, também na esfera laica, havia a obrigatoriedade do pagamento de jantares como tributo, ver Viterbo 1865: “jantar; colheita”. Neste caso, porém, consideramos tratar-se da reunião de uma comunidade em torno da mesa e do ato de comer.

⁴⁸ Ver Vincent 1994: 17-24 e Beirante 2011: 187-193.

⁴⁹ As quais eram motivo de convívio e de comemoração quer de eclesiásticos, quer de laicos, ver Coelho 2016: 579-583.

⁵⁰ Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, MA 1168, fl. 17r, publicado em Campos 2020: 161, e LX/ANTT/Colsb, cx. 6, m. 12, n. 1 (setembro de 1210).

⁵¹ LX/ANTT/Colst, m. 17, s.n. numeração antiga 591, 761.

terreiro, as quais deveriam servir para residência dos beneficiados desse cabido. Em 1210, esta igreja vê reconhecido, e confirmado pelo monarca, o direito de receber uma carga de vinho no seu refeitório, por altura da quaresma. Sobre o refeitório de Santiago, apenas se sabe que, nos finais do século XIII, estaria a precisar de manutenção⁵².

Provém também da colegiada de Santiago, o segundo testemunho de hábitos de comensalidade que se pode projetar aos outros cabidos eclesiásticos de Coimbra, durante a Idade Média. Na primavera de 1483, o prior e o cabido de Santiago de Coimbra decidiam o fim da obrigatoriedade da oferta de um jantar ao cabido, pelos novos beneficiados, por altura da sua investidura nessa comunidade eclesiástica⁵³. Em vez dele, estes deviam entregar um valor monetário, ou uma caução de prata, alegadamente, mais necessários à fábrica da igreja. Esta decisão, que configurava uma medida adicional no sentido da dissolução dos hábitos de comensalidade, reflete a prática das refeições comuns no quotidiano destas igrejas. Neste caso, tratar-se-ia não só de um momento de convívio da comunidade, como também de reconhecimento do beneficiado recém-entrado perante o cabido que o acolhe. Nos finais do século XV, como se percebe, esse hábito era substituído pela entrega de uma quantia monetária, aparentemente mais útil ao quotidiano da igreja.

A alimentação integraria o quotidiano destas instituições, através do sistema remuneratório acima explicado, bem como da manutenção de edifícios e de equipamentos necessários ao armazenamento das rendas agrícolas – a adegas⁵⁴ e o celeiro⁵⁵ – e à transformação alimentar – os fornos de cozer pão. Sendo um equipamento existente para cada uma destas igrejas, o forno de Santa Justa constitui um importante exemplo. Este localizava-se no adro da igreja e, durante os séculos XIV e XV, era explorado por um leigo⁵⁶. É provável que entre o pão que este cozia, parte do seu produto se destinasse ao consumo da comunidade eclesiástica organizada em torno desta igreja.

CONCLUSÃO

Este estudo parte do conhecimento de que a vida comum dos cónegos da Sé e dos priores e raçoeiros das colegiadas de Coimbra estaria limitada, na Baixa Idade Média, ao ofício religioso no mesmo coro e à administração e receção

⁵² Infelizmente o documento que o refere encontra-se em muito mau estado de conservação. Propomos uma datação de 1288, mas não estamos certa.

⁵³ Publicamos o estatuto e a respetiva confirmação do vigário-geral, em anexo.

⁵⁴ Ver, entre outros, LX/ANTT/Colsj., m. 15, n. 305 (23 de fevereiro de 1398).

⁵⁵ Para o caso de Santa Justa, ver Campos 2017: 180-181.

⁵⁶ Ver LX/ANTT/Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 74, n. 2624 e m. 87, n. 4060 (1323.08.17 e 1325.03.12). Sobre os forneiros de Santa Justa, ver Campos 2017: 141, 246, 257 e 560.

de rendimentos de uma mesa comum. Nesse contexto, procurou-se perceber a representatividade e o valor dos alimentos no quotidiano destas igrejas, inquirindo-se os seus respetivos documentos normativos.

Através desse inquérito, percebeu-se que a distribuição de géneros alimentares assumia uma parte fundamental da remuneração dos beneficiados dos cabidos. Estes bens chegavam ao celeiro das respetivas igrejas por via da cobrança das rendas dos contratos de exploração das propriedades que compunham os seus senhorios. Todos os alimentos eram suscetíveis de integrar a ração ou porção do benefício destes eclesiásticos, à exceção da fruta e dos produtos hortícolas – mais facilmente perecíveis e por isso de difícil armazenamento e conservação. Com efeito, embora o calendário de distribuições respeitasse a sazonalidade dos produtos, não previa a distribuição de produtos frescos os quais, normalmente, também não integravam as rendas agrícolas.

A sua análise global permite-nos propor uma dieta composta por grandes quantidades de pão, vinho e azeite (também usado na iluminação) e pontuada por legumes, principalmente os alhos e as cebolas, e por proteínas como as aves e os carneiros. Durante os principais jejuns do ano, o cabido da Sé de Coimbra previa também a distribuição de peixe. É muito difícil fazer uma análise quantitativa dos alimentos referidos, mas podemos admitir que, na posse dos diferentes produtos que compunham o seu benefício, estes eclesiásticos pudessem para além do seu consumo, trocar alguns excedentes no comércio da cidade. (Este é um assunto que pretendemos retomar noutra oportunidade de investigação.)

Por sua vez, referências pontuais aos refeitórios das colegiadas, permitem considerar que a prática de tomar refeições em comum era uma realidade, pelo menos, até finais do século XIII, no caso da igreja de Santiago. A única evidência da realização de jantares comuns de convívio e comemoração, remete para o momento de entrada de um novo elemento no cabido, em que este estava obrigado à oferta de um jantar a toda a comunidade. No entanto, nos finais do século XV, a alegada necessidade de moeda por parte do cabido de Santiago, motiva a extinção desta prática no seu quotidiano. De resto, demos conta de outros indícios de uma tendência crescente para a monetarização dos rendimentos, o que seria mais um fator de dissolução de eventuais hábitos de comensalidade.

As distribuições quotidianas de géneros alimentares e de moeda refletem uma secularização crescente destes colégios e do próprio serviço religioso. No entanto, a forte componente alimentar destes rendimentos, a fixação de pitanças várias vezes ao ano, o reforço das distribuições em dias das principais festas do calendário litúrgico, bem como a eventual partilha do pão, cozido no mesmo forno, no adro da igreja, representam marcas fortes de uma vivência religiosa e espiritual, comunitária, colegial, solidária e convivial. Pequenas reminiscências de um tempo em que o alimento tomado no mesmo refeitório era motivo de reunião e veículo de união, permitisse ele a purificação e a penitência pelo jejum ou o conforto prazeroso de uma refeição melhorada em dia de festa.

ANEXOS

FIGURA 1. Fotografia aérea de Coimbra com a localização das igrejas onde foram redigidos os documentos normativos em análise.



QUADRO 1. Distribuição de géneros alimentares no cabido de Santa Justa de Coimbra, segundo o Estatuto de 1322⁵⁷.

Datas	Géneros a distribuir
Natal	Distribuição do dobro da porção de azeite por todos os beneficiados.

QUADRO 2. Distribuição de géneros alimentares no cabido de São Pedro de Coimbra, segundo o Estatuto de 1348⁵⁸.

Datas	Géneros a distribuir
S. Pedro de junho	Dois carneiros e dois frangões.
A partir de 1 de julho	Distribuição diária de 0,5 alqueires de pão, primeiro o trigo, depois a cevada, depois o centeio e depois o milho.
S. Pedro de agosto	Distribuição dos alhos, cebolas, porros e dos legumes.
A partir de 1 de setembro	Distribuição diária de 0,5 medida de Coimbra do vinho da adega.
Santo André (30 novembro)	Distribuição dos capões, ovos e fogaças.
A partir de 1 de dezembro	Distribuição diária de 1 oitavo de azeite para conduto.
Natal, Circuncisão, Aparição, Páscoa, Ascensão, Pentecostes, Festas de Santa Maria (fevereiro, agosto e setembro), S. Pedro de fevereiro, Santo Isidro, Todos os Santos, Consagração da igreja.	Distribuição de 15 soldos suplementares, em vez da quantidade de pão que anteriormente se costumava acrescentar nestes dias.

QUADRO 3. Distribuição de géneros alimentares no cabido de São Bartolomeu de Coimbra, segundo uma visitação dos inícios do século XV [1402-1406]⁵⁹.

Datas	Géneros a distribuir
De S. João Baptista até ao mês de janeiro	Distribuição do pão.
A partir de janeiro	Distribuição do azeite de tal forma que abunde nove meses.

⁵⁷ LX/ANTT/Colsj, m. 15, n. 323 (Campos 2017: doc. 4).

⁵⁸ LX/ANTT/Colsj, liv. 4 (Pereira 1984).

⁵⁹ LX/ANTT/Colsb, cx. 1, m. 3, n. 3 (Guardado 2000: doc. 126)

QUADRO 4. Distribuição de géneros alimentares no cabido da Sé de Coimbra, segundo os Estatutos de 1454⁶⁰.

Datas	Géneros a distribuir
A partir de dia 1 de julho	Distribuição diária de 1 alqueire de trigo, outro de cevada e outro de milho, conforme a disponibilidade do celeiro.
Natal	2 alqueires de azeite a cada um dos beneficiados.
Páscoa	Distribuem o azeite que sobrou, conforme disponibilidade.
Quaresma	1 alqueire semanal a cada um dos beneficiados; distribuem 1 pescada diariamente por cada um dos beneficiados.
Dia da Ascensão	4 pescadas a cada um dos beneficiados
Epifania; S. Gião; e Domingo de Ramos	4 pescadas a cada um dos beneficiados ou outro peixe (cações, ruivos, raias, congros, sardinhas, etc.)
1 de agosto	Distribuição do vinho do celeiro por todos os beneficiados.
S. Miguel de setembro	Distribuição dos capões, ovos, alhos e cebolas por todos os beneficiados.
S. Pedro e S. Paulo	Distribuição do pão (trigo, cevada e milho) da capela.

⁶⁰ CBR/AUC/móv. 7, gav. 5, n. 1 (Morujão 2006)

QUADRO 5. Distribuição de géneros alimentares na igreja de São Cristóvão de Coimbra, segundo um regimento de 1512⁶¹.

Datas	Géneros a distribuir
Da véspera de S. João Batista a 1 de julho	Distribuição diária dos alhos e das cebolas.
Do dia da Visitação de Nossa Senhora (2 julho) até 31 de agosto	No primeiro dia, 1 alqueire de trigo a cada um dos beneficiados, nos outros 0,5 alqueires, exceto aos dias de Nossa Senhora e dos Apóstolos e aos domingos em que devem receber 1 alqueire.
S. Cristóvão (25 julho)	2 alqueires de trigo.
Mês de setembro	Distribuição diária do vinho.
Nascimento de Nossa Senhora (8 setembro)	1 alqueire de trigo a cada um dos beneficiados para além do vinho.
Mês de setembro	Distribuição de capões, galinhas, aves e ovos. ⁶²
Mês de outubro	0,5 alqueires de trigo a cada um dos beneficiados, cada dia, exceto aos domingos e festas que devem receber 1 alqueire.
Todos os Santos	1,5 alqueires de trigo a cada um dos beneficiados.
Fiéis Defuntos	1,5 alqueires de trigo a cada um dos beneficiados.
Meses de novembro e dezembro	Distribuição diária de 1 alqueire primeiro do trigo depois do cereal de segunda. Nos domingos e festas deve distribuir-se o dobro.
Natal	2 alqueires de azeite.
Meses de janeiro, fevereiro, março e abril	Distribuição diária do azeite da pilha ou das pensões, conforme disponibilidade.
Semana Maior	Distribuição de gado, queijos e carneiros.

⁶¹ LX/ANTT/Colsc, lv. 2, fl. 1v.- 3.

⁶² Como o vinho desta igreja é pouco, que durante o mês se distribuía metade vinho e metade capões.

QUADRO 6. Distribuição de géneros alimentares no cabido de Santa Justa de Coimbra, segundo um regimento de 1524⁶³.

Datas	Géneros a distribuir
A partir da véspera de S. Pedro e S. Paulo (28 junho)	Nessa festa, devem receber de ração 2 alqueires de trigo e 2 alqueires de cevada. Dessa data em diante, recebam 0,5 alqueires de trigo, acrescentado nas festas por 0,5 alqueires de cevada.
Santa Justa e Rufina (19 julho)	4 alqueires de pão (2 de trigo e 2 de segunda).
Santa Maria das Neves (5 agosto)	4 alqueires de pão (2 de trigo e 2 de segunda).
Santa Maria de setembro (8 setembro)	4 alqueires de pão (2 de trigo e 2 de segunda).
De 9 a 23 de setembro	Distribuição do vinho, segundo a disponibilidade da igreja.
De 24 de setembro a 13 de outubro	Distribuição das aves (capões; galinhas; patos), segundo a disponibilidade da igreja.
De 14 de outubro a 24 de dezembro	Distribuição diária do pão do celeiro da igreja (trigo, cevada, centeio e milho), segundo a disponibilidade e atribuindo o dobro da quantidade ao domingo e festas de guarda.
Natal	2 alqueires de azeite, por pitaça, a cada um dos beneficiados.
Circuncisão do Senhor (2 janeiro)	1 alqueire de azeite, a cada um dos beneficiados.
Dia de Reis	1 alqueire de azeite, a cada um dos beneficiados.
Sagração da igreja (17 janeiro)	2 alqueires de azeite, a cada um dos beneficiados.
De quarta-feira de Cinzas a terça-feira da Semana Maior	Distribuição do azeite da pilha, segundo a disponibilidade e atribuído o dobro aos domingos e no dia de S. Jorge (23 de abril).
Quarta, quinta, sexta-feira e sábado da Semana Santa	1 alqueire de azeite a cada um dos beneficiados.
Sábado, véspera de Páscoa	Distribuição dos carneiros.
Primeiro domingo de junho	Fogaças de pão cozido, 1 carneiro e frangos.
S. Miguel de setembro	Farinha peneirada, capões e ovos.

⁶³ LX/ANTT/Colsj, lv. 4, fl. 1-3.

DOCUMENTO 1⁶⁴

1483 JUNHO, 2, Coimbra, igreja de Santiago – *O prior e o cabido da igreja de Santiago de Coimbra estabelecem que, por ser mais útil e necessário à fábrica da sua igreja, os jantares oferecidos pelos novos membros, por ocasião do seu ingresso no cabido, sejam substituídos pela entrega de um valor monetário, estabelecido em 300 reais, ou uma caução em prata.*

A) LX/ANTT/Colst, m. 13, s. n., numeração antiga 113 e 280 (perg., bom, gót. curs., apresenta furos para dois selos pendentes, mas não se detetam vestígios de que lhe tenham sido colocados).

Jeshus

Notorio seja aos que o presente statuto virem, nos o prior e beneficiados da igreja colegiada de Santiago da cidade de Coimbra, fazendo nosso cabido segundo costume e consirando como esta igreja per muitas partes esta em necessidade d'aver mester repario assy da fabriqua do edificio della como d'outras cousas de ornamentos e etc. E que as rendas della segundo as novidades em cada huum ano faleçem nem podem chegar pera nosso soportamento em tal maneira que per ellas nos possamos manter e semelhante as obras bem reparar e dess y ao presente que servimos e somos muytos a levar os ditos reeditos. Pera remedearamos a esto tanto bem e honestamente poderemos per nos mesmos e por canto alguns e muitos de nos outros beneficiados, segundo custume antigo usado guardado praticado assy em outras igrejas da dita cidade como nesta mesma, e somos theudos e obrigados cada hum dar huum boom gentar aos outros irmãos e beneficiados por entrada de seu beneficio. E por nos parecer ser mais honesto e de louvor com honrra e proveito da dita igreja e grande serviço de Deos a despesa que assy cada huum poderia fazer em ho dito seu gentar aversse de juntar e mudar em coussas da dita fabriqua que de ho averemos de comer nos que ora somos presentes e residentes na dita igreja apraz e queremos des y por diante taes gentares escusaremos de comer e os apircaremos⁶⁵ na dicta fabriqua e despesas da dita igreja onde sentiremos que mais compridoiros sejam como ja fizemos aos

⁶⁴ A transcrição paleográfica dos documentos segue as normas sistematizadas em Costa 1993. As abreviaturas foram desdobradas. Atualizou-se a utilização das letras “i” e “j”, “u” e “v”. Separaram-se palavras indevidamente unidas e uniram-se palavras indevidamente separadas. As consoantes duplas no início das palavras foram suprimidas, transcrevendo-se apenas uma. A pontuação original e o uso de maiúsculas foram desprezados, introduzindo-se uma pontuação básica com intuito de facilitar a leitura. As palavras ilegíveis foram assinaladas com [.]; as palavras entrelinhadas indicaram-se com < >; e as leituras duvidosas com (?).

O pergaminho apresenta uma mancha que não impossibilita a leitura.

⁶⁵ Repete “e apircaremos” sic.

gentares [...] ⁶⁶ Perez e de Pero Nunez e de Joham de Miranda e etc. E foy escusado aquelle tempo em trezentos reaez e ⁶⁷ per este prometemos e juramos aos santos evangelhos que daquy em diante nom reçebamos nenhum beneficiado que novamente entrar na dita igreja atee primeiramente satisfazer aa dita igreja os dictos trezentos reaes do dito gentar ou poer por hos ditos trezentos reaes hũa cauçom de prata.

Daquelle statuto nos sobreditos prior e beneficiados prometemos d'aver por boom, firme e estavell pera todo o sempre e per o dito juramento nos obrigamos de ho materemos como per nos he outorgado e de nom iremos contra <elle> em parte nem em todo. E por firmeza desto e madamos seer fecto este statuto asynado per nos sobre ditos prior e beneficiados e asellado com o sello da dita igreja segundo nosso costume feito e outorgado na dita igreja aos dos dias do mês de junho, Afomso Gonçallvez nosso scripvam ho fez, anno do nascimento de Nosso Senhor Jhesu Chrispto de mil e IIII^c, LXXX^a III. E assy dizemos que nos praz que todos os que gentares devem que paguem pollo dito modo segundo faz mençam no dito compromisso o que pedimos ao senhor vigario que ho confirme e aprove e etc.

Assinaturas autógrafas:

Nunus Allfonsus, prior.

Mendo Pintus⁶⁸.

Alfonsus Gunsalvi.

Beento Rodriguiz.

Perus Alfonsy.

Martim Regall.

Joham Coelho.

Yoham de Miranda.

Nuno Perys.

DOCUMENTO 2

1483 JUNHO, 8, Coimbra, Sé – *Pero Afonso, cônego da Sé de Coimbra e vigário-geral do bispo D. Jorge de Almeida, confirma o estatuto da igreja de Santiago, a pedido dos beneficiados dessa igreja nele referidos.*

A) LX/ANTT/Colst, m. 13, s. n., numeração antiga 113 e 280 (perg., bom, gót. curs., apresenta furos para dois selos pendentes, mas não se detetam vestígios de que lhe tenham sido colocados).

⁶⁶ Leitura impossível por causa de um orifício no suporte de escrita.

⁶⁷ Verifica-se a alteração da tinta utilizada.

⁶⁸ Dúvida de leitura.

Eu Pero Afonso, cónego nesta See de Coimbra⁶⁹, bacharel formado em sacra teologia, vigario geral no temporal e spiritual pollo Illustrissimo e reverendo em Christo padre e Senhor, Dom Jorge d'Almeida, nesta See e bispado a requerimento e rogo dos raçoeiros e beneficiados aqui contheudos visto como tam manifestamente esto <he> serviço de Deos⁷⁰ mais que no que se despendia ante per o poder que tenho do dicto officio o louvo aprovuo e confirmo quanto com directo devo e posso mandando nos dictos beneficiados assi presentes como futuros, em virtude d'obediencia que assi o contemplam e guardem *inviolabiliter* so pena d'alias.

Em testemunho do qual isto aqui scervi e per minha mão assignei a biiiº dias de junho de 1483.

Assinatura autógrafa:

Petrus, canonicus.

⁶⁹ Segue-se um espaço na continuação da linha que parece respeitar uma marca visível no pergaminho de um sinal circular que parece ter sido cosido no pergaminho. Para além da marca mais escura no pergaminho, não subsistiram outros vestígios desse eventual sinal de autenticação.

⁷⁰ Segue-se “que” rasurado.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Cabido da Sé de Coimbra, 2ª incorporação, m. 74, n. 2624 e m. 87, n. 4060.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de Santa Justa de Coimbra (Colsj), liv. 4 e m. 15, n. 305.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de Santiago de Coimbra (Colst), m. 13, s. n. (numeração antiga 113 e 280) e m. 17, s.n. (numeração antiga 591 e 761).
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de São Cristóvão de Coimbra (Colsc), lv. 2.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de São Pedro de Coimbra (Colsp), liv. 4.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Colegiada de São Bartolomeu (Colsb), cx. 6, m. 12, n. 1.
- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2020), *A comemoração dos mortos no calendário dos vivos. O obituário medieval da Colegiada de São Bartolomeu de Coimbra. (Edição crítica e estudo do manuscrito)*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra. <https://doi.org/10.14195/978-989-26-1699-5>.
- Costa, Avelino de Jesus da (1984), “D. João Peculiar co-fundador do mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, bispo do Porto e arcebispo de Braga”, in *Santa Cruz de Coimbra do século XI ao século XX: estudos no IX centenário do nascimento de S. Teotónio: 1082-1982*, [s. n.], Coimbra, 59–83.
- Docs. Sancho I = Azevedo, Rui de; Costa, Avelino de Jesus da; Pereira, Marcelino Rodrigues (eds.) (1979), *Documentos de D. Sancho I (1174-1211)*, Centro de História da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Guardado, Maria Cristina Gonçalves (2000), *A colegiada de S. Bartolomeu de Coimbra em tempos medievais: das origens ao início do séc. XV*. Dissertação de Mestrado em História da Idade Média, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.
- Lemaître, Jean-Loup (ed.) (2009), *Les statuts de Jean de Vissec pour le chapitre de Maguelone*, H. Champion, Paris.
- Lisboa, Academia das Ciências de Lisboa, MA 1168.
- Livro Preto = Rodrigues, Manuel Augusto; Costa, Avelino de Jesus da (eds.) (1999), *Livro Preto: Cartulário da Sé de Coimbra: edição crítica: texto integral*, Arquivo da Universidade de Coimbra, Coimbra.

- Matos, João da Cunha (1998), *A colegiada de São Cristóvão de Coimbra (séculos XII e XIII)*. Provas de Aptidão Pedagógica, Instituto Politécnico, Tomar.
- Morujão, Maria do Rosário Barbosa (2006), “Estatutos do cabido da Sé de Coimbra de 1454”, in *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Marques*, IV: 85–108, Faculdade de Letras, Porto (em linha <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4910.pdf>).
- Pereira, Isaiás da Rosa (1984), “As constituições da Igreja de São Pedro de Almedina de cerca de 1348”, *Revista da Universidade de Coimbra* 31: 223–36.
- Vasconcelos, Miguel Ribeiro de (1857), “Notícia histórica do mosteiro da Vaca-riça doado à Sé de Coimbra em 1094 e da série cronológica dos bispos desta cidade desde 1064, em que foi tomada aos mouros. Continuação da parte segunda”, *Memórias da Academia Real das Ciências de Lisboa. Classe das sciencias moraes, políticas e belas letras*, Nova Série. Tomo II. Parte I: 36–37.

Estudos

- Arnaut, Salvador Dias (ed.) (1967), *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Acta Universitatis Conimbricensis, Coimbra.
- Aurell, Martin; Dumoulin, Olivier; Thelamon, Françoise (eds.) (1992), *La sociabilité à table: commensalité et convivialité à travers les âges: Actes du Colloque de Rouen, avec la participation de Jacques Le Goff, 14-17 novembre 1990*, Université de Rouen, Rouen.
- Averkorn, Raphaela (1996), “L’organisation et le déroulement des banquets dans les villes du nord de l’Allemagne au Bas Moyen Âge”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses universitaires de Provence, Senefiance, Aix-en-Provence, 11-34. Disponível em: <http://books.openedition.org/pup/3547>.
- Beirante, Maria Ângela (2011), “Ritos alimentares em algumas confrarias portuguesas”, in Beirante, Maria Ângela, *Territórios do sagrado: crenças e comportamentos na Idade Média em Portugal*, Colibri, Lisboa, 185-197.
- Bonardi, Giovanna (1996), “Manger à Rome. La mensa pontificale à la fin du Moyen Âge entre cérémonial et alimentation”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses universitaires de Provence, Senefiance, Aix-en-Provence, 35-51. Disponível em: <http://books.openedition.org/pup/3548>.

- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2014) “Alimentar a cidade de Coimbra na Baixa Idade Média: notas sobre os alimentos, as estruturas de transformação alimentar e os ofícios”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (eds.), *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra e Annablume Editora, Coimbra e São Paulo, 113-137. DOI: http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-0886-0_5.
- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2016), “Coimbra’s parochial network: aspects of its definition in the 12th century”, in Vilar, Hermínia Vasconcelos e Branco, Maria João (eds.), *Ecclesiastics and political state building in the Iberian monarchies, 13th-15th centuries*, Publicações do Cidehus, Lisboa, 246-58. Disponível em: <http://books.openedition.org/cidehus/1596>.
- Campos, Maria Amélia Álvaro de (2017) *Cidade e Religião: a colegiada de Santa Justa de Coimbra na Idade Média*, Imprensa da Universidade de Coimbra. DOI: <https://doi.org/10.14195/978-989-26-1316-1>.
- Chaline, Jean-Pierre (1992), “Convivialité, commensalité: de la cohésion sociale à la civilisation des mœurs”, in Aurell, Martin; Dumoulin, Olivier; Thelamon, Françoise (eds.), *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges : Actes du Colloque de Rouen, avec la participation de Jacques Le Goff, 14-17 novembre 1990*, Université de Rouen, 253-259.
- Châtillon, Jean (1992), *Le mouvement canonial au Moyen Âge. Réforme de l'Église, spiritualité et culture*, Brepols, Paris Turnhout.
- Coelho, Maria Helena Cruz (1989), *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Coelho, Maria Helena Cruz (2003), “Coimbra Medieval: Uma cidade em maturação”, in Alarcão, Adília (ed.), *Inventário do Museu Nacional Machado Castro. Coleção de Ourivesaria Medieval. Séculos XII-XIV*, Instituto Português dos Museus, Lisboa, 30-47.
- Coelho, Maria Helena Cruz (2014), “A mesa do rei de Avis: espaços, oficiais, alimentos e cerimoniais”, in Soares, Carmen e Macedo, Irene Coutinho (eds.), *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, 89-112.
- Coelho, Maria Helena Cruz (2016), “No quotidiano e na festa: os gastos em alimentação de dois concelhos do além Tejo, no século XV”, in Soares, Carmen e Pinheiro, Joaquim (eds.), *Patrimónios alimentares de quem e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, 571-590.
- Condis, Pierre e André, Michel (1894), *Dictionnaire de droit canonique et des sciences en connexion avec le droit canon*, H. Walzer, Paris. Disponível em: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5505537h>.

- Costa, Avelino de Jesus da (1993, 3ª ed.), *Normas gerais de transcrição e publicação de documentos e textos medievais e modernos*, Universidade e Instituto de Paleografia e Diplomática, Coimbra.
- Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (eds.) (2008 2ª ed.), *História da alimentação*, Terramar, Lisboa.
- Fritsch, Susanne (2009), “Même règle, même régime ? Les frontières régionales dans l’alimentation monastique du Bas Moyen Âge”, in Montanari, Massimo, e Jean-Robert Pitte (eds.), *Les frontières alimentaires*, CNRS Éditions, Paris, 145-156.
- Gaudemet, Jean (2007), *Formation du droit canonique et gouvernement de l’Église de l’antiquité à l’âge classique*, Presses Universitaires de Strasbourg, Strasbourg.
- Gonçalves, Iria (2011), “Alimentação”, in Mattoso, José (coord.), *História da vida privada em Portugal*, Temas e Debates e Círculo de Leitores, Lisboa, 226-259.
- Gonçalves, Iria (2017), *À mesa nas terras de Alcobaça em finais da Idade Média*, Direção-Geral do Património Cultural – Mosteiro de Alcobaça: Cooperativa Agrícola de Alcobaça, Alcobaça.
- Linehan, Peter (2012), “A papal legation and its aftermath. Cardinal John of Abbeville in Spain and Portugal, 1228-1229”, in *Historical Memory and Clerical Activity in Medieval Spain and Portugal*. Ashgate Variorum, Farnham, 236-256.
- Mollat, G. (1935), “Bénéfices ecclésiastiques en occident”, in Naz, Raoul (coord.), *Dictionnaire de droit canonique: contenant tous les termes du droit canonique avec un sommaire de l’histoire et des institutions et de l’état actuel de la discipline*, Letouzey et Ané, Paris.
- Montanari, Massimo (2004, 2ª ed.), “Mangiare insieme”, in *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma, 129-135.
- Morujão, Maria do Rosário (2009), “Bispos em tempos de guerra: os prelados de Coimbra na segunda metade do século XIV”, in *A guerra e a sociedade na Idade Média: Actas das VI Jornadas Luso-Espanholas de Estudos Medievais*, Sociedade Portuguesa de Estudos Medievais, Coimbra, vol. 2, 539-550.
- Morujão, Maria do Rosário (2010), *A Sé de Coimbra: a instituição e a chancelaria (1080-1318)*, Fundação Calouste Gulbenkian e Fundação para a Ciência e a Tecnologia, Lisboa.
- Naz, Raoul (1935), *Dictionnaire de droit canonique: contenant tous les termes du droit canonique avec un sommaire de l’histoire et des institutions et de l’état actuel de la discipline*, Letouzey et Ané, Paris.

- Palla, Maria José (1996), “Manger et boire au Portugal à la fin du Moyen Âge”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses Universitaires de Provence, Seneffiance, Aix-en-Provence, 93-123. Disponível em: <http://books.openedition.org/pup/3554>.
- Pucci Donati, Francesca (2016), *Approvvigionamento, distribuzione e consumo in una città medievale: il mercato del pesce a Bologna, secoli XIII-XV*, Fondazione Centro italiano di studi sull’alto Medioevo, Spoleto.2
- Rouche, Michel (1986), “Le banquet des moines au Moyen Âge”, in *La cuisine et la table: 5000 ans de gastronomie*, Ferniot, Jean e Le Goff, Jacques (eds.), 71-74.
- Ventura, Leontina (2003), “Coimbra Medieval: uma cidade em formação”, in Alarcão, Adília (ed.), *Inventário do Museu Nacional Machado Castro. Coleção de Ourivesaria Medieval. Séculos XII-XIV*, Instituto Português dos Museus, Lisboa, 16-29.
- Vincent, Catherine (1994), *Les confréries médiévales dans le royaume de France : XIII^e-XV^e siècle*, A. Michel, Paris.
- Viterbo, Joaquim de Santa Rosa (1865, 2^a ed.), *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, A. J. Fernandes Lopes, Lisboa. Disponível em: http://purl.pt/13944/3/1-14591-v/1-14591-v_item3/index.html#/0.
- Voisenet, Jacques (1996), “Le banquet chrétien au haut Moyen Âge (V^e-XI^es.): un plaisir encadré”, in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Presses universitaires de Provence, Seneffiance, Aix-en-Provence, 545-59. Disponível em : <http://books.openedition.org/pup/3592>.
- Wilkin, Alexis (2008), *La gestion des avoirs de la cathédrale Saint-Lambert de Liège des origines à 1300 : contribution à l’histoire économique et institutionnelle du pays mosan*, Académie royale de Belgique, Bruxelles.

A MESA E O ALTAR EM GIL VICENTE

THE TABLE AND THE ALTAR IN GIL VICENTE

LUÍSA FERNANDA GUERREIRO MARTINS

Universidade de Évora

Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades

Câmara Municipal de Loulé

lmartins032@gmail.com

RESUMO: Este trabalho apresenta uma análise aos textos vicentinos relacionados com a alimentação nos contextos laico e religioso, feita a partir do levantamento, registo e identificação de vocábulos existentes em *As Obras de Gil Vicente* (direção de José Camões). Para conseguirmos a distinção entre os alimentos do corpo e os alimentos da alma realizámos um levantamento dos hiperónimos e hipónimos relacionados com a mesa e com o quotidiano mundano. Passámos depois ao levantamento dos hiperónimos e hipónimos relacionados com o altar, ou seja, com a dimensão da fé e da religiosidade das personagens dos textos. Terminámos com a contextualização das refeições diárias nos espaços urbanos e nos espaços rurais.

Relativamente à interligação entre as componentes mundana e espiritual da essência humana explicamos a interligação entre o corpo e a alma, o bem e o mal, o profano e o religioso, a mesa e o altar. Esperamos assim, com a recolha intensiva dos vocábulos, conseguir explicar de que modo a alimentação responde a um quadro literário que retrata a mentalidade do homem e da mulher de Quinhentos.

Palavras-chave: Alimentação; Sentidos; Mesa; Altar.

ABSTRACT: This work presents an analysis of the Vincentian texts related to food in lay and religious contexts made from the survey, registration and identification of existing words in *As Obras de Gil Vicente* (directed by José Camões). In order to distinguish between the food of the body and the food of the soul, we conducted a survey of the words related to the table and mundane daily life. We then went on to raise the words related to the altar, that is, with the dimension of faith and the religiosity of the personages of the texts. We finish with the contextualization of the daily meals in the urban spaces and in the rural spaces. Concerning the interconnection between the mundane and spiritual components of the human essence we explain the interconnection between the body and the soul, good and evil, the profane and the religious, the table and the altar. We hope, with the intensive collection of the words, to explain how the food responds to a literary picture that portrays the mentality of the man and woman of Five Hundred.

Keywords: Feeding; Senses; Table; Altar.

INTRODUÇÃO

O ELEMENTO ALIMENTAR NAS OBRAS DE GIL VICENTE – ESTADO DA ARTE

O estudo sobre a alimentação a partir das obras de Gil Vicente faz parte de um grupo muito restrito de pesquisas. As publicações que predominam debruçam-se sobre o vestuário e outros aspetos do quotidiano social português¹. Outros estudos versam sobre aspetos de astrologia², da espiritualidade e dos conceitos de Bem e de Mal³ segundo a mentalidade quinhentista⁴. Outros, ainda, incidem sobre um grupo social específico, o clero, umas vezes respeitado e outras vezes criticado pela pena de Gil Vicente. Pela própria tipologia dos textos vicentinos abunda a bibliografia de análise literária ao teatro vicentino e suas variáveis⁵, nomeadamente a sátira e o lirismo⁶.

Especificamente sobre a alimentação em Gil Vicente destacam-se os trabalhos publicados por João da Encarnação Reis⁷, Maria José Palla⁸ e o *cd-rom* coordenado por José Camões⁹. O primeiro autor apresenta, na obra por nós analisada, um capítulo dedicado à alimentação em alguns textos de Gil Vicente, permitindo uma organização metódica dos principais alimentos a que as populações recorriam. O conteúdo do *cd-rom* de José Camões mostra, entre diversos temas selecionados, vocábulos relacionados com os alimentos, facilitando-nos o desenvolvimento do presente estudo. Para a compreensão da dualidade alimento corporal / alimento espiritual recorreremos a um estudo analítico de Maria Leonor Garcia da Cruz¹⁰ essencial para a compreensão do mundo português no período de 1502 a 1536¹¹.

Atentando na dualidade corpo / espírito e mesa / altar dos textos vicentinos considerámos pertinente o levantamento de dados que reportam para um espaço real de múltiplos significados, representado pela “mesa” e, por outro lado, para um espaço espiritual e simbólico aqui representado pelo “altar”, lugar de religiosidade. Por isso definimos uma face de Jano para simbolizar a “mesa” e o “altar” como dois recursos onde os alimentos satisfazem a fome do corpo e a fome do espírito, sem deixar de vista o alerta de Maria José Palla:

¹ Palla 1992.

² Albuquerque 1974: 115-131.

³ Mattoso 1998: 71-92.

⁴ Almeida 1996: 59-72.

⁵ Bernardes 1998, 2003, 2008.

⁶ Bernardes 2006.

⁷ Reis 1992: 9-20.

⁸ Palla 1998.

⁹ Camões 2001.

¹⁰ Cruz 1990.

¹¹ Período de maior produção literária de Gil Vicente, que abrange os reinados de D. Manuel I e D. João III.

“(…) quase só podemos chegar a conclusões simbólicas, porque o escritor, ao escrever a sua obra, não teve o intuito de dar uma amostragem do que se comia na época mas antes estabelecer comparações, valorizar ou desprezar produtos e tipificar personagens.”¹²

Esperamos assim, com a recolha intensiva dos vocábulos, conseguir compreender de que modo a alimentação do homem de Quinhentos contribuiu como elemento primordial do seu quotidiano, como forma de sobrevivência e como forma de identificação espiritual. Trata-se pois, de aliar a mesa e o altar, a partir dos textos vicentinos, procurando uma interpretação das situações descritas numa contextualização epocal.

OBJETIVOS, ESTRUTURA E MÉTODO

Neste trabalho fizemos o levantamento, registo e identificação de vocábulos existentes em *As Obras de Gil Vicente*¹³ relacionados com o “alimento” e interpretámos a sua aplicação sob duas vertentes bem definidas: a vertente do corpo ou material, que aponta para a mundanidade quotidiana de Quinhentos e para a mesa, e a vertente espiritual ou da alma, que encaminha para o altar. Recolhemos hiperónimos e hipónimos relacionados com os alimentos que satisfazem o corpo e que satisfazem a alma, “servindo-os” respetivamente à mesa e no altar.

Como a edição dirigida por José Camões está composta em dois volumes, as citações que fizemos dos excertos dos textos vicentinos fazem sempre referência a: título, volume, página e verso onde esse vocábulo está situado na publicação que elegemos como referência para o estudo. Ex: “amador de perdiz”¹⁴.

Apresentamos, ainda, a síntese dos hiperónimos em gráficos finais, resultante do total de vocábulos reunidos¹⁵. Os primeiros dizem respeito a: aves, carne, cereais, doçaria, fruta, hortícolas, lacticínios, peixe, temperos, “vocábulos”. Optámos por considerar a classificação “aves” separada da “carne” porque geralmente aparecem em quadros sociais opostos. Onde, por exemplo, não chegava a carne de bovídeos ou ovicaprinos, chegaria a carne de aves, com outro peso económico e social. O hiperónimo “vocábulos” é necessário para conside-

¹² Palla [s.d.]: 3.

¹³ Camões 2002.

¹⁴ *Barca do Inferno*: II: 549, 607 (*Título*: vol.: pág., verso).

¹⁵ Embora tenhamos estudado os hipónimos correspondentes a todos os hiperónimos optámos por referenciá-los apenas quando estritamente necessário, por respeito à compreensível dimensão estabelecida para os artigos. Para este contexto seria necessário compreendermos por que razão, por exemplo, no hipónimo de “cereais”, se registam 53 referências a “pão”, 16 a “trigo” e 7 a “farinha”.

rarmos espaços, utensílios e outros termos relacionados com a cultura material que contextualiza o ato alimentar.

1. OS HIPERÓNIMOS REFERENTES AOS ALIMENTOS PARA O CORPO E PARA O ESPÍRITO

Vejam os resultados finais dos hiperónimos recolhidos a partir dos textos vicentinos e que nos remetem para os alimentos que contextualizam a “Mesa” e os que reportam simbolicamente ao “Altar” a partir das descrições cenográficas vicentinas.

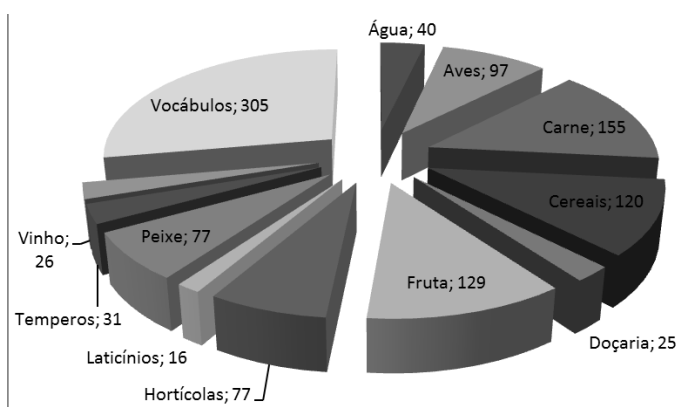


IMAGEM 1 – Síntese dos hiperónimos de “alimento” nos textos vicentinos.

1.1. VOCÁBULOS

Os totais dos hiperónimos recolhidos nos textos vicentinos revelam uma predominância de vocábulos relacionados com os espaços onde se produzem, preparam, consomem ou vendem alimentos, para além da utensilagem de cozinha ou de mesa, formas verbalizadas num total de 305 referências. É o caso do vocábulo “comer” em *Quatro Tempos*¹⁶, que sugere tempos de fome e de sede – “La boca tengo amargosa / los ojos trayo amarillos / flacos secos los carrillos / y no puedo comer cosa” –, revelando o ciclo alimentar das populações em sintonia com a sazonalidade e muito dependente dos períodos de fartura ou de seca: “Muchas frutas se comieron / eu estotro mês pasado”¹⁷.

¹⁶ *Quatro Tempos*: I: 97, 265.

¹⁷ *Ibid.*: I: 99, 317.

O tema da fome surge recorrentemente não só por motivações religiosas – “Pentear e jejuar / todo o dia sem comer”¹⁸ – como pela ausência de comida – “sou já tam farto de fome / coma outros de comer.”¹⁹ – ou da maneira mais sarcástica, no auto da *Índia*, quando a “Moça” diz à “Ama” que ouvira dizer que o seu marido chegara e que vinha gordo e esta, de imediato, manda partir tigelas e panelas e dar a carne aos gatos para que ele pensasse que a sua senhora tinha passado mal com a sua partida. De tal modo, contou ela ao marido, que: “três dias não comi nada”²⁰.

1.2. CARNE

O destaque para o hiperónimo “carne”, com 155 referências, insere-se num contexto da sua escassez ou mesmo não existência. Ou seja, a vontade de se comer carne e não haver condições financeiras para tal, surge com alguma insistência. Vejamos o que diz Inês Pereira ao marido, para que ele não desconfie de tempos de fartura e de pecado durante a sua ausência: “Já carne nunca a comi”²¹. A “carne” aparece também na sequência da atividade do pascigo (pastores, porqueiros, vaqueiros), muito frequente nos textos vicentinos. Encontramos porqueiros, vaqueiros, pastores e boieiros no auto da *Visitação* – “Quedáronme allí detrás / uns treinta compañeros / porquerizos y vaqueros / y aun creo que son más”²²–, no *Pastoril Castelhana*²³ ou em *Mofina Mendes*²⁴, que guardam porcos, bácoros, vacas, vitelas, bois, cabritos e cabras. Outros animais que serviriam de alimento seriam: touro, novilho, bode, cordeiro, porco, leitão.

Os textos vicentinos trazem-nos ainda referências aos enchidos, nomeadamente o chouriço e a morcela, como seria o caso da Forneira que, no diálogo com o marido, Ferreiro, lhe diz: “Chouricinho engargueijado / forunço de gata prenhe / nam sei marido coitado / se te venda se t’empenhe.”²⁵

É interessante ficarmos a conhecer, através das palavras do Bailador, uma provável forma de tratamento, conserva e transporte da carne²⁶: “Eu lhe trazia das bodas / sempre o capelo atestado / de figos de carne e pão”. A carne de caça também aparece com frequência nas referências alimentares dos textos vicenti-

¹⁸ *Quem tem farelos?*: II: 154, 18,19.

¹⁹ *Ibid.*: II: 156, 88, 89.

²⁰ *Índia*: II: 184, 436.

²¹ *Ibid.*: II: 185, 476.

²² *Visitação*: I: 20, 101.

²³ *Pastoril Castelhana*: I: 24-27, 29-111.

²⁴ *Mofina Mendes*: I: 111-124; 395, 396, 401-402, 412-416, 418-419, 424, 439-443.

²⁵ *Inverno e Verão*: II: 110, 1157-1160.

²⁶ *Juiz da Beira*: II: 312, 706-708. Provavelmente uma herança da técnica de conservação e transporte de carne à maneira dos soldados romanos, que levavam consigo pedaços de carne salgada para se alimentarem.

nos. Javali, veado, porco-espinho, corço, cabrito-montês, urso, lebre, caçapo²⁷ são algumas das referências que completam o conjunto da “carne” que seria servida às mesas nobiliárquicas, como era o caso da lebre que Gonçalo, o filho de lavrador, vai vender aos cortesãos, atento e expedito para que não se deixe enganar pelos mesmos, conforme conselho do clérigo: “E esta lebre pera haver / dinheiro dos cortesãos”²⁸.

1.3. FRUTA

A predominância do hiperónimo “fruta” sobre todas as outras referências (129) explica-se talvez porque nos textos vicentinos o autor retrata frequentemente situações quotidianas levadas a cabo por gente do povo, ligada à terra e ao alimento mais simples. É o caso da mulher que se queixa do marido, no auto da *Feira*, dizendo que ele se preocupa mais com comer, beber e ir aos campos para colher figos, uvas, ameixas e cerejas, em vez de trabalhar²⁹.

Já o escudeiro do *Juiz da Beira* dizia que dera a Ana Diaz, para além de “pada de pão”, “empadas de sardinhas” e “talhada de melão”, uns “bacios de camarinhas” para além de alguns objetos mas que ela o enganara e burlara³⁰.

Entre os frutos predominam a maçã – “caçoila de maçãs”³¹ –, o limão, o melão, o marmelo, o figo e as uvas, como confirmam o *Juiz da Beira* – “sem nos ficar nem um figo”³² – ou Branca Anes: “ele vendima as parreiras / e nam sei que faz das uvas”³³.

1.4. CEREAIS

O hiperónimo de “cereais” apresenta 120 referências e revela a predominância dos hipónimos pão³⁴, trigo, farinha, migalha, centeio, cevada e cuscuz, preocupação diária das gentes do povo e alimento transversal a todas as ordens sociais. Em *Exortação da Guerra*³⁵, Arquiles apela a que toda a riqueza seja canalizada para a luta contra os infiéis³⁶, aconselhando Roma e todos os seus segui-

²⁷ Cria de coelho.

²⁸ *Clérigo da Beira*: II: 358, 234-235.

²⁹ *Feira*: I: 175-176, 625-648.

³⁰ *Juiz da Beira*: II: 306, 501-505.

³¹ *Lusitânia*: II: 386, 161.

³² *Juiz da Beira*: II: 311, 650.

³³ *Feira*: I: 176, 634.

³⁴ Marques 1974: 15.

³⁵ *Exortação da Guerra*: I: 677, 484.

³⁶ Numa alusão à viagem a Azamor que o duque de Bragança e Guimarães iniciava no ano de 1514.

dores a vender taças e breviários, a trocar vasos ou copos por cabaças e a comer o mais simples, pão e rabaças. Ou seja, a abdicar das riquezas e do brilho do luxo pela simplicidade, austeridade, em nome de um bem maior.

Já na *Floresta d'Enganos*³⁷ a Moça diz à Velha para fazer o “formento” e amassar de madrugada, quando o forno estiver na melhor temperatura, enquanto na *Devisa de Coimbra*³⁸ o Lavrador diz que há sete anos que não consegue colher “pão” das suas herdades porque os Invernos têm sido rigorosos, com a neve a matar o gado e o vento a levar as flores dos frutos que não viriam a nascer.

Por outro lado, o *Viúvo*³⁹ revela fartura quando aconselha D. Rosvel⁴⁰, entretanto disfarçado de trabalhador agrícola incansável, a comer porque a comida e o momento da refeição eram o momento da pausa no trabalho e o seu corolário: “Cena, cena, dalde el pan / y migas a gran hartura / com del ajo / y comerás hijo Juan / que el comer es la holgura / del trabajo”. À semelhança das migas, também se cozinhavam as farinhas sob a forma de “papas” – “Eu comi papas aquesta.”⁴¹ –, ou “açorda” – “que pareceis alifante / depois de farto d’açorda”⁴² – e “migas”: “y migas a gran hartura / con del ajo”⁴³. E, de facto, se para alguns há fartura, é antes com um pedaço de pão que se mata a fome em *Quem tem farelos?*⁴⁴ ao ponto de voltar a fartar quem constantemente a ele recorre: “ou fart²-os eramá de pão”⁴⁵.

Já para as longas viagens marítimas, como a que o marido da ama vai fazer na farsa do *Auto da Índia*, muito trabalhou a mulher a amassar e a “biscoutrar”⁴⁶, ou seja, fazendo o biscoito⁴⁷ que assegurava o fornecimento de alimento para as longas viagens no mar. Para além do biscoito, havia ainda a “regueifa”, a “boleima” – “com ãa borda de boleima / e ãa vez d’água fria”⁴⁸ – e o “micho”, que seria outro tipo de pão endurecido, embebido em azeite – “azeite no micho em que vem”⁴⁹.

³⁷ *Floresta d'Enganos*: I: 479, 653.

³⁸ *Devisa de Coimbra*: I: 457, 212.

³⁹ *Viúvo*: I: 435, 560-564.

⁴⁰ Apaixonado por uma das filhas do Viúvo.

⁴¹ *Rubena*: I: 390, 775.

⁴² *Almocreves*: II, 332, 163.

⁴³ *Viúvo*: I: 435, 561.

⁴⁴ *Quem tem farelos?*: II: 155, 58.

⁴⁵ *Ibid.*: II: 163, 284.

⁴⁶ *Auto da Índia*: II: 172, 28.

⁴⁷ Eram de farinha de trigo ou centeio, cozidos duas vezes para ficarem secos e desidratados, com o objetivo de durarem o mais possível nas longas viagens marítimas, resistindo ao bolor e outras humidades.

⁴⁸ *Inês Pereira*: II: 572, 414.

⁴⁹ *Feira*: I: 182, 847.

Quando os cereais escasseavam recorria-se às castanhas – “nam asse sempre castanhas”⁵⁰ –, das quais se poderia preparar papas, bolos e um pão de má qualidade mas que constituía reserva alimentar especialmente para as populações mais a norte do território⁵¹. Outro recurso seria a bolota.

1.5. AVES

Recurso alimentar constante para a maioria da população e transversal às ordens sociais de acordo com o exotismo faunístico, Gil Vicente não poderia deixar de referir as aves nos seus textos. De sublinhar que estes nos apresentam também outras aves que no contexto vicentino não aparecem em cenário do universo alimentar, como é o caso das “tórtolas”, “cigüeñas”, “patoxas”, “sirgueritos” e “paxaritos” em *Quatro Tempos*⁵². Por isso não contabilizámos esses hipónimos nesta contagem relativa à alimentação, à exceção do “milano” que aparece referenciado uma vez como alimento em *Floresta d’Enganos*⁵³.

Para as “aves”, que definimos como hiperónimo à parte da “carne” pela sua peculiaridade, vamos encontrar, nas 97 referências, hipónimos mais vulgares na alimentação contemporânea, como o ovo, o capão, o pato, a perdiz, o frangão, a rola, a galinha, ou alimentos mais exóticos ao nosso olhar, como cisne, ganso, pomba, estorninho, garça, pavão, francelho, ou ainda as “grajas” e os “milanos”.

A perdiz seria um alimento apreciado, como podemos certificar pelo “amador de perdiz”⁵⁴ ou na *Festa*, onde constam “duas dúzias de perdizes”⁵⁵, tal como o pato, que fez parte do jantar de Dom Duardos – “un buen pato”⁵⁶ –, ou a galinha, que era procurada pelos comerciantes, junto dos criadores: “Lá vem ò redor das vinhas / compradores a comprar / samica ovos e galinhas.”⁵⁷

Os ovos faziam parte da alimentação da população e seriam bastante consumidos. Mofina Mendes acredita que poderá comprar ovos de pata, os quais, depois de chocados darão um pato e assim sucessivamente, até conseguir enriquecer: “Casarei rica e honrada / per estes ovos de pata”⁵⁸.

⁵⁰ *Clérigo da Beira*: II: 357, 205.

⁵¹ Flandrin e Montanari [s.d.]: II, 34.

⁵² *Quatro Tempos*: I: 94, 156.

⁵³ *Floresta d’Enganos*: I: 487, 78.

⁵⁴ *Barca do Inferno*: II: 549, 607.

⁵⁵ *Festa*: II: 658, 106.

⁵⁶ *Dom Duardos*: II: 621, 850.

⁵⁷ *Feira*: I: 182, 828-830.

⁵⁸ *Mofina Mendes*: I: 125, 470.

1.6. HORTÍCOLAS

A acreditarmos nos textos vicentinos, as classes superiores não seriam adeptas de produtos hortícolas nas suas refeições, pois eram vegetais que se desenvolviam muito próximo da terra e não seriam dignos da sua condição. Registámos 77 hipónimos relacionados com a alimentação e com a agricultura, associados a grupos sociais mais ligados ao povo, como é o caso dos vaqueiros que levam dois sacos de pães inteiros com “porros cebolas e alhos”⁵⁹ ou a cultura dos nabos que deve ser feita quando já floresce o grão⁶⁰.

O alho aparece muitas vezes aliado ao pão e à açorda – “y unas cabezas de ajos / y del pan”⁶¹ –, tal como a cebola: “Vete com la bendición / a comer cebolla cruda / tu manjar”⁶²; ou “e coma eu pão e cebola”⁶³; ou ainda, “antes que entre a alhada / ãa cebola assada”⁶⁴.

Também o cebolinho e o espinafre fazem parte dos textos vicentinos⁶⁵, tal como a hortaliça e a couve⁶⁶, as cenouras e as favas com “alcorouvia”⁶⁷, cominho e açafreão⁶⁸, ou ainda o caldo de ervilhas ou a alface esparregada, aconselhados inclusive para os males de amor de um clérigo⁶⁹. Ainda aparece o grão – “quando florece o agrão”⁷⁰ –, o tremço e as lentilhas – “Nam coma senam lentilhas”⁷¹ –, preparadas, com certeza, com o omnipresente refogado de cebola, que também era comida crua – “e coma eu pão e cebola”⁷². O alho igualmente constituía a base da preparação dos cozinhados – “e perlas de camarinhas / firmas de cabeças d’alhos”⁷³. A alface em salada ia para a mesa, assim como o rábano, o nabo e a rabaça. Felipe, o mestre de *Físicos*, aconselha mesmo o Clérigo a comer “Ûa alface esparregada”⁷⁴ para que, entre outro receituário, lhe passassem os males de amor.

⁵⁹ *Mofina Mendes*: I: 120, 324.

⁶⁰ *Rubena*: I: 387, 668-669.

⁶¹ *Vívvo*: 433, 499.

⁶² *Dom Duardos*: 539, 756.

⁶³ *Velho da Horta*: 268, 389.

⁶⁴ *Festa*: 667, 371-372.

⁶⁵ *Romagem dos Agravados*: 134, 515.

⁶⁶ *Velho da Horta*: 207, 226, 61, 716.

⁶⁷ Planta aromática originária do Norte da Europa.

⁶⁸ *Lusitânia*: 387, 199-201.

⁶⁹ *Físicos*: II: 424, 433, 239, 553.

⁷⁰ *Rubena*: I: 387, 669.

⁷¹ *Físicos*: II: 433, 550.

⁷² *Inês Pereira*: II: 572, 405.

⁷³ *Guerra*: I: 678, 527.

⁷⁴ *Físicos*: II: 424, 239.

1.7. PEIXE

O “peixe”, também com 77 referências, aparece sempre em contextos laicos de escassez ou de restrições alimentares por motivos religiosos. A comédia *Cortes de Júpiter*⁷⁵ está pejada de hipónimos que, não se referindo especificamente à alimentação, suportam a comparação de alguns tipos sociais e personagens à fauna marinha: “Sairão as regateiras / em cardume de sardinhas / nadando muito ligeiras / desviadas das carreiras / por nam topar co as toninhas”⁷⁶; ou “E Garcia de Resende / feito peixe tamboril”⁷⁷.

E vemos ainda no quadro que Gil Vicente nos apresenta no auto da *Índia* a conversa do amante Lemos com a criada. Esta pergunta-lhe se deve comprar azevias e ele responde “Dá ó demo as azevias”, não porque na realidade não as quisesse mas porque também estaria a considerar a azevia um alimento caro para a sua bolsa, embora não o quisesse fazer transparecer⁷⁸. Optam então por algo mais simples: “uma quarta de cereijas / e um ceitil de briguigões”, porque o cabrito também estaria caro e segundo Lemos teria “mil barejas” e eventualmente comeriam também algumas ostras, caso não estivessem caras⁷⁹.

A proximidade do mar e de muitos cursos de água e de lagos facilitaria o acesso ao peixe⁸⁰, fazendo aumentar o seu consumo relativamente aos restantes países da Europa central. Aliás, Gil Vicente conhece bem a fauna marinha: sardinhas, azevias, toninha, rodovalho, ruivo, atum, robalo, barbo, garoupa, raia, carapau, bacalhau, safio, congro, tamboril, arenque, cação, solha, enguia, lampreia, tubarão, pescada, moreia e ainda, caranguejo, ostras, berbigões, baleia, mexilhões.

1.8. ÁGUA

A fome e a sede são a provação maior do ser humano. Em *Quatro Tempos*, o Estio queixa-se: La sede es cosa espantosa / la lengua blanca sedienta / la cabeza matormienta / com callentura rabiosa.”⁸¹

Para além das privações da comida e da água, a caracterização dos estados de alma reflete-se na expressão “som vossa alma galinheira”⁸², com que Teodora

⁷⁵ *Cortes de Júpiter*: II: 31.

⁷⁶ *Ibid.*: II: 38, 223-226.

⁷⁷ *Ibid.*: II: 40, 287.

⁷⁸ *Índia*: II: 179, 269-270.

⁷⁹ *Ibid.*: II: 179, 272-279.

⁸⁰ Reis 1992:12.

⁸¹ *Quatro Tempos*: I: 97, 265-266.

⁸² *Feira*: I: 183, 870-871.

respondeu a Mateus: toda a simpatia encerrada nas palavras que lhe endereçara lhe soara a falso e a uma certa feminilidade.

A água, aqui registada, também considerada como hiperónimo – “sede” –, aparece com 40 referências. Pensámos inicialmente que em algum contexto das peças vicentinas a sede se referiria à falta de beber vinho, mais do que de beber água. No entanto, esta ideia foi completamente posta de parte, porquanto os exemplos mostram que a palavra “sede” está associada à ideia de beber água, enquanto a palavra “beber” se refere ao mundo do consumo do vinho⁸³. O vinho seria mesmo muito desejado, como nos revela Maria Parda no seu périplo pelas tabernas de Lisboa, na esperança de que alguém lhe fiasse o vinho de que necessitava para o seu equilíbrio físico e mental.

O consumo de vinho refletia-se nas classes sociais. Os menos favorecidos, aqueles que como Maria Parda deambulavam de taberna em taberna, ou que viviam em permanente dependência dos trabalhos agrícolas, consumiam vinhos menos alcoólicos, água-pé e malvasia. Os mais ricos consumiam vinhos com teor alcoólico mais elevado⁸⁴.

1.9. TEMPEROS

Os temperos aparecem como complemento e excentricidade. Num total de 31 registos podemos encontrar o recurso à canela para ajudar Rubena, que está em trabalho de parto enquanto a parteira pede a Benedita que vá buscar incenso, marcela, nêveda⁸⁵ e canela, naturalmente para as defumações e infusões que daria a beber à parturiente⁸⁶. Também na *Romagem dos Agravados* nos aparecem referências aos cominhos e ao açafraão que Bastião iria buscar à tendeira⁸⁷, tal como aparecem na *Lusitânia* quando a mãe responde ao pai, por este sugerir um lauto jantar aos filhos, dizendo que nem o sultão turco comeria tantas iguarias como cenouras com favas, “alcorouvia”, cominho e açafraão⁸⁸.

O azeite não aparece tantas vezes registado nos textos de Gil Vicente como seria de esperar. Na realidade, a documentação coeva tem revelado que o azeite era mais utilizado para a iluminação de espaços laicos e religiosos⁸⁹ do que para a alimentação. O judeu Samuel, referindo-se à perturbação provocada pela Res-

⁸³ Coelho 2005. Esta autora confirma que “em tempos medievais, beber era beber vinho. A água era facilmente contaminável e muito mais suscetível de provocar doenças.”

⁸⁴ Flandrin e Montanari [s.d.]: II: 39.

⁸⁵ É uma planta perene muito aromática pertencente à família das mentas, à qual são atribuídas algumas propriedades medicinais.

⁸⁶ *Rubena*: I: 375; 268, 269.

⁸⁷ *Romagem dos Agravados*: II: 124; 163, 164.

⁸⁸ *Lusitânia*: II: 387, 199-201.

⁸⁹ Marques 1974: 89.

surreição, em que “o sol escureceu e a terra tremeu”, descreve o que aconteceu em sua casa: “tremeu minha casa caiu cantareira / quebrou-se a louça todo se perdeu / até o pichel que tinha d’azeite”⁹⁰.

Era também um produto que dinamizava o comércio, como é o caso de Mofina Mendes, a quem Paio Mendes manda vender um pote de azeite ou quando ela própria se preocupa com o azeite que ainda não se vendeu: “toma este pote d’azeite / e vai-o vender à feira”⁹¹. Ou um motivo de encontro das criadas, no lagar, quando iam buscar azeite: “E irão suas criadas / num lagar d’azeite todas”⁹².

Mas seria decerto fundamental para a sobrevivência, uma vez que vemos o marido deixar à Ama, para que não passe fome enquanto ele está ausente na Índia, “trigo azeite mel e panos”⁹³.

1.10. VINHO

Nos textos de mestre Gil, o vinho surge em 26 referências, sem contarmos com os vocábulos menos óbvios como vinha, uvas e outros. O vocábulo “beber” transporta-nos para o mundo do vinho. Na *Feira*, Branca Anes queixa-se a Marta Dias de seu marido, “que é melhor pera beber / que nam pera maridar.”⁹⁴, e nos *Físicos* Anrique pergunta a Brásia o que tinha para comer. Ela responde-lhe que havia coelhos e chouriço e “Pera beber / muito bôs vinhos vermelhos.”⁹⁵ Maria Parda, por seu lado, desesperada, afirma que até “o demo bebe vinho.”⁹⁶

Mas também transparece a imagem do fabrico do vinho no quotidiano rural – “vindimar e cogger lino / haver vino y poner torno”⁹⁷ – ou como medicamento em *Físicos*: “tomais do sumo das vinhas” ou “E dar-lh’-ei eu puro o vinho?”⁹⁸

1.11. DOÇARIA

Já a doçaria, com 25 referências, apresenta diversidade de hipónimos, predominando o bolo, o mel, as azevias⁹⁹ e as queijadas, seguindo-se: alfeni, alfêloa,

⁹⁰ *Ressureição de Cristo*: I: 332, 137-141.

⁹¹ *Mofina Mendes*: I: 124, 452-453.

⁹² *Cortes de Júpiter*: II: 46, 485.

⁹³ *Índia*: II: 173, 66.

⁹⁴ *Feira*: I: 176, 644.

⁹⁵ *Físicos*: II: 429, 413.

⁹⁶ *Maria Parda*: II: 492, 40.

⁹⁷ *Viuvo*: I: 433, 472.

⁹⁸ *Físicos*: II: 422, 179-180; 424, 265.

⁹⁹ As azevias, para além de um tipo de peixe, são também um doce frito.

boleima, canela, filhós de manteiga, licor, maçapão, manjar branco, marmelada, pinhoada e regueifa.

Em *Rubena* podemos encontrar a voz de Pedrinho dizendo aos amigos: “Temos tanta marmelada que minha mãe m’há de dar”¹⁰⁰. Por sua vez, o Velho da Horta, apaixonado, diz à jovem rapariga: “ó meu rosto d’alfeni / que em forte ponto vos vi / neste pomar”¹⁰¹. O mel também aparece como um elemento recorrente na alimentação de Quinhentos. Os Pastorinhos conversam com Cismena e Joaquinho exalta o facto de ter muito mel consigo¹⁰², enquanto na *Barca do Inferno* o Enforcado aceita a sua nova condição e, junto à Barca, ainda com esperança de não ir para o Inferno, diz que iria ter ao Paraíso, para jantar “pão e mel” com S. Miguel¹⁰³.

1.12. LATICÍNIOS

Finalmente, os laticínios, com 16 registos, referem-se a leite, leite fresco coado, manteiga (manteiga cozida, manteiga crua e manteiga salada de Flandres), natas, queijo fresco, requeijão e queijo. Na *Visitação*¹⁰⁴, que Gil Vicente apresentou à rainha D. Maria aquando do nascimento do futuro rei D. João III, no ano de 1502, encontramos, à semelhança da visita ao Menino Jesus, a visita de porqueiriços e vaqueiros que levavam ovos, leite, queijada e queijos com mel. Para além da cena teatral, entraram os pastores com os ditos presentes para a criança que acabava de nascer.

É neste contexto dos laticínios que vamos encontrar uma situação de contrafação de produtos alimentares, como foi o caso de Marta Gil, acusada pelo Diabo de ter posto água no leite: “E pera que era água no leite / que deitavas ieramá?”¹⁰⁵

Rubena¹⁰⁶ também refere com frequência o leite, quando descreve a criança que mama. E a Ama de Cismena, filha de Rubena, dizia que alimentava a bebé com “Sopezinhas de panela / e leite fresco coado”¹⁰⁷. Para finalizar os exemplos, vemos a Serra da Estrela emitir para a eternidade uma afirmação absoluta: “Que tal leite como o meu / nam no há em Portugal / que tenho tanto e tal / e tam fino Deos mo deu / que é manteiga e na al”¹⁰⁸.

¹⁰⁰ *Rubena*: 390, 786.

¹⁰¹ *Velho da Horta*: II: 210, 155.

¹⁰² *Rubena*: I: 390, 780.

¹⁰³ *Barca do Inferno*: II: 555, 798.

¹⁰⁴ *Visitação*: I: 17-21, 100-108.

¹⁰⁵ *Purgatório*: I: 253, 349.

¹⁰⁶ *Rubena*: I: 367.

¹⁰⁷ *Ibid.*: I: 386, 639.

¹⁰⁸ *Serra da Estrela*: II: 71, 595.

1.13. REFEIÇÕES E CONSERVAÇÃO

Para além dos alimentos referenciados, as refeições e a forma como os alimentos eram conservados são alguns aspetos detetáveis nos textos de Gil Vicente que nos ajudam a completar uma imagem interpretativa do quotidiano de Quinhentos.

No universo mundano e terreno, as refeições dividiam-se grosso modo em três momentos. O almoço, logo pela manhã, o jantar, cerca do meio-dia, e a ceia, ao fim do dia. Considerando que a maioria da população não poderia contar com todas as refeições, a recolha de dados nos textos de Gil Vicente permite-nos uma aproximação ao quotidiano quinhentista.

O almoço era uma pequena refeição matinal¹⁰⁹. Num quadro familiar vemos Isabel, que, já cansada de ouvir a mãe insistir para que vá aprender um ofício, cerceia a conversa dizendo: “Isto vai sendo de dia / eu quero mãe almoçar”¹¹⁰. D. Duardos também cuida da sua refeição, comendo “ao almoço moxama¹¹¹ / e vinho de seu matiz”¹¹². Já a meio do dia, o judeu chega a casa e pergunta à mulher: “que temos pera jantar?”¹¹³ E esta apresenta-lhe uma mesa digna de um “sultão”. O jantar seria a refeição mais substancial do dia e decorreria cerca das 10h / 12h¹¹⁴.

Em *Alma*, a “senhora madre Igreja” é convidada para a “cea soberana / celestial”¹¹⁵, enquanto a iguaria servida são os açoitos e sacrifícios físicos a que se sujeitarão os fiéis da Igreja para poderem atingir lugar na mesa celestial: “Venha a primeira iguaria”¹¹⁶, que serão os castigos que irão aplacar os “danados apetitos.”¹¹⁷ A ceia seria servida entre as 16h e as 19h, após finalizarem os trabalhos do dia¹¹⁸, ao princípio da noite¹¹⁹.

Para a conservação dos alimentos recorria-se ao sal, frequentemente assinalado nos textos vicentinos. Em *Almocreves*, o pescado que se fornece é salgado há dois anos¹²⁰, enquanto noutras peças se solicita que a ave seja salgada para con-

¹⁰⁹ Arnaut 1967: LXVIII.

¹¹⁰ *Quem tem farelos?*: II: 170, 535-536.

¹¹¹ Lombo de atum, salgado.

¹¹² *D. Duardos*: II: 620, 818.

¹¹³ *Lusitânia*: II: 387, 196.

¹¹⁴ Uns autores apontam para cerca das 10h/ 11h enquanto outros avançam para as 11h/ 12h. Bruno Larioux (1989: 83) segue a primeira opinião e Dias Arnaut regista a segunda situação, salvaguardando a hipótese anterior (1967: LXVIII).

¹¹⁵ *Alma*: I: 206, 577.

¹¹⁶ *Ibid.*: I: 210, 737.

¹¹⁷ *Ibid.*: I: 206, 585.

¹¹⁸ Larioux 1989 : 83.

¹¹⁹ Arnaut 1967: LXXI.

¹²⁰ *Almocreves*: II: 332, 164.

serva – “salga esotra ave de pena”¹²¹ – ou que o lombo do atum salgado sirva de alimento: “À cea e jantar perdiz / ao almoço moxama / e vinho do seu matiz”¹²².

Outros alimentos, que surgem nos textos são os que passaram a fazer parte do quotidiano das populações em consequência do processo da Expansão Ultramarina¹²³. As referências vicentinas a açafraão, cravo, canela, cuscuz ou açúcar demonstram que, apesar da sua existência já se verificar na Idade Média, a sua disseminação nas cozinhas portuguesas ter-se-á verificado a partir do século XVI.

Alguns frutos como o melão, o limão e o pepino, a ameixa e a cereja, todos de origem asiática, passaram a circular em maior quantidade nos mercados portugueses desde que a sua produção se vulgarizou. Nos textos em análise a referência mais circunstanciada a esses frutos comprova a importância dada a estes alimentos que estavam a integrar-se na alimentação portuguesa.

2. DA MESA PARA O ALTAR

Apesar de a alimentação das populações estar dependente da sazonalidade e das possibilidades de acesso ao próprio alimento por parte de cada grupo social, encontramos nos textos de Gil Vicente uma forte componente religiosa na temática alimentar.

Na esteira das vertentes mundana e espiritual procuramos explicar a interligação entre estas duas componentes da essência humana: o corpo e a alma, o Bem e o Mal, o profano e o religioso. Curiosamente, foi geralmente em contextos de celebração de Natal, de Reis, de Quaresma ou de procissão de Corpo de Cristo que as obras teatrais de Gil Vicente foram estreadas, apelando à religiosidade, ou então, com o objetivo de assinalar o nascimento de um príncipe, ou algum casamento real, ou a partida de uma armada para a Índia, mantendo subjacente, para além da sua forte religiosidade (do autor e dos portugueses de Quinhentos), a implacável crítica social.

Verificaremos como esta dualidade vincada nos aspetos alimentares é também a dualidade da conceção do mundo por Gil Vicente, para quem o Bem e o Mal, o Anjo e o Diabo, são a sua própria procura da consciência de um mundo então em profundas mudanças.

¹²¹ *Frágua d'Amor*: I: 657, 543.

¹²² *Serra da Estrela*: II: 70, 562.

¹²³ Sem esquecermos que, no território português, o apreço pelo sabor das especiarias já viria do período da romanização e da arabização; lembremo-nos do famoso *garum* que os romanos fizeram produzir e exportar desde o litoral português para o Império Romano.

Enquanto fator social, o ato da alimentação obedece a rituais que, fundamentados em obediências religiosas, podem revestir-se de gestos e de vocabulários de natureza espiritual. Neste âmbito, o imaginário e o simbólico que prevalecem nas farsas, comédias e moralidades de Gil Vicente permitem compreender a cultura e o espírito do homem de finais da Idade Média e inícios do século XVI. Como exemplo, encontramos acusações a onzeneiros e usurários por não cumprirem os preceitos alimentares que a sua própria religião obrigava¹²⁴. O judeu da *Barca do Inferno* “comia a carne da panela / no dia de nosso senhor [...] / vós Judeu ires à toa / que sois mui roim pessoa”¹²⁵.

Mais celestiais são as palavras que no auto da *Alma* estabelecem um paralelismo entre as estalagens dos caminhos e a Igreja, enquanto estalagem simbólica, que recebe os seus fiéis. As almas, no caminho para a eternidade, podem descansar na “madre Igreja”, sentar-se à mesa, que é o altar, e tomar as refeições que são “os manjares das insígnias da paixão”¹²⁶. A figura de convite para a entrada nesta estalagem é um Anjo, que nos assegura que iremos comer alimentos que nos irão confortar¹²⁷. O cozinheiro é Santo Agostinho, que prepara a ceia com todo o esmero para que se alimentem das iguarias celestiais. Esta ceia estabelece a relação do que é terreno com o que é espiritual e etéreo. Os humanos e pecadores podem recorrer à salvação pela via da missa e da comunhão¹²⁸.

A mesa, que simboliza o altar, é posta sobre uma verónica¹²⁹. A refeição começa com os “açoutes” ou autoflagelação para que se recorde o sofrimento de Cristo desde a sua prisão até à crucificação¹³⁰. Seguem-se “coroas de espinhos”, que se colocam nas cabeças, para sentir o tormento dos espinhos que atingiram, na dor, os “miolos de Cristo”, para remediar a falta de siso dos homens na terra¹³¹. Após este prato, apresentam-se à mesa os “cravos” que foram cravados no corpo de Cristo, para que os pudessem “sentir”¹³². A “quarta iguaria” foi um crucifixo que todos adoraram¹³³. A “fruta” ou sobremesa desta ceia teriam todos de ir buscá-la ao “pomar / adonde está sepultado / o redentor.”¹³⁴ A crucificação de Jesus simboliza a força que a própria carne (corpo terreal) tem de fazer para superar a dor e, através dela, atingir o Espírito. Os cravos lembram a palavra que perfura, pelo Bem ou pelo Mal, a própria carne.

¹²⁴ Mucznik 2009: 176.

¹²⁵ *Barca do Inferno*: II: 548, 561.

¹²⁶ *Alma*: I: 189.

¹²⁷ *Ibid.*: I: 199, 355-358.

¹²⁸ *Ibid.*: I: 206, 576-596.

¹²⁹ Cruz 1990: 201.

¹³⁰ *Alma*: I: 210, 736-749.

¹³¹ *Ibid.*: I: 211, 750-763.

¹³² *Ibid.*: I: 211-212, 764-784.

¹³³ *Ibid.*: I: 212, 792-805.

¹³⁴ *Ibid.*: I: 213, 820-826.

Este auto de Gil Vicente, o primeiro escrito em português, coloca-nos frente à dualidade Anjo / Diabo, Bem / Mal. O Anjo será a Igreja e o Papa e o Diabo serão as tentações terrenas, o mundo da carne. Os rituais e toda a encenação da oração representam os sacrifícios que todos têm de fazer para conseguir a eternidade e a perfeição da alma.

O Bem e o Mal estão também representados em *Feira*, onde, numa vasta tela carregada de pequenos quadros ou cenas, se desenvolvem episódios que vão culminar com o Bem personificado nos pastores que “cantam e dançam em louvor da Virgem”¹³⁵.

Se registarmos a quantidade de vocábulos existentes nos textos de Gil Vicente que nos remetem para o campo da espiritualidade e da salvação da alma, vamos encontrar referências ao ato de “mamar” como forma de alimentar a criança, que é Jesus – “que via una virgen dar / a su hijo de mamar”¹³⁶ –, ou a palavra “carne” enquanto elemento desprezível que o Diabo ou a Morte pretendem: “De carne son y de huesos / vengán vengán que son nuevos” – diz o Diabo¹³⁷.

As palavras mais registadas, pelo seu significado, enquadram-se num contexto religioso e bíblico. Os vocábulos “carne” (9 registos), “cordeiro” (7 registos) e “comer” (6 registos) inserem-nos no cenário da dualidade do pecado da gula face à abstinência, ao jejum e ao sacrifício do corpo para se atingir o Céu. Vamos encontrar “adó mis carnes están / sobre cuáles comerán”¹³⁸ e “Trabajar y sospirar / es mi comer”¹³⁹. No primeiro caso, a carne humana (do bispo) vai servir de alimento às aves predadoras que estão ao serviço do diabo, aludindo ao próprio comportamento humano. No segundo, D. Duardos, que renunciou a todos os prazeres, sublinha que apenas o trabalho e o seu amor por Flérida o podem alimentar.

O ato de comer aparece no contexto profano naquilo que se ingere, enquanto no contexto espiritual se refere mais ao que não se come, ao jejum, à abstinência. No deserto, os judeus guiados por Moisés apenas comeram maná, alimento que acompanha toda a peregrinação deste povo até à Terra Prometida. Comer deveria ser um equilíbrio entre a manutenção do corpo e a alimentação do espírito.

Mas o “cordeiro” transporta-nos ao filho de Deus, sacrificado para salvar os homens do pecado – “amado cordeiro / que tira os pecados.”¹⁴⁰ – e que tendo nascido santo de uma virgem – “santo nascido e santificado / mostrando às gentes

¹³⁵ Bernardes 2008: 40.

¹³⁶ *Sebilla Cassandra*: I: 64, 447-448.

¹³⁷ *Barca da Glória*: I: 270, 25-26.

¹³⁸ *Ibid.*: I: 282, 452.

¹³⁹ *D. Duardos*: I: 543, 897.

¹⁴⁰ *História de Deus*: I: 314, 641.

o alto cordeiro”¹⁴¹ – se entrega em sacrifício pleno e puro “no sangue d’ovelhas de pouco paridas / aprende de Cristo cordeiro amoroso”¹⁴². Gil Vicente pretende avaliar a Fé de algumas personagens e coloca-os em julgamento, sacrificando-os, tal como Abraão sacrificaria seu filho, caso Deus o tivesse permitido. Na *Barca da Glória* o “cordeiro” é “delicado” e “divinal”¹⁴³, em contraposição às altas dignidades pecadoras que são postas a julgamento perante o Diabo e os Anjos.

A imagem literária da criança a “mamar” (4 registos) no seio da mãe – Jesus Cristo ao colo da Mãe: “que via una virgen dar / a su hijo de mamar”¹⁴⁴ – sublinha a pureza e a elevação espiritual que está no ato da Mãe que dá o seu leite e da harmonia celestial que existe entre a Mãe e o Filho. Laços que os vão ligar para a eternidade, depois do sofrimento que, na terra, ambos penaram.

O pão (4 registos) é o alimento bíblico por excelência. Em Gil Vicente, o pão apresenta-se como um apelo à união das pessoas, à humanidade como via de transição para o reino celestial, à capacidade de visão do que é Bem e do que é Mal por parte daqueles que são capazes de distinguir o que é inócuo do que é capaz de alimentar o espírito – “no ve lo que es piedra ni ve lo que es pan”¹⁴⁵. Recorde-se que o O Enforcado, em conversa com o Diabo antes de embarcar, revela a esperança que ainda tem de ir comer “pão” e “mel” no Paraíso: “Dixe-me: com sam Miguel / irás comer pão e mel / como fores enforcado”¹⁴⁶.

O “fruto” (4 registos) foi o que, no Paraíso, levou à perdição do ser humano. E esse incumprimento castigou-o a ter de trabalhar para o resto das suas vidas, enquanto o fruto pode também ser aquele que limpa o indivíduo e o prepara para se elevar na comunicação com Deus – “que nam lhe tocassem em um certo / fruto / fruto da ciência”¹⁴⁷; “No quiero arguir si el fruto vedado / si era manzana o pêra o melón”¹⁴⁸. Este vocábulo transporta-nos para a espiritualidade do ser humano.

O “gado” (4 registos), o “mel” (2 registos) e o “sal” (2 registos) são outras palavras presentes no vocabulário alimentar da Bíblia que nos fornecem também um vasto leque de significação. A título de exemplo, apontamos o “gado” como os fiéis cristãos, o “mel” que apela às promessas do Paraíso e o “sal” que ajuda a apurar os alimentos e a purificar o espírito.

O “gado” era a garantia da sobrevivência do grupo em terras desérticas e, no deserto espiritual humano, a procura do alimento pode levá-lo ao encontro

¹⁴¹ Ibid.: I: 316, 705.

¹⁴² Ibid.: I: 316, 720.

¹⁴³ *Barca da Glória*: I: 294, 835-846.

¹⁴⁴ *Sebilla Cassandra*: I: 64, 448.

¹⁴⁵ *Pregação*: II: 454, 224.

¹⁴⁶ *Barca do Inferno*: I: 241, 794.

¹⁴⁷ *História de Deus*: I: 297, 54-55.

¹⁴⁸ *Pregação*: II: 451, 115.

do Senhor: “Eis que a mão do Senhor será sobre o teu gado”¹⁴⁹. Os homens são o “gado”, “mui esquivos de guardar”¹⁵⁰, de tal modo que apenas os “patriarcas primeiros / eram gados celestiais”¹⁵¹.

O “mel” revigora e dá prazer, tal como a palavra de Deus: “Oh! Quão doces são as tuas palavras ao meu paladar! Mais doces do que o mel à minha boca”¹⁵². Já é conhecida a imagem do Enforcado que, na *Barca do Inferno*, explica ao Diabo que S. Miguel lhe prometera o Paraíso, onde comeria “pão” e “mel”¹⁵³.

O “sal”, bom para a conservação, para apuramento dos sabores e para a desinfecção, pode conceder estas características aos comportamentos e à Fé do ser humano, no sentido da preservação do pecador arrependido que crê em Cristo. A Igreja é apresentada em *Alma* como iguaria e, para que a possam saborear melhor, Santo Agostinho aconselha que a temperem com “salsa” e “sal” – “Gostá-la-eis com salsa e sal”¹⁵⁴. O sal, na palavra e na Fé, apela à contenção, ao cuidado que se deve ter face aos perigos do mundo terreno. Ou numa abordagem espiritual ao corpo açoitado de Jesus Cristo as suas lágrimas e as suas dores são também as dores de todos nós, como o tempero de salsa e de sal numa boa iguaria¹⁵⁵, porque nos devemos lembrar sempre do que Ele sofreu para percebermos que Nele temos o apaziguamento das nossas dores, de pouco valor face às Suas.

Com maior incidência em *Alma*, verificamos que Gil Vicente condena a mundanidade e o afastamento que as pessoas mantinham relativamente à Igreja, à moralidade e aos valores espirituais. Pela via da dramaturgia, o autor critica a sociedade da sua época¹⁵⁶ e chama a atenção para a tensão entre cristãos e judeus, aumentando a ideia da impureza do judeu, que não tem entrada na barca dos condenados¹⁵⁷.

CONCLUSÃO

Os textos de Gil Vicente refletem uma narrativa da cultura ocidental judaico-cristã, recorrendo à simbologia alimentar para uma abordagem metafórica. À mesa terrena servem-se todos os alimentos e reduzem-se os seres humanos aos seus sentidos e satisfação imediata das suas necessidades e também dos seus desejos pecaminosos da gula, da avareza e da luxúria, revelando-o como um

¹⁴⁹ Êxodo 9:3.

¹⁵⁰ *Cananea*: I: 339, 13.

¹⁵¹ *Ibid.*: I: 341, 64.

¹⁵² Salmos 119:103.

¹⁵³ *Barca do Inferno*: I: 241, 794.

¹⁵⁴ *Alma*: I: 210, 743.

¹⁵⁵ *Ibid.*: I: 210, 743.

¹⁵⁶ Cruz 1990: 202.

¹⁵⁷ *Ibid.*: 196.

mero ser carnal. No altar, ou mesa celestial, são servidos os alimentos aos que vão entrar na Igreja e sentar-se junto de Cristo ou julgam-se aqueles que vão ser sujeitos ao ambiente infernal da fome, da sede e do castigo¹⁵⁸.

Os alimentos e todos os atos inerentes à alimentação que referenciamos a partir dos textos vicentinos compilados em *As Obras de Gil Vicente*¹⁵⁹ permitem-nos compreender os hábitos e os procedimentos para o ato de comer por parte da população portuguesa nas primeiras décadas do século XVI. Os textos de Gil Vicente transmitem essa realidade funcional quotidiana, ao nível do campesinato e das populações urbanas.

A escrita de Gil Vicente situa-se entre o medievalismo literário que acaba e o humanismo que começa. Apresenta características medievalistas pela espiritualidade e inspiração religiosa e bíblica e é já humanista pela sua intervenção de crítica social, política e religiosa, pelo recurso estético-literário às figuras da mitologia pagã e pelo realismo.

Ao nível da espiritualidade e do simbólico, os alimentos surgem na obra de Gil Vicente como um recurso à intencionalidade do seu discurso, sem que tenha de corresponder com rigor à realidade do homem de Quinhentos. Na verdade, se a carne, os cereais, os produtos hortícolas, o peixe, os frutos, a água e o vinho constituem alimentos para o corpo em correspondência com a dieta da época, numa relação de verosimilhança entre o texto e a verdade histórica, no campo do simbólico as referências aos alimentos adequam-se à metafórica do seu emprego enquanto símbolos espirituais.

Para atestar isso podemos afirmar que os textos de Gil Vicente parecem poder comprovar que o peixe era um alimento que, com alguma permanência, iria à mesa das gentes. O peixe ou o marisco, fresco ou salgado, seriam consumidos especialmente por ocasião do cumprimento dos preceitos religiosos no que respeitava à inibição da ingestão de carne (o peixe podia ser corrente; depende da localização das gentes). No entanto, no contexto espiritual, do que é apresentado no altar, não encontramos o peixe, alimento profano no campo ascético, porque este alimento se deve consumir sobretudo enquanto estamos inibidos, pelo calendário litúrgico, de consumir a carne. Porque, na passagem para a mesa celestial, só se sentarão ao lado de Cristo aqueles que durante a sua vida cumpriram com as normas da Igreja e comeram peixe não tanto quando podiam mas sobretudo quando deviam fazê-lo. Ou seja: apenas o sacrificado pode receber a benesse, o puro não pode ser sacrificado¹⁶⁰. Ainda, porque simbolicamente, o peixe é religiosamente neutro no mundo greco-romano, judaico e cristão, enquanto alimento não representado nos altares das diversas religiões¹⁶¹.

¹⁵⁸ Dias 2015: 21-40.

¹⁵⁹ Camões 2002.

¹⁶⁰ Dias 2010: 158.

¹⁶¹ *Ibid.*: 163.

No campo simbólico vamos encontrar uma maior liberdade no uso das palavras relacionadas com a alimentação, sem preocupação com a realidade mas com uma forte ligação teológica, religiosa e bíblica.

Com a obra de Gil Vicente podemos tentar um quadro do que seria a alimentação portuguesa nos primórdios do século XVI, embora não se trate propriamente de um documento histórico. De acordo com o estudo realizado, os textos vicentinos permitem-nos compreender que a alimentação portuguesa se mantinha arreigada aos recursos e costumes medievais – cereais e carne –, acentuando-se o recurso ao peixe – num país de tradição e geografia litorais.

Três elementos basilares que na Idade Média faziam parte das cozinhas portuguesas – o vinho, os laticínios, os ovos – não surgem em destaque nos textos de Gil Vicente, situação que, ressaltando o campo ficcional, pode explicar uma putativa mudança nos hábitos alimentares.

No campo da espiritualidade, a “carne”, e mais especificamente o “cordeiro”, assim como o ato de “comer”, transportam-nos para a imagem sacrificial e da Encarnação, do percurso até ao Espírito Santo. “Carne” e “cordeiro” são vocábulos de Encarnação, de pecado e de salvação pelo sacrifício da própria carne e da própria purificação através do cordeiro. Simbolizam o que de mais profundo se concebe no cristianismo e na sua perceção do Mundo e do Espírito.

Os vocábulos “mamar”, “pão”, “fruto” e “gado” são mais consentâneos com o percurso do ser humano através da sua formação espiritual, reportando a sua simbologia para o Paraíso, para a Terra Prometida, para a serenidade do corpo e da alma.

O “mel” e o “sal” simbolizam a placidez e a certeza da Palavra de Deus, que apela à contenção do corpo e do espírito através da doçura do mel e do equilíbrio do sal.

O “vinho” não surge como elemento significativo para o conjunto dos alimentos “da espiritualidade” nos textos vicentinos, o que se poderá explicar quando o autor recorre àquela bebida para fazer a crítica de costumes e corporiza em Maria Parda todos os malefícios do vinho, atitude reprovadora para com uma população sua contemporânea que seria consumidora recorrente.

Depreende-se, portanto, em Gil Vicente uma visão cosmogónica entre o mundo humano, o mundo natural e o mundo espiritual, os quais estão relacionados. O mundo espiritual traz orientação, punição e bênção ao mundo humano. Este interage com o mundo natural e espiritual. E nestas dimensões que compõem o ser humano, os alimentos não são somente fator de produção com significado económico, mas ocupam lugar de espiritualidade, com carga simbólica.

Esperamos que este trabalho de abordagem aos textos vicentinos contribua para o conhecimento do quadro alimentar quotidiano da população de quinhentos, ao mesmo tempo que sublinhamos a importância dos textos literários, dramáticos e poéticos como fontes de informação para a historiografia. No caso

das peças teatrais de Gil Vicente, a verosimilhança e o retrato epocal que o autor procurou colocar em palco podem testemunhar uma época com “hipóteses de carácter histórico-social”¹⁶², perspectiva que serviu de inspiração para a prossecução deste artigo.

¹⁶² Bernardes 2008: 19.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Camões, José (coord.) (2002), *As Obras de Gil Vicente*, Vols. 1 e 2, Centro de Estudos de Teatro da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa e Imprensa-Nacional Casa da Moeda, Lisboa.
- Camões, José (coord.) (2001), *Gil Vicente, Todas as Obras*, cd-rom, Ophir nº 7 – Biblioteca Virtual dos Descobrimentos Portugueses, CNCDP e Centro de Estudos de Teatro, Lisboa.

Estudos

- Albuquerque, Luís de (1974), “A astrologia de Gil Vicente”, *Estudos de História* I: 1-45.
- Almeida, Justino Mendes de (1996), “*Obra da geração humana: uma bela moralidade quinhentista*”, *Estudos de História da Cultura Portuguesa*: 59-72.
- Arnaut, Salvador Dias (1967), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Bernardes, José Augusto Cardoso (1998), “A sátira da mudança no teatro de Gil Vicente: o peso História e a leveza da Arte”, *Veredas: Revista da Associação Internacional de Lusitanistas* I: 17-33.
- Bernardes, José Augusto Cardoso (2003), *Revisões de Gil Vicente*, Angelus Novus, Coimbra.
- Bernardes, José Augusto Cardoso (2006), *Sátira e Lirismo no Teatro de Gil Vicente*, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa.
- Bernardes, José Augusto Cardoso (2008), *Gil Vicente*, Edições 70, Lisboa.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (1983), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, *Revista de História Económica e Social* 12: 91-99.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (2005), “Ao correr do vinho: ‘governança’ e ‘desgovernança’ dos homens”, *Portefólio – Revista da Fundação Eugénio de Almeida* 1: 112-121.
- Cruz, Maria Leonor Garcia da (1990), *Gil Vicente e a Sociedade Portuguesa de Quinhentos*, Gradiva, Lisboa.
- Dias, Paula Barata (2010), “O peixe para os judeus e para os cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana”, *Humanitas* 62: 147-163.

Disponível em: https://www.uc.pt/fluc/eclassicos/publicacoes/ficheiros/humanitas62/09_o_peixe_para_os_judeus.pdf.

- Dias, Paula Barata (2015), “A Grande Refeição – metáforas alimentares na descrição do transcendente religioso na cultura ocidental”, in Ribeiro, Cilene da Silva Gomes; Soares, Carmen (eds.), *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, Imprensa da Universidade de Coimbra e Editora Universitária Champagnat, Coimbra, 21-40. Acedido em 3 de dezembro de 2017: https://digitalis.uc.pt/pt-pt/livro/odisseia_de_sabores_da_lusofonia.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (coords.) (2008, 2ª ed.), *História da Alimentação: 1. Dos primórdios à Idade Média*, Terramar, Lisboa.
- Larioux, Bruno (1989), *A Idade Média à Mesa*, Publicações Europa-América, Lisboa.
- Marques, A. H. de Oliveira (1974, 3ª ed.), *A Sociedade Medieval Portuguesa*, Livraria Sá da Costa Editora, Lisboa.
- Mattoso, José (1998), “O imaginário do além em Gil Vicente”, *Arquivos do Centro Cultural Calouste Gulbenkian* 37: 71-92.
- Mucznik, Lúcia Liba; Tavim, José Alberto Rodrigues da Silva; Mucznik, Esther; Mea, Elvira de Azevedo (2009), *Dicionário do Judaísmo Português*, Editorial Presença, Lisboa.
- Ordoñez, Andrade (1989), “El clero en el teatro de Gil Vicente”, *Universidad Verdad* 4: 121-186.
- Palla, Maria José (1992) *Do essencial e do supérfluo: estudo lexical do traje e adornos em Gil Vicente*, Estampa, Lisboa.
- Palla, Maria José (1996), *A palavra e a imagem: ensaios sobre Gil Vicente e a pintura quincentista*, Estampa, Lisboa.
- Palla, Maria José (1998), “Cozinhar e contar uma história. O imaginário alimentar em Gil Vicente”, in Earle, T. F. (coord.), *Actas do 5º Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas*, Universidade de Coimbra, Coimbra, 1187-1200.
- Palla, Maria José [s.d.], *Trilogia Vicentina – Comida e Literatura – Encenação dos alimentos na obra de Gil Vicente*. Acedido em 17 de novembro de 2019: https://www.academia.edu/12014874/TRILOGIA_VICENTINA_COMIDA_E_LITERATURA_ENCENAO_DOS_ALIMENTOS_NA_OBRA_DE_GIL_VICENTE.
- Reis, João da Encarnação (1992), *Panorâmica Vicentina dos Alvores do Quinhentismo (uma leitura metódica do poeta dramaturgo)*, Livraria Minerva, Coimbra.

À MESA COM JOSEFA DE ÓBIDOS

AT THE TABLE WITH JOSEFA DE ÓBIDOS

CINTHIA ELIZABET OTTO ROLLA MARQUES

Universidade de Coimbra

Faculdade de Letras

Doutoranda em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades

cinthia.otto@hotmail.com

RESUMO: A mesa recebe a função cultural quando é o centro de convívio, enquanto o homem se alimenta em comunhão. Para além da cozinha, da sala de jantar e da sua função utilitária convencional, a mesa se encontra em ateliês, como base para que objetos do quotidiano sirvam de estudos para a representação na pintura. A mesa, ornamentada por frutas, doces, flores, animais e outros produtos usuais, é o palco onde atuam esses seres inanimados como elementos emblemáticos. A complexidade deste artigo utilitário permite uma “osmose” de referências. Josefa de Ayala e Cabrera (Sevilha, 1630 – Óbidos, 1684), a mítica Josefa d’Óbidos, pintou naturezas-mortas e temas religiosos no Barroco português, refletindo a espiritualidade de uma época e os hábitos alimentares da sociedade de Seiscentos (da nobreza e do clero). Mulher emancipada e culta, não se limitava apenas ao gosto decorativo. Há uma carga simbólica e talvez crítica nos seus quadros. Sob essas premissas é que propomos inferir algumas considerações sobre a pintura de Josefa de Óbidos com a representação de alimentos e de objetos utilitários da cozinha. Um olhar sobre o imaginário e o misterioso faz com que a mesa de Josefa se torne, com a linguagem dos símbolos, um labirinto de significações.

Palavras-chave: Josefa de Óbidos; Alimentação; Símbolos; Mobiliário; Mesa; Labirinto.

ABSTRACT: The table acquire the cultural setting when it is the center of the gathering, while man feed in communion. Besides the kitchen, the dining room and its conventional practical function, the table can be found in ateliers as a base to objects of daily life, so they can serve as studies to the representation in painting. The table, decorated by fruits, sweetmeats, flowers, animals and objects from the everyday life, is the stage where these inanimate beings act as symbolic elements. The intricacy of this practical article allows an “osmosis” of references. Josefa d’Ayala e Cabrera (Seville, 1630 – Óbidos, 1684), the mythic Josefa d’Óbidos, painted still life and religious themes in Portuguese Baroque, reflecting the spirituality of a time and the feeding habits from the 16th century society (from the nobility and the clergy). Emancipated and well-read woman, she did not limit herself merely to the decorative pleasure. There is a symbolic burden and perhaps even criticism in her paintings. Under these assumptions here we propose infer some considerations about the paintings of Josefa de Óbidos with the representation of aliments and practical objects from the kitchen. One look over the fictional and the mysterious makes Josefa’s table becomes, with a symbolic language, a maze of meanings.

Keywords: Josefa de Óbidos; Aliments; Symbols; Furniture; Table; Maze.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Em Portugal, além da Contrarreforma, o fim das Grandes Navegações, o Sebastianismo e a luta pela restauração da independência contextualizam o cenário político e cultural de um “tempo escuro”¹ chamado barroco, palavra que tem origem na designação das pérolas deformadas², remetendo para o sentido da irregularidade encontrada na natureza.

Marcado pela crise do antropocentrismo renascentista e pelo retorno ao teocentrismo medieval, o barroco foi uma época de modificações e conquistas que avivaram o homem, especialmente no campo religioso. A dialética dos valores como o material e o espiritual, a razão e a emoção, o corpo e a alma, altera os costumes, as relações sociais, a cultura, o modo de pensar e a imaginação do homem de Seiscentos, marcando o período que engloba diferentes linguagens estéticas. Uma vez que a maior parte da população era analfabeta, a pintura, constando a imagem como uma linguagem universal, circulava como meio de proliferação de ideias hieráticas, com o sistema suportado de símbolos, excitando o entusiasmo espiritual em prol da adesão de fiéis para a Igreja Católica.

Nessa conjuntura desponta Josefa de Ayala Camacho Figueira Cabrera Romero que nasceu em Sevilha (20 de fevereiro de 1630), e morreu em Óbidos (22 de junho de 1684), local onde produziu a maior parte do seu trabalho. Adotou a referência toponímica em seu apelido: Josefa de Óbidos, como nos é habitualmente reconhecida. O pai, Baltazar Gomes Figueira (Óbidos, 1604-1674) teve oficina em Sevilha, onde ensinava os seus discípulos. A primogênita do casal formado pelo pintor e pela mãe, a nobre andaluza D. Catarina de Ayala Camacho Cabrera Romero (? – depois de 1684), adquiriu de maneira natural a profissão. Talvez tivesse o seu lugar predestinado, pois além do pai a ter preparado precocemente, o padrinho de Josefa, Francisco Herrera – o velho (1590-1656), também era artista, e o avô materno era aficionado pelas artes³.

Como aprendiz, partilha do ofício com o pai pelos caminhos em que era conhecido. Em 1646, Josefa encontra-se em Coimbra, provavelmente por razões de trabalho do seu progenitor, e entra no Convento de Santa Ana, o que pode ser versado como uma causa moralmente imposta, visto que, numa sociedade patriarcal, a mulher deveria viver sob tutela do pai ou do marido. Josefa foi distinta, seu empoderamento pode ser afirmado pela frase lida no seu testamento: “mulher donzela emancipada com licença de meus pais”⁴.

¹ Serrão 2003:7.

² Rafael Bluteau descreve o período com referência a pérola tosca e desproporcional (Pereira e Pereira 1989: 69).

³ Conforme Serrão 2003, e Pinto 2010.

⁴ Em *O testamento inédito da pintora Josefa d'Óbidos*, de Luís Filipe Marques da Gama, citado por Carla Alferes Pinto 2010: 21. Grafia atualizada.

Não é de conhecimento quanto tempo durou a sua formação religiosa, em 1653 já estava em Óbidos a executar os Novos Estatutos da Universidade de Coimbra. Na obra *A Sabedoria* (Fig. 1)⁵, deparamo-nos com uma figura feminina centrada num ambiente com móveis que sustentam livros e uma coruja, objetos que enredam a temática da obra.



FIGURA 1. Josefa de Ayala. *A Sabedoria. Insignia da Universidade de Coimbra*. Assinada e data-da *Josepha d'AYalla*. Óbidos, 1653. Gravura a buril. 29,2 x 19,5 cm. Lisboa, Biblioteca da Ajuda/ Palácio Nacional da Ajuda, inv. 77B-XI-25. Cat. 25, DGPC/ADF ©MNA e INCM.

⁵ As imagens apresentadas e que fazem parte das análises do presente trabalho foram selecionadas a partir do Catálogo da exposição *Josefa de Óbidos e a Invenção do Tempo Barroco* (2015), Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Museu Nacional de Arte Antiga, sediada no Museu Nacional de Arte Antiga no período de 15 de maio a 6 de setembro de 2015.

Segundo Rafael Bluteau, a mesa é um “móvel de casa assentado em três, ou quatro pés, com superfície plana, em que se poem os pratos com o comer”. E ainda “com este mesmo nome Latino [*mensa*] se chamão os bofetes, em que escreve, ou se joga, ou que servem de ornato à casa, porque de ordinário tem o mesmo feitio”⁶. Assim sendo, a condição essencial para a definição do objeto “mesa” é a colocação horizontal de uma prancha fundamentada em pés, e que a mesma sustente de maneira estável os objetos. A funcionalidade da tábua extrapola na simples tarefa de mediadora entre o homem e a alimentação: serve como apoio para reuniões, para a escrita, para jogos, para amparar algum objeto e como suporte religioso. De acordo com as *Normas de Inventário sobre Mobiliário* feito pela Direção Geral do Património Cultural, os dispositivos instituídos por “prancha horizontal” constituem outras peças derivadas. Conforme o mesmo texto, as mesas encaixam-se em diversas categorias do mobiliário, como por exemplo, móvel de pousar, que serve para apoiar diferentes peças, e móvel combinado, ao adquirir diversas funções⁷.

Recorremos à figura do labirinto⁸ como estratagema para o desafio de múltiplas leituras que a pintura oferece. Nesse trabalho, a via de acesso aos muros labirínticos está intimamente ligada à referência do objeto “mesa”, que oferece a sua superfície para essa construção alegórica. Observando a força que esse “tema/objeto” possui, adentraremos na pesquisa como num labirinto⁹, de maneira metafórica, e com o tópico da natureza-morta como porta de entrada.

Esse género de pintura visa o estudo e a representação dos elementos formais da composição dos objetos hirtos sobre uma mesa. Ou seja, é a composição realizada a partir da interpretação da forma, cor, textura, linhas, pontos, a fim de refletir e reproduzir na pintura a qualidade dos materiais que constituem as

⁶ Bluteau 1712-1728: 5: 446.

⁷ Em Sousa e Bastos 2004, quanto a tipologia, são identificadas a mesa com cremalheira, mesa-consola, mesa de abas, mesa de aplicar, mesa de cabeceira, mesa de centro, mesa de costura, mesa de encaixar, mesa de encostar, mesa de engonços ou dobradiça, mesa de jogo, banca de escrita ou secretária, mesa de altar, mesa da casa do despacho, mesa de refeitório, mesa da sacristia e paramentador.

⁸ Sobre a referência mitológica, essa estrutura complexa é onde reside o Minotauro. Construído pelo arquiteto Dédalo, “único pelo emaranhado de salas e corredores da sua planta”, o labirinto contribuía na defesa da honra do rei e no “impedimento da fuga das vítimas humanas regularmente oferecidas ao repasto à fera”. Ariadna é quem concebe com engenho a “chave” para a saída do labirinto: atar “a ponta de um novelo de fio ao batente da porta de entrada, o qual se iam desenrolando ao longo de todo o percurso. Escapando com vida às investidas do monstro, para regressar ao exterior bastava seguir o fio” (Soares 2006: 47). Esse sucinto texto intitulado *O mito de Ariadna. Um arquétipo Grego-Latino da condição humana*, ainda pode alimentar reflexões sobre identidade feminina, a propósito da figura de Ariadna em relação a artista Josefa de Ayala.

⁹ Em consideração ao labirinto e ao Barroco, consultar os estudos de Ana Hatherly, especialmente Hatherly 1983, e Benjamin 2004.

peças¹⁰. Esses objetos vulgares constituem o plano de fundo ou adquirem um caráter apenas de acessório na diversidade de outros géneros pictóricos específicos. Na natureza-morta esses mesmos objetos ganham protagonismo e são considerados os “provocadores” de obras de arte. Geralmente esses seres sem vida são frutos, animais cinegéticos, instrumentos musicais, insetos, vasos de flores, livros, etc. Nem sempre as naturezas-mortas incorporam a totalidade do quadro, sendo reconhecidas como detalhe, uma parte ou secção de uma pintura.

Em conformidade com essas considerações, observaremos algumas obras de Josefa de Óbidos tendo em vista não somente a complexidade da mesa e a sua utilidade, mas também os arranjos dos instrumentos sobre esse tipo de dispositivo nas naturezas-mortas¹¹. Observaremos a inserção dessas mesas dominadas por objetos nos seus *bodegones*¹² e, similarmente, as mesas que constituem exemplos de “naturezas-mortas integradas”¹³, reconhecidas no interior de algumas obras de tema religioso.

A MESA DE JOSEFA DE ÓBIDOS

Os móveis, assim como a própria pintura e a representação dos alimentos, dos utensílios, das roupas, etc., conduzem-nos a uma reflexão histórica acerca das condições sociais e culturais de uma época. Na obra *São Francisco Assis e Santa Clara adorando o Menino Jesus* (Fig. 2), sem a presença de pés para a sustentação da prancha, surge uma estrutura na margem inferior direita que ampara um artefacto em estado de inação sobre a sua superfície, parecendo a integração de uma natureza-morta, descontextualizada do ambiente em que geralmente é concebida. Essa tábua constitui o que seria uma espécie de natureza-morta com “mezinha”; o objeto sobre o pedestal assemelha-se a um paramento religioso, talvez o ostensório de Santa Clara, e pressupõe o “ato terapêutico” através do efeito espiritual da dádiva da vida.

¹⁰ Gombrich 1999: 430.

¹¹ O termo *natureza-morta* é originário na Holanda, no século XVII, com a palavra *stilleven*, que significa modelo inanimado ou natureza imóvel (Schneider 2009: 7).

¹² Segundo Luís de Moura Sobral, citado por Pereira (1989: 92), o *bodegon* é palavra espanhola que designa o género natureza-morta (especifica a pintura espanhola realista e naturalista do séc. XVII). *Bodegon* vem de bodega: taberna ou casa de pasto, implica (mas não obriga) que tenha a representação das vitualhas. O termo é utilizado, em Portugal, para assinalar restritamente as pinturas que derivam dos modelos espanhóis.

¹³ Recorremos ao termo utilizado por Lima (2017: 188) para designar os agrupamentos de objetos que adquirem uma certa autonomia na temática da pintura e que, simultaneamente, oferecem um sentido geral à obra.



FIGURA 2. Josefa de Ayala. *São Francisco Assis Santa Clara adorando o Menino Jesus*. Assinado e datado *Josepha d'Ayalla 1647*. Óleo sobre cobre, 25,5 x 34,5 cm. Coleção particular. Cat. 6, DGPC/ADF ©MNAA e INCM.

Na cena religiosa retratada na obra intitulada *Anunciação* (Fig. 3), Maria ajoelha-se sobre um estrado coberto por tapete. Esse móvel era concebido em tamanho adequado para que se pudesse dispor de almofadas, conhecido por diferentes funções, uma delas para o hábito da costura¹⁴. Ao fundo, há uma espécie de mesa com livro, provavelmente um Livro de Horas.



FIGURA 3. Josefa de Ayala. *Anunciação*. Óleo sobre tela. 107 x 88 cm. Lisboa, Museu Nacional de Arte Antiga, inv. 127 Pint. Cat 96, José Pessoa ©MNAA e INCM.

¹⁴ O inventário dos bens de Josefa de Ayala (1630-1684), integra algumas peças destinadas especificamente a esse fim: “(...) quatro almofadas de estrado de veludo e damasco encarnado (...)” e entre os móveis de estrado, contava-se ainda um “bufetezinho de estrado de madeira da terra com duas gavetas (...)” (Medeiros 2015: 33-34).

Devido à difusão do livro impresso e do compromisso às práticas religiosas da fé e da oração, no século XVI em Portugal havia móveis dedicados a pousar livros durante a oração e a leitura. Identificado como “reclinatório”, “este tipo de móvel pousado no solo e servindo, em princípio, por ter altura adequada e o tampo inclinado, para conveniente colocação de Livros de Horas, devocionários, Bíblias, etc., quando se rezava, lia, ou assistia a ofícios religiosos”¹⁵. Um móvel destinado para a escrita e leitura também aparece em *Santa Teresa inspirada pelo Espírito Santo* (Fig. 4). A obra pertencente ao Ciclo Teresiano permite que o observador penetre na visão e assista ao milagre¹⁶.

Santa Teresa, sentada,

fixa os seus olhos na pomba que irrompe da claridade, entre pequenas cabeças aladas de anjos. Não se encontra tão debruçada sobre a sua escrita quanto se esperaria de alguém a escrever; na realidade, a pintura parece como focar-se num momento onde a Santa que escrevia, vê a pomba do Espírito Santo e para, subitamente, de escrever, ao notar esta visão sacra; a sua mão direita, a que escreve, ergue-se ligeiramente do papel; a mão esquerda não repousa, parecendo antes segurar-se na mesa, como se Santa Teresa recuperasse do impacto que a visão da pomba lhe provoca¹⁷.



FIGURA 4. Josefa de Ayala. *Santa Teresa inspirada pelo Espírito Santo*. Assinado e datado Josepha em Obidos 1672, Óleo sobre tela, 110,5 x 146,5 cm. Paróquia de Cascais. Cat. 117, José Pessoa ©MNA e INCM.

¹⁵ Lima 2017: 173.

¹⁶ Sobral 1996: 32.

¹⁷ Bastos 2011: 54.

A mesa é a base para que ocorra a produção textual. A secretária de Santa Teresa dispõe de um rosário, livros e um rolo de papel arrematado. Observa-se que, conforme acima descrito, a mesa também serve como apoio para a Doutora Mística se equilibrar e recompor os ânimos arrebatados pela visão. Do lado direito da escrivãzinha há um novelo espetado, uma referência ao ofício de fiar e costurar. Nas duas últimas obras citadas com livros, o ato de interação com esse objeto parece interrompido. Vale ressaltar a componente simbólica e cultural do livro, relacionado com o saber e a cultura das personagens retratadas.

Como centro de socialização, de integração entre os convivas durante a refeição, a mesa garante um papel importante em meio a temas de negócios ou políticos. Uma mesa¹⁸ que narra um momento dessa ordem, constituída por tapeçaria, uma vela acesa, um instrumento musical e uma bandeja suspensa que oferta uma cabeça sem vida, é simulada na miniatura intitulada *Salomé apresentando a Herodes a cabeça de São João Baptista* (Fig. 5).



FIGURA 5. Josefa de Ayala. *Salomé apresentando a Herodes a cabeça de São João Baptista*. C. 1660. Óleo sobre cobre. 28,5 x 36 cm. Lisboa, Museu Nacional de Arte Antiga, inv. 1675 Pint. Cat. 9, José Pessoa ©MNAA e INCM.

Geralmente a figura feminina está mergulhada em situações de inocência, em cenas domésticas, de prestadora que serve e prepara os alimentos. A candura da figura é deslocada do ideal feminino. O mesmo acontece com o membro do

¹⁸ Conforme Serrão (1991: 24), o arranjo decorativo desta mesa sugere algum tipo de influência nórdica.

corpo humano que usurpa o lugar da comida, transgredindo a função de criar ou saciar o apetite. A mesa não oferece iguarias e nem haveres que habitualmente estão conjugados com os hábitos alimentares, “numa encenação que exprime uma igual semântica negativa: um banquete de pecado que junta Herodes e Salomé na celebração do homicídio de João Baptista”¹⁹.

A atmosfera apresenta um caráter sombrio, o drama da cena comporta a iluminação quase que trepidante *a la candela*²⁰, que irradia as faces das personagens. A cabeça está em posição central da obra e abaixo, sobre a tábua, o instrumento musical na posição que indica pausa. O nicho da mesa sugere uma natureza-morta musical. O instrumento é um símbolo recorrente em cenas de naturezas-mortas. Os instrumentos também adquirem um valor simbólico, além da alusão ao sentido da audição – aqui interrompido – aos aspetos cosmológicos e terapêuticos²¹. A cabeça, ao iniciar o estado de decomposição (“*mors absconditus* – o estado de decomposição que aguarda todo o mortal”²²), se transformará em caveira. Numa alegoria à ruína da matéria, tema moralizante presente nas *vanitas*²³, os objetos musicais estão associados à questão da efemeridade, do tempo de duração das coisas, da vida perene que se esvai, trazendo reflexões sobre a vida e a morte.

Tendo em vista a mesa com a sua função habitual no centro do espaço doméstico e pelo viés da cultura da mesa de refeição, observamos duas obras joséfcas com a experiência do convívio, impregnadas de valores simbólicos e religiosos, verificando a sacralidade dos alimentos e a significação dos elementos cénicos. Em *Sagrada Família* (Fig. 6), a obra é intimista com fundo tenebrista, também iluminada *a la candela*. O quadro, bem próximo do princípio do caravagismo internacional, tem como a luz, que delinea as figuras e as sombras, o principal elemento da cena. Por sua vez, a escuridão dissolve toda a referência do espaço, e nota-se apenas as pontas de um reposteiro²⁴.

Maria, José e o Menino estão situados no contorno de uma mesa redonda. Sem distinção hierárquica dos convivas: “esta ceia é uma refeição da Sagrada Família de Nazaré, onde as três personagens são sagradas – só uma mesa redonda

¹⁹ Duarte 2005: 98.

²⁰ Comungada com as pinturas do Siglo d’Oro espanhol, a pintura de Josefa confere “o naturalismo, o “claro-escuro”, a iluminação *a la candela*, a complexidade do espaço, o cromatismo luminoso”, juntamente com “diretas influências do mundo simbólico e naturalista de Sevilha” (Serrão 2003: 8). O termo *a la candela* é atribuído a iluminação proveniente da vela.

²¹ “*Musica medicinalis este et mirabilia operatur, musica morbi curantur, praecipue per melancholiam et ex tristia generati*” (*A música é terapêutica e opera milagres, todas as doenças são curadas por ela, principalmente aquelas geradas pela melancolia e tristeza*) (Schneider 2009: 172).

²² Schneider 2009: 77.

²³ Conforme Schneider 2009, as *vanitas* são associadas a temática do acúmulo de bens e o significado da vaidade, congregada por ícones simbólicos referentes ao consumo e ao luxo. A caveira é uma espécie de símbolo de advertência sobre a frugalidade da vida.

²⁴ Sobral 2004: 130.

o poderia demonstrar”²⁵. A hierarquização representada no grácil requinte plástico das auréolas que pintou sobre a cabeça de cada uma das figuras.

Coberto por uma imaculada toalha branca “de fina execução regulada pelos esbatimentos de luz e sombra”²⁶, que evoca o sentido de pureza e sacralidade dos alimentos (e ainda, higiene e limpeza²⁷), o dispositivo integra uma natureza-morta ao quadro. Assim como noutras obras de Josefa de Óbidos, há um panejamento que constitui o cenário por cima da mesa, delimitando o espaço pictórico que delimita e obscurece o plano de fundo. Os tecidos da roupagem contemporânea da artista chamam a atenção pelas cores e pelo jogo de drapeado²⁸. O Menino Jesus encontra-se em pé abençoando a refeição, “e tudo fica suspenso nesse gesto e nesse instante, como que congelado pela brutal iluminação”²⁹, e os pais, com as mãos em posição que remetem ao ato da oração, consentem o reconhecimento do momento que antecede a refeição.

A obra denuncia a simbologia dos alimentos e dos utensílios que vão à mesa. A refeição é composta por um “prato” para cada membro da família. Ao Menino, um prato com melão. Sobre este fruto: “o melão é fértil em pevides que, caídas em boa terra, darão muito fruto. Essas sementes serão as da Ressurreição”³⁰. A simbologia assevera o melão aberto como símbolo de presságio da morte. Também está relacionado com o símbolo da sabedoria, como é percebido no poema de Soror Maria do Céu: “He o grave Melaõ sabedoria./ Pelas letras que cria,/ [...] Mas eu o hey ponderado,/ Que mais sabio se está por ser calado./ Mal falla quem diz sempre com o louco,/ E sempre falla bem, quem falla pouco”³¹.

Os peixes, secos, com as peles crestadas pelo sol e pelo sal, diferem de uma possível representação de peixes frescos, que seriam retratados em cor metalizada. De acordo com Marco Daniel Duarte, “o peixe é o símbolo da pureza virginal de que a Virgem Maria é o exemplo maior”³². O prato que se refere a São José apresenta dois tubérculos crus que simbolizam o entroncamento da sua raiz genealógica com a do Menino Deus. O patriarca é quem detém a faca³³ que está

²⁵ Duarte 2005: 96.

²⁶ Serrão 1991: 196.

²⁷ “A limpeza nas cozinhas, nas toalhas e guardanapos era uma forma de requinte, isto é, uma elegância a que só alguns tinham acesso. Esta ideia está bem clara nos livros de culinária do século XVII, como por exemplo na *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues” (Pereira 2018: 125).

²⁸ Observar o detalhe nas mangas do vestido da Virgem enrugado com laivos de luz, conforme Pinto 2010: 58-60. Ainda sobre o drapeado, podemos considerar como uma referência metafórica ao conceito de “desdobramento”.

²⁹ Sobral 2004: 130.

³⁰ Duarte 2005: 96.

³¹ Hatherly 1997: 28.

³² Duarte 2005: 96.

³³ “Na verdade, a posição das facas numa mesa de um quadro permite ao pintor provocar leituras como a de evidenciar as personagens mais importantes, seja porque estas seguram facas,

retratada com o gume voltado na direção do Menino, num estratagemma recorrente aos artistas da época, prenunciando o sacrifício que a figura mais tarde sofreria. O objeto salienta o sentido de relevo e de profundidade da imagem³⁴.

No centro da mesa encontra-se um saleiro³⁵ e um castiçal, situados nas proximidades do Menino: “de facto é Ele o sal da terra e a luz do mundo”³⁶. O pão também está disponível nesta refeição, sendo a simbologia do pão fermentado ligada a Cristo Sacramentado. Unido ao vinho, são os símbolos cristianizados por excelência. Essa “bênção de alimentos”³⁷ sugere a leitura do quotidiano divino em que a refeição sagrada celebra as dádivas da natureza.



FIGURA 6. Josefa de Ayala. *Sagrada Família*. Assinado e datado *Josepha em Obidos 1674*. Óleo sobre tela, 98,8 x 87 cm. Évora, Museu de Évora, inv. ME 618. Cat. 95, José Pessoa ©MNAA e INCM.

seja porque as facas estão direccionadas para essas figuras, fazendo-as notar. Não raramente, a faca dirige-se a Cristo, “Na mesa da Sagrada Família de Josefa de Óbidos, ainda que se represente Jesus Cristo em idade infantil, aparece uma faca que se direcciona já a ele. Embora estes elementos estejam contextualizados numa encenação, eles assumem, estamos seguros, significações que não serão inocentes” (Duarte 2005: 99-100).

³⁴ Sobral 2004: 130.

³⁵ Como sugere Sobral (2004: 171), fazendo referência à exposição *The Sacred and the Profane*, de 1997: “na exposição de Washington, o saleiro foi interpretado como um vaso de sementes e relacionado com o maná e com simbolismos eucarísticos”.

³⁶ Duarte 2005: 96.

³⁷ Sobral 2004: 132.

A segunda referência de convivialidade familiar é a pintura identificada como *A Virgem, o Menino e Santa Ana* (Fig. 7). A natureza-morta aqui apresentada encontra-se ao lado de personagens sagradas. Três faces e três idades, como sugere Carla Alferes Pinto³⁸. E no cesto de frutas, três peras. Em conformidade com Frei Isidoro Barreira no seu *Tratado de Significações*, a origem da palavra “pera” surge do grego *pyrus*, que significa “fogo” pois o fruto possui a forma piramidal, e daí que vem o símbolo de pera para ira e indignação, “porque a ira nam he outra cousa senam hum fogo, que gera no potencial inraciuel, & inflama toda a alma”³⁹.



FIGURA 7. Josefa de Ayala. *A Virgem, o Menino e Santa Ana*. Assinado *Josepha d'Ayala*. C. 1650. Óleo sobre cobre. 31 x 33 cm (com moldura). Coimbra, Fundação Bissaya Barreto, inv. 274/ CMBB. Cat. 8, José Pessoa ©MNAA e INCM.

Com uma das mãos, o Menino colhe algumas frutas de pequena proporção: “quando a cereja é representada na mão do Menino Jesus refere a inocência e as delícias dos bem-aventurados”⁴⁰, e com a outra, sinaliza a oferta ao espectador.

³⁸ Pinto 2010: 13.

³⁹ Barreira 1622: 325. Observa-se em Hatherly (1997: 27-28), o poema de Soror Maria do Céu: “Pyrum, ou Pera he fogo, o fogo Ira,/ Que isto de ser amor soa a mentira,/ Porque em mayor affogo,/ Vista com o amor he neve o fogo,/ Á Pera fogo diz titulo tal,/ Porque ambos forma tem piramidal,/ Seu nome em grego de quem menção fiz,/ Se derivou de Pir, que fogo diz;/ Porém cá nesta esfera,/ Livra-te tu da Ira, e não da Pera,/ Que he sadia, e a Ira fulminante,/ Dará a morte a mil em hum instante”.

⁴⁰ Hatherly 1997: 25.

A mão da mãe, na posição de zelo, e as mãos da avó em posição de oração. O dispositivo sem toalha, juntamente com a sua natureza-morta, faz referência ao jogo de modelação do objeto “mesa” com o próprio corpo do infante, e por parecer replicar as feições roliças e o frescor das frutas com formas do Menino⁴¹. O não uso de uma toalha sobre a mesa, manifestando o despojamento da madeira, contraria o protocolo do ritual⁴².

Há uma série de obras a que é atribuída a autoria em parceria de Josefa de Óbidos com o pai, Baltazar Gomes Figueira, na temática dos meses (*Mês de março*, fig. 8; *Mês de março*, fig.9; *Mês de abril*, fig.10; e *Mês de junho*, fig. 11):

representando alegoricamente os “meses do ano”, através de paisagens e frutos característicos de cada época, e que inicialmente também contavam com versos alusivos de sabor popular. Tal representação foi comum nos calendários medievais e, sendo única entre nós [...] a série (ou séries, pois há duas representações de março) foi inicialmente atribuída a Josefa de Óbidos e, mais tarde, a uma colaboração sua com o pai, Baltazar Gomes Figueira, considerando-se por ele começadas⁴³.

Esses trabalhos abordam a simbolização ligada aos signos astrológicos e às estações do ano, de acordo com as atividades agrícolas correspondentes⁴⁴. Geralmente a pintura de naturezas-mortas ocorre em áreas fechadas. Nessas pinturas a integração da natureza-morta está num espaço situado no primeiro plano de uma paisagem.

A composição espacial demarca o distanciamento dos planos que poderíamos considerar como incompatíveis, se o grau de contrastes culminasse ao ponto da pintura se romper em dois géneros pictóricos. Ao invés disso, examinamos a mesa como papel fundamental para a realização dessa exploração pictural que acaba por unir os dois temas pelas fronteiras da imagem, já que a paisagem está aberta, não está restrita por uma armadura ou por uma janela, permitindo que o plano interior e exterior se correspondam num ambiente que se estende e respira na sensação de leveza e circulação do ar.

⁴¹ Pinto 2010: 13.

⁴² Conforme Ana Marques Pereira (2018: 157), sobre a toalha de mesa, que do altar passa para o quotidiano a esconder o material de que provinha a banca que sustenta a refeição: “A partir desse momento é ela que dá o tom da refeição, tornando-a mais ou menos formal e é já sobre ela, que no ritual da corte e nas famílias religiosas, é rezada a oração de agradecimento”.

⁴³ Caetano 2015: 89.

⁴⁴ Caetano 2015: 93-94.



FIGURA 8. Baltazar Gomes Figueira e Josefa de Ayala. *Mês de março*. Legenda: *Março sou pobre de frutas/ mas não falta Bacalhao/ Mariscos, e carapao/ peixe fresco nanja trutas*. Datado Obidos, 1668. Óleo sobre tela, 106,5 x 168 cm. Coleção particular. Cat. 27, José Pessoa ©MNAA e INCM.



FIGURA 9. Baltazar Gomes Figueira e Josefa de Ayala. *Mês de março*. Legenda: *Março sou pobre de frutas/ mas não falta bacalhau/ mariscos, e carapao/ peixe fresco nanja trutas*. Datado Obidos 1668. Óleo sobre tela, 110 x 180 cm. Coleção particular. Cat. 28, José Pessoa ©MNAA e INCM.



FIGURA 10. Baltazar Gomes Figueira e Josefa de Ayala. *Mês de abril*. Legenda: *Pascoa de flores Abril / [...] / quando Alleluya amanhece / [...]*; Obidos c. 1668. Óleo sobre tela. 110,5 x 175 cm, Coleção particular. Cat. 29, José Pessoa ©MNAA e INCM.



FIGURA 11. Baltazar Gomes Figueira e Josefa de Ayala. *Mês de junho*. Legenda: *O melão, e melancia / [...] / mas mayor regalo he, / [...]* c. 1668. Óleos dobre tela, 112 x 175 cm. Coleção particular. Cat. 30, José Pessoa ©MNAA e INCM.

A mesa adquire um papel fulcral como propiciadora do drama, constituído, de maneira metafórica-transcendente, pela dialética do interior e exterior, o verdadeiro espaço no quadro⁴⁵. É de se ponderar que nas obras barrocas “há um nível de superfície e uma profundidade que se necessitam mutuamente: na verdade, não podem ser comunicados plenamente um sem outro”⁴⁶. É nessa relação de interior e exterior, da ilusão e da realidade, que se penetra nas profundidades da aparência.

Adentrando ainda mais no labirinto poético-pictórico do objeto “mesa” no campo artístico, o dispositivo sai do seu lugar habitual e vai ocupar os ateliês e oficinas de pintura como base para que os objetos do quotidiano sejam observados, apreendidos e depois mimetizados, ganhando novas formas e conceitos⁴⁷. A transgressão da mesa é dupla, pois se move no espaço e desloca de função: além dos objetos de que serve como base, a mesa também é retratada na pintura e, destarte, promove-se de objeto funcional e prático para o estatuto de objeto de arte⁴⁸.

A prática da representação pictórica consiste na montagem do espaço, no enquadramento, na observação e na representação, processos que implicam várias ponderações no campo da estética. Ao refletir sobre “ponto de encontro” ou espécie de “palco” para que os elementos cénicos atuem para o artista, a mesa é estimada como objeto causador de experiências novas ao pintor enquanto trabalha. Algumas questões podem ser levantadas sobre a influência e a presença das “coisas”: a complexidade da relação entre o sujeito e o objeto; como se desenrola o processo criativo a partir da percepção e da comunicação entre o meio real e o pictórico; o “frenesi” e a vulnerabilidade do artista diante da mesa enquanto intelectualiza os objetos; em todo o processo feito a partir da entrega visual e das suas competências cognitivas, psicofísicas e sensoriais, até se obter o resultado final. Conforme Lima, com os elementos estudados a partir do “natural”, no plano de ação do artista:

o olhar acarreta uma (pre)disposição psíquica, mediante a qual ocorre e se desenvolve uma relação corporal sensível, inevitavelmente indagadora, interpretativa e participativa. [...] o olhar é um processo onde atuam múltiplas ligações entre o sujeito (tudo o que se possa dizer que um sujeito comporta dentro de um contexto) e uma imagem em que ele se detém⁴⁹.

⁴⁵ Ver Bachelard 1989.

⁴⁶ Hatherly 1997: 17.

⁴⁷ Conforme Hatherly (1997: 47), adquirir novos conceitos no sentido de representação do invisível, não apenas das coisas em si, mas do pensamento sobre essas coisas.

⁴⁸ Efeito comparado ao *ready-made* proposto por Marcel Duchamp. Ainda pode-se associar ao trabalho da Pop Art de Andy Warhol, que trabalhou com “retratos” de objetos do quotidiano e alimentos.

⁴⁹ Lima 2017: 48.

É também possível refletir sobre o comportamento dos elementos dispostos sobre a mesa durante a produção artística, como por exemplo, a conduta da matéria, se algum alimento brota ou apodrece e se é realizada alguma substituição desses componentes; sobre o processo de enquadramento da obra, a distância tomada pelo artista em relação ao cenário; sobre como são estruturados os arranjos de objetos; sobre a construção de sentidos, de ação e de narrativa para a obra em relação a essas coisas inertes.

É de se considerar algumas questões gerais sobre os *bodegones* joséíficos (enquanto naturezas-mortas autônomas⁵⁰, e não as inseridas noutras pinturas), sob a perspectiva simbólica, na tentativa de perceber o intangível e a potencialidade das obras. Não há como desvincular o sentido decorativo das pinturas⁵¹. Para a interpretação dos símbolos, é preciso que a representação seja pictoricamente realista, natural, para se evitar possíveis equívocos na sua identificação e, logo, na interpretação. Como foi observado, Josefa trabalhou com temas sagrados e, com as influências estéticas do pai, desenvolveu o gosto pelos *bodegones* mas sem desviar o sentimento religioso das coisas inanimadas⁵².

Em *Natureza-morta com cesto de frutas e papagaio* (Fig. 12), há a referência de um animal vivo, o que intensifica a ideia da efemeridade das coisas e que não há separação entre o reino vegetal e animal, bem como da própria vida e da morte. Identificamos dois grupos de elementos: o de um cesto de peras e o do papagaio no poleiro. Em *Natureza-morta com peras, pêssegos e papagaio* (Fig. 13), além da repetição dos constituintes da obra anterior, é adicionado mais um grupo. A primeira obra mede 44,3 x 51,3 cm, e a segunda 53 x 89 cm, o que pode ser ponderado como algo propiciador para o fenômeno que sugere um acréscimo na obra, alterando detalhes na formalização da composição. Referente à dimensão das duas obras, a mesa de Josefa pode ser lida na horizontal, seguindo a linha que alonga a tela e que convida à acumulação de objetos. Essa é uma maneira andaluza de compor a partir do eixo central da obra. Julio Cavestany, estudioso em naturezas-mortas, define esse tipo de composição como “compensados”⁵³.

De acordo com Luís de Moura Sobral, “a utilização de estampas como modelos ou fontes de inspiração para a pintura foi uma prática universalmente generalizada durante a época barroca”⁵⁴. Há outras obras dispersas com o mesmo papagaio, um motivo recorrente, assim como outros elementos que também se repetem em outras obras. O facto mostra uma estratégia de representação, um recurso que acaba por anular parte técnica de observação de objetos para a natu-

⁵⁰ Conforme o termo utilizado por Lima (2017).

⁵¹ Cf. Azambuja 2009.

⁵² É de se pensar, também, sobre a montagem das cenas religiosas em contraposição às de naturezas-mortas.

⁵³ Caetano 2015: 142.

⁵⁴ Sobral 1996: 15.

reza-morta, na experiência da observação de “modelos” reais que, neste caso, são reagrupados, reaproveitam-se os moldes e, de acordo com a espacialidade do suporte, monta-se o *puzzle* com o arranjo do nicho representado⁵⁵.

A segunda obra possui ainda partes de fruta aberta sobre a mesa, sugerindo um contraste entre morte e vida em relação ao pássaro. Deparamo-nos com uma referência da imagem do perecível no suporte, visto que o ato de dar vida às coisas mortas possui uma carga poeticamente sombria.



FIGURA 12. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com cesto de frutos e papagaio*. C. 1650-1660. Óleo sobre tela, 44,3 x 51,3 cm. Coleção Particular. Cat. 75, DGPC/ LJF/ Luís Piorro ©MNAA e INCM.



FIGURA 13. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com peras, pêssegos e papagaio*. C. 1650-1660. Óleo sobre tela. 53 x 89 cm. Coleção Particular. Cat. 78, DGPC/ LJF/ Luís Piorro ©MNAA e INCM.

Na cozinha sacrificial, a mesa é compreendida como extensão do altar religioso em relação com a cultura e a moral clássica que une o sagrado e o profano num mesmo microcosmo: “Na Antiguidade greco-latina, quando a relação com os alimentos perde o enquadramento da *religatio*, subjacente aos repastos – e

⁵⁵ É importante ressaltar que no inventário de bens de Baltazar (1675) consta o acervo de estampas ítalo-flamencas e francesas. Tendo o pai a maior referência de formação profissional, este facto é importante para pensar sobre as ações de pintura da artista em relação à coleção de imagens e modelos pré-existentes oriundos da cópia desses padrões (Serrão 2003: 18).

mesmo à cozinha –, o carácter litúrgico nunca desaparece totalmente, permanecendo na celebração laica perpetuada no ritual da mesa⁵⁶. O lado ritualístico das ofertas é também transportado para a montagem e encenação da natureza-morta, cada uma com o seu ritual específico.

Uma referência de mesa com carácter de altar sagrado é representada por Josefa de Óbidos em *Agnus Dei* (Fig. 14). Um anho está assentado na frieza da madeira. Com pétalas esparsas de rosa-brava, a rosa mística, símbolo da Virgem e da alma de Cristo, a ideia de imolação é reforçada. O cordeiro merino, modelo zurbaranesco⁵⁷, na postura de abdicação face ao sacrifício, representa Jesus Cristo. O cordeiro possui uma doçura com que Isaías profetizou o Cristo que iria morrer: “Como cordeiro levado ao matadouro Ele não abriu a boca”⁵⁸. Ele ainda está vivo, mostra serenidade na aceitação do seu destino. É a vítima ideal, e as patas amarradas reforçam essa condição.

Com a lã branca, novamente recorrendo ao simbolismo da pureza, o cordeiro aponta um foco de luz na auréola que contrasta com o fundo tenebrista. A coroa mística confirma a santidade do cordeiro e remete-nos para a época da Páscoa, a maior celebração litúrgica do calendário cristão. A narrativa apresenta a Eucaristia, que foi instituída por Jesus Cristo durante a última ceia, na qual repartiu o pão e o vinho pelos seus discípulos, representando o seu corpo e o seu sangue.

Este “sermão plástico”⁵⁹ pode ser interpretado pela representação das uvas, “símbolo da alegria, [...] são emblemas que “mostram nos altares/ E escondem nas cepas”. Representam o sacramento da Eucaristia e a Paixão de Cristo”⁶⁰. As brancas podem sugerir a água que brota das chagas de Cristo⁶¹, e as pretas, o vinho, o sangue de Cristo. Quanto à videira, citando Frei Isidoro Barreira:

Christo he videira, cujo liquor alegra o coração dos fieis, quando sendo d'elle dignamente bebido seu divino, & precioso sangue, alegres & contentes, louvaõ & engradececm o veneraue! Sacramento de sua redempçam. He Christo uideira porque he a verdadeira alegria do Ceo, & da terra”. Assim, “considerasse Christo videira pella suidade de seu fructo, que he dulcissimo, & suaissimo⁶².

⁵⁶ Castro 2016: 523.

⁵⁷ Segundo Serrão 1984, Josefa d'Áyala recebe a influência artística de Francisco de Zurbarán (1598-1664), não apenas no que concerne ao “tenebrismo de luz”, mas também no modelo de Cordeiros Pascalais.

⁵⁸ Duarte 2005: 98.

⁵⁹ Sobral 1996: 54.

⁶⁰ Hatherly 1997: 25.

⁶¹ Hatherly 1997: 33.

⁶² Apud Hatherly 1997: 26.

As espigas de trigo, além de fartura e abundância⁶³, simbolizam o pão e o corpo de Cristo. A imagem é constituída pela frase “*occisus ab origine mundi*”. Josefa pinta tão bem as flores que é possível identificá-las e classificá-las⁶⁴. As grinaldas de flores atenuam a violência associada ao sacrifício. A cercadura, parecida com uma espécie de “óculo ovalado”⁶⁵, composta por grinaldas de flores e no topo da moldura a cabeça de um querubim, denuncia: um quadro dentro de um quadro. Essa referência marcada pela artista denuncia que o cordeiro retratado não é um cordeiro. Trata-se da pintura de uma pintura e aborda questões relacionadas com as coisas que transitam entre dois mundos, o real e o pictórico, e as suas formas de representar. Conforme os estudos sobre o Barroco de Ana Hatherly⁶⁶, a base para o processo de leitura e interpretação da obra é o jogo. Um jogo intelectual de descobertas – “*cosa mentale*” – que parte da tarefa de descodificar e interpretar as coisas.



FIGURA 14. Josefa de Ayala. *Agnus Dei. Legenda: OCCISVS AB ORIGIN MVNDI*. C. 1670. Óleo sobre tela. 87 x 116 cm. Museu de Évora, inv. ME 1126. Cat. 35, José Pessoa ©MNA e INCM.

⁶³ Barreira 1622: 365.

⁶⁴ “Sobre a morfologia das flores e suas significações simbólicas, no que diz respeito à pintura, recorde-se o profuso uso da grinalda floral; recorde-se toda a tradição dos *floweros* flamengos e espanhóis; recorde-se ainda a sua combinação com frutas e legumes nos *bodegones* ou com caveiras e outros objetos nas *vanitas*” (Hatherly 1997: 30).

⁶⁵ Hatherly 1997: 33.

⁶⁶ Hatherly 1997.

Considerando a arte como uma forma de “ilusionismo porque “pinta” o real, mas não é real [...] para a concepção panreligiosa do Barroco nem sequer o próprio real (que é o mundo) é real, é apenas aparência de um outro, invisível, de que todo visível é indício”⁶⁷. O artista do barroco mostra o invisível⁶⁸.

Em *Natureza-morta de cozinha* (fig. 15), encontramos um claro exemplo a ser comparado com a retomada figura do cordeiro joséfico, com o antagonismo na significação do anho, ou Cristo. O segundo cordeiro, mais velho, com cornos definidos e já sem vida, ocupa a posição central da mesa e alude à época da Páscoa que passou. Com peças de carne penduradas, junto com as vísceras de um dos animais, a pintura afirma o seu próprio caráter simbólico: “tem de evocar forçosamente a castidade ou o triunfo sobre o pecado para justificar o sacrifício do Redentor, motivo central da composição”⁶⁹. Sobre a leitura moralizante, através da simbolização é possível captar “os valores morais ocultos nas aparências do real, ou seja, na realidade não imediatamente aperceptível pelos sentidos, parte integrante de todo um imaginário em que predomina a moralização pelo exemplo”⁷⁰.

O retratar de um animal a ser abatido, ou já abatido, pode gerar no observador uma certa estranheza e desconforto, permite indagar se Josefa de Ayala era mesmo ingênuas⁷¹, se os seus trabalhos não carecem, talvez, de uma leitura mais aprofundada, mesmo sem desconsiderar o contexto em que está inserida e a condição feminina.

Na mesa há uma elevação com um animal vivo, talvez por fornecer os ovos e por isso a sua vida ainda esteja assegurada. A posição do animal remete-nos a mesma do cordeiro imolado. Com as patas atadas, a galinha não expressa a mesma serenidade do animal anterior.

⁶⁷ Hatherly 1997: 17.

⁶⁸ À propósito disso, Foucault (1999) assevera que, no barroco, o pensamento cessa o movimento da semelhança. A similitude não é mais a forma do saber, o que vale é o atributo entre duas coisas, aquilo que se reconhece como verdadeiro para somente uma delas. Desponta-se o jogo como meio para distinguir as similitudes, as quimeras do que é semelhante e o que é ilusão. Sobre as formas das coisas e o espírito que elas adquirem, de acordo com a ilusão que podem estar sujeitas, cita: o *trompe-l'œil*, o desdobramento, os sonhos, as visões, os sentidos enganadores, as metáforas, as comparações e as alegorias. São essas propriedades que irão definir o espaço poético da linguagem.

⁶⁹ Pereira e Pereira 1989: 311.

⁷⁰ Hatherly 1997: 15.

⁷¹ De acordo com Luís de Moura Sobral: “o maior mérito da pintora reside em ter logrado transmitir-nos com incomparável fidelidade a concepção barroca de uma religiosidade de rendinhas, glutona e ao fim e ao cabo sublime, na sua patética inocência” (Serrão 1991: 45).



FIGURA 15. Josefa de Ayala. *Natureza-morta de cozinha*. Assinado e datado *Josepha, em Obidos, 1676*. Óleo sobre tela, 160 x 84 cm, Casa dos Patudos, Museu de Alpiarça/ Câmara Municipal de Alpiarça, inv. 84.907. Cat. 67, José Pessoa ©MNAA e INCM.

Outro engenho pictural é manifestado em *Natureza-morta com limões* (fig. 16), cuja autoria é incerta, se é do pai ou da própria Josefa. O que se sabe é que há a repetição do elemento já citado, o cesto de citrinos, onde recebe destaque o cidrão, “espécie de cidra de casca grossa”⁷², muito comum em Portugal, na época Moderna⁷³. A fruta era aproveitada para a doçaria depois de cristalizada e era apreciada pelas suas propriedades medicinais. Este fruto também é repercutido noutra obra intitulada *Cidrão* (fig. 17). Conjugando a família de citrinos, o limão é o símbolo da vontade, “a vontade he para com a alma do homem, o que o coração para com o corpo humano”⁷⁴. É “associado à fidelidade no amor, frequentemente aparece nas representações da Virgem Maria”⁷⁵. A laranja é símbolo da castidade, generosidade e da pureza⁷⁶. Também está associada à fertilidade por ter muitas sementes e por ser sumarenta.

⁷² Rodrigues 1997: 350.

⁷³ Alguns exemplos do uso do cidrão (não apenas na doçaria, mas em receitas de pratos salgados) podem ser conferidos em Braga 2015.

⁷⁴ Barreira 1622: 321.

⁷⁵ Hatherly 1997: 29.

⁷⁶ Hatherly 1997: 26.



FIGURA 16. Baltazar Gomes Figueira ou Josefa de Ayala. *Natureza-morta com limões*.c. 1660-1670. Óleo sobre tela, 47 x 57,4 cm, Museu de Évora, inv. ME 1451. Cat. 72, José Pessoa ©MNA e INCM.



FIGURA 17. Baltazar Gomes Figueira ou Josefa de Ayala. *Natureza-morta com cidrão*. C. 1660-1670. Óleo sobre tela. 22,5 x 31 cm. No verso (em papel colado): *D. Josepha de Aialla 1684*. Coleção Particular. Cat. 77, DGPC/ ADF ©MNA e INCM.

No século XVII, a fruta era considerada um importante ingrediente para as receitas portuguesas “das classes mais favorecidas socialmente, nos hábitos alimentares da nobreza e da aristocracia reinante, estando presente nos banquetes”⁷⁷. Em *Natureza-morta com melancia e uvas* (fig. 18), identificam-se melancias,

⁷⁷ Em consideração aos estudos das receitas com frutas no tratado de Domingos Rodrigues (Borges 2011: 97).

uvas brancas, peras, laranjas, cebolas, pepinos e cardos. Os legumes compõem um núcleo proliferador de sentidos, incluindo, de forma geral, a produtividade da terra e sua capacidade geradora de alimento para o mundo.

A melancia aberta representa a fecundidade que é observada pela quantidade de pevides. O mesmo fruto exposto aberto e em semelhante posição é repetido em *Natureza-morta com melancia e peras* (fig. 19), porém com o detalhe do objeto que o guarda diferenciado. O cesto da primeira obra apresenta uma deformidade no enlaçamento da aba. Este caso repete-se em *Natureza-morta com queijos, Barros e cerejas* (fig. 20), contudo o conteúdo do recipiente é diverso do anterior, agora com cerejas.



FIGURA 18. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com melancia e uvas*. C. 1670. Óleo sobre tela. 97 x 120 cm. Coleção Particular. Cat. 82, Pedro Côrrea da Silva ©MNAA e INCM.



Figura 19. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com melancia e peras*. C. 1670. Óleo sobre tela. 63, 5 x 103,5 cm. Lisboa, Museu Nacional de Arte Antiga, inv. 636 Pint. Cat. 81, José Pessoa ©MNAA e INCM.

Em consonância com Carla Alferes Pinto⁷⁸, a aparente imobilidade da cena é rompida pela instabilidade de dois pendentes de cerejas que nos outorgam a sensação de que irão despencar. Há aqui uma nítida referência do realismo terrestre das coisas simples, juntamente com a quebra da monotonia convencional. Há que se estimar que o barroco visa retratar o momento mais dramático de uma cena e essa situação nos envolve na incerteza de que se o fruto irá ou não cair a qualquer instante, já que a artista captou o momento que antecede a possível queda. Ainda sobre *Natureza-morta com melancia e uvas*, a passagem temporal é perceptível pela representação das folhas amareladas que também parecem desprender-se a qualquer momento, permitindo-nos ponderar a importância do próprio modo de representação plástica de um simples elemento e o que essa reprodução nos pode fornecer em termos de símbolos e de atributos narrativos para a interpretação da obra.



FIGURA 20. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com queijos, Barros e cerejas*. C. 1660-1670, 54 x 108 cm, Coleção Particular. Cat. 88, José Pessoa ©MNAA e INCM.

Em *Natureza-morta com caixas e Barros* (fig. 21), entramos em contacto com um novo material: a cerâmica. A obra possui uma carga regional pela referência à produção oleira portuguesa e também no que refere ao pano e ao atilho que fecham o doce no pote. A cena retratada é intimista, sugere silêncio e harmonia que são rompidos pela suspensão do objeto feito com o laçarote amarelo, o que contrasta com a estabilidade sugerida pelos objetos estáveis sobre a mesa⁷⁹.

⁷⁸ Pinto 2010: 74.

⁷⁹ “A aparente quietude desta composição é ficcional” (Pinto 2010: 69).

As cerâmicas para a água foram muito disseminadas em Portugal e em Espanha, países geograficamente mais quentes e com a dieta que recorre ao sal e às especiarias granjeadas com o contacto com o Oriente. O destaque deste quadro é o uso das fitas de tecido para pendurar os cântaros e púcaros, objetos utilizados para o consumo de água. Talvez o motivo do detalhe delicado seja para esconder o prego utilizado para pendurar estes artefactos, ou a própria fita esteja a servir de suspensório, como uma alça para pendurar com mais facilidade esses objetos, ou ainda pela simbologia da fita ou da cor amarela⁸⁰.



FIGURA 21. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com caixas e Barros*. C. 1660. Óleo sobre tela, 45 x 68,5 cm. Lisboa, Museu nacional de Arte Antiga, inv. 1875 Pint. Cat. 84, José Pessoa ©MNAA e INCM.

As primeiras composições de naturezas-mortas com doces surgem por volta de 1600. Considerando a composição de um banquete finalizado pela apresentação da sobremesa, o interesse por essa tipologia gastronómica atingiu o ápice numa época em que muitas iguarias sofisticadas eram apreciadas, conquistando o patamar de bem produto de luxo. De acordo com Schneider:

A introdução do açúcar deu origem a uma revolução radical do gosto. De início o açúcar era utilizado unicamente com fins farmacêuticos, mas em breve substituíu o mel como adoçante e como alimento. [...] o açúcar substituiu

⁸⁰ De acordo com Hatherly (1997: 327), no barroco português, a simbologia das cores constituía parte da sua interpretação conjugada “numa cosmologia interactiva e moralizante dos *afectos*, pois se nunca as cores surgem desligadas de seus efeitos ou propriedades, também nunca estes deixam de estar associados à criação divina como um todo”.

completamente as conotações religiosas do mel, que era considerado na Idade Média como “símbolo da doçura espiritual”⁸¹.

Com o proveito da produção açucareira procedente da Madeira e do Brasil, propagam-se receitas, principalmente em contexto conventual⁸², e que também incentivam o maior consumo de água. É de se apreciar a menção do *Livro de Receitas da Infanta D. Maria*: “sucodem-se receitas de doces e conservas de cidra, limão, pêras, pêssegos em calda, receitas de marmelada, pontos de açúcar, mas também fartos e biscoitos, o afamado maçapão ou o omnisciente pão-de-ló”⁸³. São muitos os doces representados nas pinturas de Josefa: pão-de-ló, foliar da páscoa, queijadas, bolos de amêndoas, doces de colher, rebuçados vidrados de açúcar, confeitos de amêndoas, morcelas doces, “fritos de massa doce – de um receituário conventual que é também testemunho de uma comunidade com alguma abundância: açúcar, ovos, especiarias para temperar e cerâmica decorada com armas pessoais”⁸⁴.

Em *Natureza-morta com caixas e pote de barro* (fig. 22), e *Natureza-morta com caixas, vidro e pote de barro* (fig. 23), ocorre o mesmo caso de repetição de núcleos de elementos, com a adição do vidro no centro da segunda obra. Observamos o tratamento da pintura no que diz respeito à representação desse material e das suas características (a representação pictórica da transparência), ressaltando, desta forma, a combinação de diferentes materiais num único espaço do suporte.

De acordo com Rui André Alves Trindade, no que respeita à representação das obras, mesmo com a repetição dos tipos em diversos quadros e embora o elevado número de objetos representados, os modelos de cerâmicas são os que mais se destacam “por constituírem mais de metade deste universo, em detrimento das peças de vidro, metal, cestaria”. Sendo assim, o autor identifica sessenta e sete peças que abarcam o conjunto das obras, sendo algumas de uso repetido: “estamos perante um *corpus* visual cerâmico de tipologias e técnicas onde se reconhecem exemplares de louça “áspera” de barro comum; louça fina de barro, sem ou com vidrado; faiança e porcelana”⁸⁵.

No que concerne à segunda pintura, sobre a mesa de Josefa de Óbidos há docinhos espalhados, referenciando as pétalas salpicadas da mesa do cordeiro sagrado. Josefa preenche os espaços das obras com flores, frutos, doces, o que imprime o seu gosto ornamental. As autênticas mesas “postas para banquetes açucarados” revelam um “dinamismo resolutivo, feito de excessos e horror ao

⁸¹ Schneider 2009: 89.

⁸² Ver sobre doçaria no contexto conventual em Tavares 1999.

⁸³ Ana Isabel Buescu apud Gonçalves 2012: 112.

⁸⁴ Pinto 2010: 76.

⁸⁵ Trindade 2015: 159.

vazio”⁸⁶, e recebem destaque pelo teor decorativista nas duas obras: *Natureza-morta com doces e barros* (fig. 24) e *Natureza-morta com doces, flores, queijos e cesto de favas* (fig. 25). Pinturas “delicodoces”, “dá-nos, com feminilidade conventual, uma lição do que era confeitaria fria do seu tempo”⁸⁷. Na abundância dessa tipologia de produtos alimentares, um detalhe é visto com atenção: o uso de panejamentos.



FIGURA 22. Oficina de Óbidos, Josefa de Ayala. *Natureza-morta com caixas e pote de barro*. C. 1660-1670. Óleo sobre tela, 50 x 80 cm. Coleção particular. Cat. 85, José Pessoa ©MNAA e INCM.



FIGURA 23. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com caixas, vidro e pote de barro*. C. 1660-1670. Óleo sobre tela, 54 x 89 cm, Lisboa, Museu Nacional de Arte Antiga, inv. 1718 Pint. Cat. 86, José Pessoa ©MNAA e INCM.

⁸⁶ Jorge Estrela apud Pinto 2010: 78.

⁸⁷ Gustavo de Matos Sequeira citado por Sobral (1996: 51) e por Serrão (1984).

Consoante Ana Marques Pereira⁸⁸, os têxteis de mesa assumiram uma importante representação na vida doméstica entre os séculos XVI e XIX, “transmitindo a ideia de conforto e bem-estar, mas igualmente a de poder económico e capacidade para acompanhar as modas”. Além disso, o cerimonial religioso e todos os seus objetos foram transmitidos para a formalidade e para a função utilitária da mesa⁸⁹.

Nas duas obras citadas, cada recipiente recebe um tecido, numa obra branco e noutra um branco e um vermelho, que servem para manter as iguarias frescas, e adquirem uma carga simbólica ao cobrir e destapar partes da imagem, assim como a introdução das rendas para forrar as caixas também conferem uma “aura” simbólica.

O doce de colher é repetido em *Natureza com doces e Barros*. O observador, destarte, parece ser convidado a provar esse alimento. *Natureza-morta com doces, flores, queijos cesto de favas*, ainda conta com a presença de dois caracóis e uma borboleta, sendo que este último inseto simboliza o espírito da ressurreição, “representa a obra redentora de Cristo”⁹⁰.



FIGURA 24. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com doces e Barros*. Assinado e datado *Josepha*. Em *Obidos*. 1676. Óleo sobre tela. 84,5 x 176 cm. Museu Municipal de Santarém, Casa-Museu Anselmo Braacamp Freire, inv. MMS/ oo5462 BF. Cat. 34, José Pessoa ©MNA e INCM.

⁸⁸ Pereira 2018: 157

⁸⁹ *Ibidem*.

⁹⁰ Schneider 2009: 89.



FIGURA 25. Josefa de Ayala. *Natureza-morta com doces, flores, queijos e cesto de favas*. Assinado e datado *Josepha em Obidos*. 1676. Óleo sobre tela, 85 x 161 cm, Museu Municipal de Santarém, Casa-Museu Anselmo Braacamp Freire, inv. MMS/ 005463BF. Cat. 33, José Pessoa ©MNA e INCM.

Por ser altamente decorativo, os doces e os objetos constituem a obra “num jeito de glória teatral às virtudes domésticas da culinária doce”⁹¹. Considerando um banquete hiperbolicamente doce, referência direta aos conceitos da época, essas naturezas-mortas podem satisfazer o espírito.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pintura barroca não é apenas causadora de beleza contemplativa, é antes uma convocadora de ação, na qual o observador deve desempenhar a descodificação, captando o que a obra carrega em si e a lição que as naturezas-mortas nos oferecem. Todas essas referências revelam atributos da imagem que conduzem para uma realidade passada e que propicia, no presente e no futuro, visualizar uma sociedade. Os hábitos alimentares e os objetos emblemáticos que compõem a obra convocam-nos para o apuramento da espiritualidade de uma época.

O barroco foi um período de grande complexidade e tem por um dos seus caracteres o labirinto. Representando a perda da simetria, do equilíbrio e da centralidade renascentista que o homem havia conquistado, o labirinto barroco também é descentrado e composto por irregularidades. Em concordância com

⁹¹ Gustavo de Matos Sequeira citado por Serrão (1991: 203).

o presente estudo, a mesa também sai do seu centro convencional e vai habitar novos espaços: o do imaginário, do representativo e do simbólico.

Observando o móvel sob a perspectiva estrutural do labirinto, a mesa de Josefa de Ayala assume o papel de planta arquitetónica de Dédalo, onde os muros são formados pelas dobras e desdobras que os tecidos contornam e sugerem o caminho que deve ser percorrido e, para ultrapassarmos essas paredes, é preciso traduzir as significações dos alimentos e da utensilagem que estão assentados sobre a tábua. Ao passo que se traduz esses objetos, desata-se um nó do novelo deste fio que nos orienta durante a trajetória transitada por entre as breves reflexões acerca dessas obras.

No centro psicológico dos cenários observados está a mesa. Todos os objetos que são amparados por ela constituem uma simbologia de teor sagrado. Percorrendo o labirinto construído na tábua joséfica, verificamos o que a artista tem sob a sua mesa: oferta, reunião, convívio, refeição, sacrifício, frutos, doces, verduras, carnes, potes, barros, e que além da mesa ser usada para a artista criar a sua obra, também emprestou aos santos não apenas o dispositivo, mas os objetos que possuía.

A espacialidade do tampo da mesa assegura uma heterogeneidade utilitária pródiga. O olhar sobre o imaginário e o misterioso permitiu que a mesa se transformasse num labirinto de significados, os objetos se traduzam em palavras e, portanto, a mesa, subvertida no lúdico, torna-se texto em construção de significações. Assim podemos considerar que a mesa de Josefa de Óbidos é um labirinto poético.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Barreira, Isidoro (1622), *Tractado das significaçoes das plantas, flores, e fructos que se referem na Sagrada Escripura: tiradas de divinas, & humanas letras, cõ suas breves consideraçoes*, Pedro Craesbeeck, Lisboa.
- Bluteau, Rafael (1712-1728), *Vocabulario Portuguez & Latino*, vol. 5, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, Coimbra.
- Rodrigues, Domingos (1987), *Arte de Cozinha*, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.

Estudos

- Azambuja, Sónia Talhé (2009), *A Linguagem Simbólica da Natureza. A Flora e Fauna na Pintura Seiscentista Portuguesa*, Nova Vega, Lisboa.
- Bachelard, Gaston (1989), *A poética do Espaço*, Martins Fontes, São Paulo.
- Bastos, Isabel da Conceição Ribeiro Soares (2011), *Iconografia de Esposas Místicas na pintura portuguesa. Análise de casos*, Dissertação de Mestrado de História da Arte Portuguesa, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Benjamin, Walter (2004), *Origem do drama trágico alemão*, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Borges, Inês da Conceição do Carmo (2011), “A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/ Quinhentista e Seiscentista Portuguesa”, *Estúdio Avanzados* 16: 71-102.
- Braga, Isabel Drumond (2015), *Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Anna-blume, Coimbra.
- Caetano, Joaquim Oliveira (2015), “Josefa de Ayala (1630-1684): pintora e “donzela emancipada”, in *Josefa de Óbidos e a Invenção do Barroco Português*, Museu Nacional de Arte Antiga, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa, 61-74.
- Caetano, Joaquim Oliveira (2015), “Naturezas-mortas da oficina de Óbidos: as peças de um puzzle”, *Josefa de Óbidos e a Invenção do Barroco Português*, Museu Nacional de Arte Antiga, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa, 139-146.

- Castro, Inês de Ornellas (2016), “O corpo e a mesa: códigos de sociabilidade”, *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, Coimbra, 521-541.
- Duarte, Marco Daniel (2005), “Sacrum Convivium”. Formas e conteúdos da ceia do rei de Portugal na Idade Média a partir das figurações icônicas”, *De Arte* 4: 89-120.
- Foucault, Michel (1999), *As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas*, Martins Fontes, São Paulo.
- Gombrich, Ernst Hans (1999), *A História da Arte*, LTC, Rio de Janeiro.
- Gonçalves, Joana Filipa Rocha (2012), *Objetos do quotidiano na pintura de Josepha d'Ayalla: Imaginário ou realidade arqueológica?* Dissertação de Mestrado em Arqueologia, apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.
- Hatherly, Ana (1983), *A experiência do prodígio: bases teóricas e antologia de textos-visuais portugueses dos séculos XVII e XVIII*, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Hatherly, Ana (1997), *O ladrão cristalino: aspectos do imaginário barroco*, Edições Cosmos, Lisboa.
- Lima, Luís Carlos (2017), “*Naturezas-Mortas*” *Antes da Natureza-Morta. Bases para o Estudo e Contemplanção das Formas Preliminares da Natureza-Morta em Portugal*, Tese de Doutoramento em Arte e Design, apresentada à Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.
- Medeiros, Maria do Céu Pereira Mateus (2015), *O Mobiliário na Pintura do Século XVII em Portugal*. Dissertação de Mestrado em Arte, Património e Teoria do Restauro, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.
- Pereira, Ana Marques (2018), *Vestir a mesa*, AAPDBCG, Guimarães.
- Pereira, José Fernandes e Pereira, Paulo (1989), *Dicionário da Arte Barroca em Portugal*, Editorial Presença, Lisboa.
- Pinto, Carla Alferes (2010), *Josefa de Óbidos*, Quidnovi, Lisboa.
- Schneider, Norbert (2009), *Naturezas Mortas: a pintura de naturezas mortas nos primórdios da Idade Moderna*, Caligrama, Lisboa.
- Serrão, Vítor (1991), “Josefa de Ayala, pintora, ou o elogio da inocência”, in Serrão, Vítor (coord.), *Josefa de Óbidos e o tempo Barroco*, TLP/Instituto Português do Património Cultural, Lisboa, 13-49.
- Serrão, Vítor (2003), *Josefa em Óbidos*, Quetzal Editores, Lisboa.

- Serrão, Vítor (1984), *Josefa d'Óbidos*, Fundação Calouste Gulbenkian – Câmara Municipal de Óbidos, Óbidos.
- Soares, Carmen (2006), “O mito de Ariadna. Um Arquétipo Grego-Latino da condição humana”, *Humanitas* 58: 45-51.
- Sobral, Luís de Moura (1996), *Do sentido das imagens. Ensaios sobre pintura barroca portuguesa e outros temas ibéricos*, Editorial Estampa, Lisboa.
- Sobral, Luís de Moura (2004), *Pintura portuguesa do século XVII: histórias, lendas, narrativas*, Museu Nacional de Arte Antiga, Lisboa.
- Sousa, Maria da Conceição Borges de; Bastos, Celina (2004), *Normas do Inventário: Artes Plásticas e Decorativas – Mobiliário*, Instituto Português de Museus, Cromotipo, Lisboa.
- Tavares, Paulino Mota (1999), *Mesa, Doces e Amores no século XVII português*, Colares Editora, Sintra.
- Trindade, Rui André Alves (2015), “Objetos cerâmicos na pintura de Josefa de Óbidos”, in *Josefa de Óbidos e a Invenção do Barroco Português*, Museu Nacional de Arte Antiga, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa, 159-161.

(Página deixada propositadamente em branco)

**A INTRODUÇÃO DO BACALHAU NA MESA ALIMENTAR
DAS COMUNIDADES RELIGIOSAS: O SEU CONSUMO
NO CONVENTO DE SANTA MARTA DE JESUS, EM LISBOA**

**THE INTRODUCTION OF CODFISH INTO THE FOOD TABLE
OF RELIGIOUS COMMUNITIES: ITS CONSUMPTION AT THE
CONVENT OF SANTA MARTA DE JESUS, IN LISBON**

ANA MARIA RAMALHO PROSERPIO

Universidade de Coimbra

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

Projeto DIAITA

Sociedade Histórica da Independência de Portugal

anamariaproserpio@gmail.com

RESUMO: As primeiras viagens portuguesas realizadas à Terra Nova, em finais do século XV, a que se seguiu, em crescendo, a ida de várias embarcações de pescadores durante o século XVI, em particular dos portos mais a norte de Portugal e do Arquipélago dos Açores, vão levar ao aparecimento do bacalhau na mesa dos portugueses. Este peixe, ao ser pescado longe da costa portuguesa, obrigou, desde logo, a uma conservação que passava pela sua salga e secagem.

No dealbar do século XVII a pesca portuguesa naquela região é suspensa, o que nos levou a procurar saber sobre o destino do bacalhau em Portugal, até porque a sua presença na mesa alimentar portuguesa era ainda muito recente, e não fora adotado por toda a sociedade. Os grupos sociais mais privilegiados preferiam manifestamente o peixe fresco, sinal de prestígio e riqueza, em detrimento do peixe seco, mais acessível em termos económicos e, consequentemente, mais usado pelos grupos mais desfavorecidos.

Neste trabalho são apresentados os resultados de um estudo de caso – o bacalhau na alimentação do Convento de Santa Marta, em Lisboa –, precisamente na altura da interrupção da pesca portuguesa na Terra Nova, que coincide com o início do período filipino em Portugal. Nele procurou-se apurar a presença (ou não) do bacalhau na mesa deste convento da capital do reino, analisando nos seus livros de registos as despesas feitas com a alimentação, desde a sua fundação, em 1583, até aos finais do século XVII.

Palavras-Chave: Bacalhau; Religiosas; Mosteiro de Santa Marta de Jesus; Lisboa; Séculos XVI/XVII.

ABSTRACT: The first Portuguese travels to the Newfoundland at the end of the fifteenth century, followed by the growth of several fishing vessels traveling during the 16th century, in particular from the ports of the north of Portugal and from Azores Archipelago, will lead to

the appearance of codfish at the table of the Portuguese. This fish, being fished far away from the Portuguese coast is forced, from the beginning, to a conservation through its salting and drying.

At the beginning of the 17th century, Portuguese fishing in that region was suspended, which led us to trace the destination of codfish in Portugal, also because its presence in the Portuguese food table was still very recent and had not been adopted by the whole Portuguese society. The most privileged social groups clearly preferred fresh fish, a sign of prestige and wealth, instead of dry fish, more economically accessible and, consequently, more used by the disadvantaged groups.

In this paper we present the results of a case study – the codfish in the food table of the Convent of Santa Marta, in Lisbon – precisely at the time of the interruption of Portuguese fishing in the Newfoundland, which coincides with the beginning of the Philippine Dynasty (Iberian Union). The purpose of this study was to verify the presence of codfish at the table of this convent in the capital of the kingdom, analysing the account books, from its foundation in 1583 until the end of the seventeenth century.

Keywords: Codfish; Religious; Convent of Santa Marta de Jesus; Lisbon; 16th/17th Centuries.

1. O MOSTEIRO DE SANTA MARTA DE JESUS, EM LISBOA, E A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO QUOTIDIANO DA COMUNIDADE

A grandeza e abastança de Lisboa, no século XVI, estão bem documentadas nas fontes da época e em variadíssimos estudos que nos relatam em pormenor todas as suas particularidades¹. João Brandão (de Buarcos) é um dos muitos relatores que viveram naquela época, em Lisboa, e descreveu detalhadamente os lugares, as pessoas e as suas atividades. No seu manuscrito, de mais de 100 fólios, datado de 1552, publicado e estudado por Gomes de Brito, em 1923, elencou 13 mosteiros de frades e 11 de freiras, considerando esta “grandeza”, o espelho da bondade de que o rei de Portugal, na altura D. João III, era “prima causa”². Não consta, no entanto, nesta lista, o Mosteiro de Santa Marta de Jesus que só no reinado seguinte, de D. Sebastião, vai surgir como um recolhimento de órfãs (vítimas da peste que grassara em Lisboa, em 1569, e que se prolongara até à primavera de 1570). Localizado numa casa da Estrada do Andaluz (artéria que, saindo das Portas de Santo Antão, constituía uma das principais entradas da cidade de Lisboa), teve logo no seu início o apoio régio com uma renda anual em dinheiro e trigo (4 de maio de 1571) e a assistência espiritual dos padres jesuítas da Casa de São Roque³. No reinado do Cardeal D. Henrique serão feitas

¹ O artigo “Doze livros para descobrir Lisboa dos Descobrimentos”, de José Manuel Garcia, publicado na *rossio*, n.º 7, oferece-nos um leque bem variado de fontes da época e estudos sobre o tema (vide bibliografia).

² Alves 1990: 116.

³ Ancião 2010: 32.

as diligências junto do Papa para transformar o recolhimento em mosteiro, acabando este por ser fundado em pleno reinado de Filipe I, vindo do Convento de Santa Clara de Santarém a que seria a primeira Abadessa, Soror Maria do Presépio (de 1584 a 1587), e duas sobrinhas suas, Soror Isabel da Madre de Deus e Soror Maria Encarnação. Esta última será a segunda Abadessa do Mosteiro (de 1588 a 1608), sendo sob sua ordem que virá a ser impressa a *Regra da Bemaventurada Sancta Clara & Constituições do Mosteiro de Sancta Marta de Iesu*⁴ (1591).

Tanto a Regra de Santa Clara como as Constituições do Mosteiro têm grande relevância para o nosso estudo, pois nelas estão descritas as normas pelas quais as religiosas deste novo mosteiro se deviam reger e que vão incluir, naturalmente, as questões relacionadas com a alimentação.



Milagre Eucarístico de Santa Clara
Painel de azulejos no Mosteiro de Santa Marta de Jesus, em Lisboa.

⁴ BNP, Res. 1015 v. (<http://purl.pt/15143>).

Na verdade, viver em religião, e em particular na Ordem das Clarissas, era uma prática contínua que implicava com todos os afazeres diários, incluindo o estar à mesa, que não só era um dos momentos em que se reunia toda a comunidade e se providenciava a alimentação das religiosas, como também era nessa ocasião que se aproveitava para, mais uma vez, se transmitir a doutrina cristã. Deste facto nos dão testemunho as Constituições do Convento de Santa Marta de Jesus que referem duas refeições, a corporal e a espiritual: “Em quanto se toma a refeição corporal, se dará à alma a sua espiritual, lendo-se algum livro, pio e fácil de entender, de que todas se possam ajudar”⁵. Para além da liturgia, o próprio ato de se alimentar poderia ser uma prova de fé, pois nessa prática também se tinha em conta os interditos alimentares, próprios de certas épocas do ano, que espelhavam a vida de Cristo, e que nestas comunidades eram bem mais rigorosos.

Na Regra de Santa Clara, que ocupa 12 fólhos do códice supramencionado, em que existe um exemplar nos reservados da Biblioteca Nacional de Portugal, vamos encontrar um longo parágrafo dedicado à questão dos interditos alimentares (que se estendiam também às serviçais do convento). Nela se precisam as épocas do ano de maior rigor, em que se deveriam abster de comer carne e todos os produtos relacionados com ela; outras épocas, intermédias, em que apesar de não estar autorizada a carne poderiam comer “ovos, queijo e todas as outras coisas que se fazem do leite”⁶; e ainda outros períodos, em que não havia quaisquer restrições, embora a moderação e a temperança devessem estar sempre presentes. Assim, na própria alimentação, as religiosas vivenciavam o calendário religioso e com ele se aproximavam de Deus.

As Constituições do Mosteiro de Santa Marta, que integram o mesmo códice, vão indicar com mais pormenor os termos em que são feitas estas abstinências e os modos como se procediam as refeições no convento. Logo na primeira parte, no capítulo 2, é referido que todas as religiosas

“que não tiverem impedimento legítimo, serão obrigadas a jejuar os tempos, e dias, que na igreja universal se ordenam: e também particulares desta cidade de Lisboa: além disso jejuarão o Advento, que começa do Domingo mais chegado à festa de Santo André, até à festa do Nascimento de nosso Senhor Jesus Cristo, e sextas-feiras”⁷.

Mais à frente, serão discriminados os tipos de alimentos, bem como as quantidades médias, a serem servidos no refeitório.

⁵ BNP, Regra da bemaumenturada Sancta Clara & constituições do mosteiro de Sancta Marta de Iesu, fl. 25 v.

⁶ Idem, fl. 5.

⁷ Idem, fl. 14 v.

O “ordinário comer das freiras será ao princípio da mesa uma fruta conforme o tempo, em quantidade pouca (...) depois da fruta se dará uma escudela de caldo, ou ervas, e após ela a carne ou pescado, a quantidade será meio arrátel ao jantar⁸, e seis onças à ceia⁹, que são catorze onças¹⁰ para cada pessoa cada dia”¹¹.



Pormenor do painel de azulejos da Casa do Capítulo do Convento de Santa Marta de Jesus, em Lisboa, onde se pode ver ao centro uma religiosa (“a refeitoreira”) a colocar na mesa a fruta do início da refeição, segurando com a outra mão um cesto com mais fruta, que se supõe, pelo desenho, tratar-se de maçãs.

E, como estar à mesa não é só comer, não podia faltar a alusão à importância da bênção inicial e das graças finais, bem como à existência “em todas as mesas lição de livro pio e espiritual”¹² e a já referida, “temperança e modéstia interior e exterior”¹³, em todas as refeições.

A responsável que tem a seu cargo a guarda e a conservação dos alimentos é a “provisora” que, em local seguro, providenciava para que houvesse para uso

⁸ Na época era o almoço.

⁹ O nosso jantar.

¹⁰ 0,028 x 14 = 392 gr.

¹¹ BNP, Regra da bemaumenturada Sancta Clara & constituições do mosteiro de Sancta Marta de Iesu, fl. 44 v.

¹² Idem, fl. 69 v.

¹³ Idem, ibidem.

da cozinha vários produtos, como o azeite, vinagre, sal, lenha, galinhas, pescado seco, fruta (verde, serôdia e seca), legumes e especiarias¹⁴. No rol elencado, que indicia o uso corrente desses produtos, é significativa a referência ao pescado seco, que se pode explicar pela importância dos interditos alimentares, que obrigavam a um grande uso de peixe na mesa (ao contrário das carnes salgadas, que não constam do rol, mas que também estavam muito em uso na época).

Seguem-se, no capítulo dedicado às tarefas da “provisora”, alguns conselhos sobre a limpeza e as porções a distribuir (“com igualdade”¹⁵), e a forma como deveria supervisionar a cozinha: “trabalhe, que o comer esteja sempre feito ao menos um quarto de hora ante do tempo da mesa, e seja mui bem guisado, temperado e limpo”¹⁶. Cabe-lhe, ainda, a tarefa de no final da refeição guardar “com diligência as coisas, que lhe sobejaram da mesa, e em lugar limpo, lembrando-se da pobreza, para que aproveitem”¹⁷.

Por último, também há que atender às regras da “refeitoreira”¹⁸, responsável pelo serviço de mesa no refeitório. A higiene e limpeza são uma prioridade. São suas tarefas o cuidado das toalhas da mesa, que deverão ser lavadas uma vez por semana, bem como das toalhas de mão ao pé do lavatório, estas últimas lavadas duas vezes por semana.

Os horários têm na rotina do convento uma grande importância, cabendo também à refeitoreira o tanger os sinos para as mesas, assim como o cuidar dos objetos usados na mesa (púcaros, pratos, saleiros, colheres, facas, etc.), sempre em porções iguais e, no final, a limpeza da sala (arrumar a loiça, varrer o chão e fechar a porta).

Durante as refeições compete-lhe, ainda, ver se está tudo em ordem e assegurar-se de que nada falta e, não menos importante, vigiar a postura das religiosas.

“se está alguma encostada à mesa; se vira a cabeça, se olha para o que se passa nela, e perde a atenção da lição; se come ou bebe demasiadamente apressando-se; se bebe pelo púcaro e o deixa descoberto; se lança os ossos, espinhas ou outra coisa debaixo; se esmigalha o pão, ou o mais, se o deixa enxovalhado”¹⁹.

Assim, e para finalizar esta introdução sobre o Convento de Santa Marta de Jesus e sua alimentação, deveremos, na análise que iremos fazer sobre o bacia-lhau na sua mesa, ter sempre em mente as várias condicionantes que rodeiam

¹⁴ Idem, fl. 105.

¹⁵ Idem, ibidem.

¹⁶ Idem fl. 105 e 105 v.

¹⁷ Idem, fl. 105 v.

¹⁸ Idem, fls 106, 106 v e 107.

¹⁹ Idem, fls. 106 v. e 107.

uma mesa conventual, que não passavam exclusivamente pela disponibilidade do produto alimentar (que no caso do bacalhau vai ter a sua importância, pois nem sempre haverá no mercado), mas também pelo enquadramento religioso da mesa e a própria simbologia dos alimentos.

E, no caso de Portugal, como se constata nos vários sínodos promovidos pelas dioceses, o jejum era muito importante (Braga-1285, Lisboa-1240, Porto-1496, Guarda 1500)²⁰, estendendo-se a toda a população e, com maior rigor, às comunidades religiosas.



Religiosas de Santa Marta. Pormenor do painel de azulejos da Casa do Capítulo do Convento de Santa Marta de Jesus, em Lisboa.

2. A PESCA DO BACALHAU E O SEU CONSUMO EM PORTUGAL, NOS SÉCULOS XVI E XVII

O bacalhau surge na mesa dos portugueses tardiamente em relação a outros povos, em particular do norte da Europa, que já pescavam este peixe por volta do século X. É nesta altura que a pesca destes povos se desenvolve para além das suas costas, dado o decréscimo de peixe no Mar Báltico e no Mar do Norte, deslocando-se até ao Atlântico Norte (habitat do bacalhau). O método usado

²⁰ Coelho 2001: 86.

para conservar o bacalhau, que demorava a chegar às mãos do consumidor (dada a longa distância percorrida pelas embarcações), era a seca pelo vento (este era colocado nas rochas a secar, ou pendurado em paus “stockfish”).

Será só quando os pescadores da Europa do Sul (primeiro os Bascos e depois os Normandos, Bretões, Ingleses e Portugueses) começaram a praticar esta pesca é que o bacalhau passou a ser sujeito aos métodos de conservação da salga, técnica aprendida séculos antes e que remonta à Antiguidade Clássica, em que a salga de peixe para os molhos tinha um papel de destaque na mesa romana. Para isso terá contado a maior existência de salinas, dadas as condições climáticas e geográficas, nas regiões mais a sul da Europa. Segundo António José Marques da Silva, os bascos terão sido “os primeiros a disseminar uma nova técnica de cura em regiões de alta latitude: salgar o peixe antes de secá-lo, uma técnica usada para curar o peixe no Mediterrâneo há milhares de anos”²¹.

Em Portugal, a pesca do bacalhau na Terra Nova vai iniciar-se no final do século XV, desenvolvendo-se significativamente durante todo o século XVI. Os historiadores Pedro Magalhães e Manuel Artur Nórton deram um importante contributo para a datação dos seus primórdios, na década de 80 do século XX, ao publicarem documentação do Arquivo de Viana do Castelo (na qual se faz referência à pesca do bacalhau), um dos primeiros portos do reino a praticar esta pesca, dada a sua estratégica posição na rota da Terra Nova. Trata-se de uma contenda sobre a dízima do pescado entre os oficiais da Alfândega de Viana e os Marqueses de Vila Real, em que os primeiros alegavam que “ao tempo que os reis deste reino doaram aos antecessores do embargante [Dom Miguel, Marquês de Vila Real] os dízimos do pescado da dita Vila [Viana], ainda não era inventada a pescaria dos bacalhaus que se pescavam nas costas da Terra Nova”²². Alegação que foi refutada pelo procurador do Marquês de Vila Real, que afirma “que todos os moradores dessa dita Vila [Viana] antigos e modernos jurariam que o dito Marquez Dom Miguel Embargante, e os marquezes seus antecessores continuaram a dita posse de receber por seus oficiais e rendeiros a dízima do bacalhau, desde noventa e seis anos à dita parte”²³.

Esta contenda, que tem no seu cerne uma doação do rei D. Manuel, de 1499, testemunha os primórdios da pesca do bacalhau por parte dos pescadores de Viana, em que as dúvidas de uma parte, e as certezas da outra, levam-nos a considerar estarmos perante as primeiras pescarias, uma vez que, se antes tivessem ocorrido, não haveria motivo para tantas incertezas.

Datam do início do século XVI as cobranças da dízima sobre o pescado da Terra Nova pelo rei D. Manuel, em vários portos entre Douro e Minho²⁴, bem

²¹ Silva 2015: 132.

²² Magalhães e Nórton 1989: 427.

²³ Idem, *ibidem*.

²⁴ Godinho 1983: 134.

como o povoamento de pescadores portugueses na Terra Nova, como nos confirma o *Tratado das Ilhas Novas e do Descobrimento dellas, e outras cousas*, de 1570, da autoria de Francisco de Souza, que nos informa “dos portugueses que forão de Viana e das ilhas dos Açores povoar a Terra Nova do Bacalhau, vai em sessenta anos”²⁵, ou seja, terá sido por volta de 1510 que se verificou tal povoamento. A existência destas colónias permite, como salientou Mário Moutinho num dos primeiros estudos sobre a história da pesca do bacalhau praticada pelos portugueses, ponderar a hipótese de terem existido nesta época, para além da pesca errante na qual os pescadores lançavam a linha dos seus navios e os bacalhaus eram salgados a bordo, uma pesca sedentária, em que a tripulação, instalada em terra, todos os dias partia “em pequenas embarcações ao longo da costa, pescar à linha. De regresso ao fim do dia, o pescado era preparado e posto a secar”²⁶.

Os arquipélagos da Madeira e dos Açores e o norte de Portugal foram as primeiras regiões a receber os bacalhaus vindos da Terra Nova, e os forais são exemplo disso, como atesta o foral de Aveiro, de 1515, com uma rubrica dedicada à nova espécie de peixe: os “Bacalhaaos”²⁷, ao contrário do foral de Lisboa, redigido 15 anos antes, mas sem qualquer alusão a esse peixe²⁸. O que não quer dizer que o bacalhau fosse desconhecido dos lisboetas e que também, paulatinamente, não fosse sendo comercializado na capital. Gil Vicente, no *Auto das Cortes de Júpiter*, representado no Paço da Ribeira, a 4 de Agosto de 1521, já se refere ao bacalhau num desfile em que alude alegoricamente a mais de vinte espécies de peixes²⁹. E um século depois, na obra *Relaçam em que se trata, e faz huma breve descrição dos arredores mais chegados à Cidade de Lisboa*, que se encontra nos Reservados da Biblioteca Nacional de Portugal, vamos encontrar o bacalhau num lugar de destaque nas vendas feitas na capital. A obra, impressa em Lisboa, por António Álvares, em 1626, é um poema sobre a cidade de Lisboa e seus arredores, e descreve em pormenor o mercado da Ribeira: “lugar que basta seu nome para que a si se engrandeça, toda cheia de cabanas, onde tantas regateiras de contínuo estão vendendo tudo quanto o mundo encerra”³⁰. Depois de narrar, sempre em verso, as vendas das frutas e legumes, descreve as

“pescadeiras que por mais água que chova, sempre são caras na venda (...) de secos o bacalhau e também pescada seca, raia e sável escalado, atum de lombo e ventrecha. Tem tal arte no vender, as salgadas pescadeiras, que o que vem a dar por dez, pedem por ele noventa”³¹.

²⁵ Sousa 1884: 3.

²⁶ Moutinho 1985: 21.

²⁷ Coelho 2015: 90.

²⁸ Vargas 2000.

²⁹ Braga 1937: 35-44.

³⁰ Silva 1970: 10.

³¹ Silva 1970: 12.

É interessante verificar, na referência aos vários peixes, ter sido o bacalhau destacado, em primeiro lugar, entre os peixes secos, destronando outros, como a pescada seca, que durante toda a Idade Média portuguesa fora tão usada na mesa dos portugueses.

Atente-se, ainda, que o bacalhau é o único exemplar das cinco espécies de peixe seco citadas no poema que não era pescado em águas territoriais portuguesas, mas no Atlântico Norte, numa pesca longínqua que colocou os portugueses, como refere Álvaro Garrido, num lugar de destaque e até de pioneiros na exploração sistemática desta pescaria³². A epopeia dos portugueses, iniciada tenuemente no século XV, e que atinge grande pujança no século XVI, vai ser bruscamente interrompida no século XVII e várias são as razões que podem ser apontadas. Álvaro Garrido elenca as principais, como o novo enquadramento político de Portugal (União Ibérica), e a subsequente redução da frota portuguesa (ataques aos nossos barcos por parte de outras nações, em litígio com os reinos da Península Ibérica, numa disputa pelo domínio dos mares); o assoreamento das barras de Aveiro e de Viana, e uma certa “incúria”³³ do Estado (mais interessado no trato da Índia e no açúcar do Brasil), considerando assim que “a longa interrupção da pesca na Terra Nova foi um fenómeno ibérico”³⁴ e que “a rota do bacalhau mudara de mãos”³⁵.

No entanto, o facto de outros povos continuarem a fazer a pesca do bacalhau, e das costas portuguesas se encontrarem não distantes da rota da Terra Nova e, ainda, deste peixe estar já integrado nos hábitos alimentares das populações mais desfavorecidas, terá contribuído para que o bacalhau continuasse a ter grande procura entre os portugueses, levando a que os barcos estrangeiros, que faziam esta faina, no regresso da Terra Nova, se desviassem para irem vender a sua carga (ou parte) aos nossos portos.

Um estudo do historiador Fernando Castelo-Branco, publicado na década de 60 do século XX, alerta-nos precisamente para o aumento significativo de legislação camarária, no caso da cidade de Lisboa, que envolve a questão da venda de bacalhau por estrangeiros, em meados do século XVII. “Tais documentos parecem-nos claros no seu significado (...) é porque o seu consumo devia ser bastante avultado em Lisboa e esse artigo deveras necessário para alimentar os seus habitantes”³⁶.

E o que dizer dos receituários da época? Na Europa, as primeiras receitas de bacalhau terão, certamente, uma origem nórdica, onde este peixe era inicialmente consumido. Do século XIII, mais a Sul da Europa, temos conhecimento

³² Garrido 2001: 11.

³³ Garrido 2016: 12.

³⁴ *Ibidem*.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ Castelo-Branco 1961: 42.

de receitas específicas para bacalhau no “Manuscrito de Sion”, que se encontra atualmente na Médiathèque du Valais³⁷. Trata-se de um pergaminho que contém 133 receitas relativas à preparação de carne, peixe de água doce e mar, molhos cozidos e crus, e que terá sido uma das fontes do célebre “Viandier” atribuído a Guillaume Tirel (Taillevent), mestre do rei de França, Carlos V. Neste pergaminho vamos encontrar duas receitas para preparar o bacalhau: uma para o bacalhau fresco que, segundo o manuscrito, deveria ser preparado como o salmonete e cozido com vinho, a outra para o bacalhau seco, que deveria ser temperado com mostarda ou manteiga.

“Morue fraiche. Aparellié comme rouget; vin au cuire; a la jance; le sallé, a la moustarde ou au beure frais”³⁸.

Em Portugal foi preciso esperar mais de três séculos para encontrar uma receita em português para o bacalhau. Trata-se de um manuscrito, que se supõe ser do século XVI ou do XVII, encontrado no Mosteiro de Tibães, intitulado no catálogo da Biblioteca de *Arte de Cozinha ou Methodo de fazer Guizados*³⁹. Aí encontramos 283 receitas de cozinha, sendo que destas 25 são de peixe, em que 21 se destinam ao peixe fresco⁴⁰ e três a peixe seco⁴¹, e ainda uma outra que tanto é indicada para peixe fresco ou seco (receita n.º 71). De todas as receitas apenas uma é para fazer bacalhau⁴². É também, uma receita muito simples, como a do manuscrito suíço de Sion, que se limita a cozer o bacalhau. Vai diferir, no entanto, nos temperos, dado que, em vez de mostarda e manteiga, este bacalhau deveria ser temperado com alho e vinagre. Esta diferença não quer dizer que a manteiga não fosse utilizada na cozinha portuguesa, pois neste mesmo manuscrito temos não só uma receita para fazer manteiga (receita n.º 135), como várias receitas para carnes e doces, que fazem uso da manteiga na sua confeção⁴³, mas nenhuma com peixe. Já a mostarda, que surge com menos frequência, pode acompanhar peixe⁴⁴ e também a carne⁴⁵, existindo mesmo dois molhos de mostarda (receita n.º 70 de “Nogada” e receita n.º 271 de “Mostarda para peixe”).

A receita portuguesa para fazer bacalhau é mais completa, o que não surpreende, pois data de uma época posterior. Enquanto o “Manuscrito de Sion” se

³⁷ Edição fac-similada em <http://www.e-codices.unifr.ch/fr/description/mvs/viandier/>

³⁸ Mullers 2015: 37.

³⁹ Atualmente no Arquivo Distrital de Braga (manuscrito n.º 142).

⁴⁰ Receitas n.ºs 68, 71, 72, 73, 74, 76, 77, 79, 80, 81, 86, 87, 88, 89, 90, 130, 138, 139, 241, 281, 282 e 283.

⁴¹ Receitas n.ºs 69, 75, 78.

⁴² Receita n.º 75 in Barros 2013: 189.

⁴³ Receitas n.ºs 1, 2, 3, 7, 10, 11, 12, 14, 25, 26, 32, 40, 43, 46, 47, 57, 63, 95, 147, 203, 204, 205, 213, 214, 216, 218, 219, 220, 224, 225, 227, 229, 230, 233, 237, 238, 244, 245, 246, 250, 265, 266, 268, 275.

⁴⁴ Pescada fresca (receita n.º 68), raia fresca (receita n.º 77) e sardinhas frescas ou salgadas (receita n.º 80).

⁴⁵ Receita n.º 270 “Vaca para o Caminho”.

limita a listar os ingredientes, a receita portuguesa contempla também a maneira de preparar o bacalhau, aconselhando-se a tirar a pele ao peixe antes de o cozer, e dar um maior tempo de cozedura relativamente aos outros peixes secos⁴⁶.

“75

Cação, leitão e mais seco

Ingredientes:

Cação, litão ou bacalhau, secos

Alho,

Vinagre.

Se o peixe houver já estado de molho, necessariamente há-de estar a água fervendo quando se lançar a cozer. O cação e litão, depois de limado, pode-se comer com ponta d’alho no vinagre, o mesmo se fará ao bacalhau, o qual se esfola antes de se cozer, e há mister dobrado tempo que o outro peixe seco para se cozer⁴⁷.

É de realçar ter sido esta receita de bacalhau, que até à presente data é a mais antiga que se conhece em Portugal, encontrada num manuscrito de um mosteiro, onde as práticas relativas aos jejuns e abstinência eram mais rigorosas⁴⁸. Como referem José Sobral e Patrícia Rodrigues, num estudo sobre “o fiel amigo”, o bacalhau nesta época era uma “comida socialmente conotada com situações de abstinência e mesmo própria de pobres⁴⁹”.

O reduzido número de receitas de bacalhau nos receituários, como o próprio manuscrito do Mosteiro de Tibães o demonstra, uma receita entre 283, pode também ser explicado pelo facto de os livros de cozinha “serem destinados a uma elite⁵⁰”, e o bacalhau estar mais conotado com as gentes dos estratos sociais mais baixos⁵¹.

⁴⁶ Pescada seca (receita n.º 69), pescada seca cozida com ervas (n.º 71), cação e litão (n.º 75), peixe seco (n.º 78). Barros 2013: 183, 185, 189 e 193.

⁴⁷ Barros 2013: 189.

⁴⁸ Na disciplina da Igreja, em particular em certas épocas do ano, os cristãos eram convidados ao exercício da penitência, em especial nas comunidades religiosas, que se podia traduzir por práticas alimentares de jejuns (privação de alimentos) e abstinência (escolha de uma alimentação simples e pobre, sem carne).

⁴⁹ Sobral e Sobral e Rodrigues 2013: 622.

⁵⁰ *Ibidem*: 638.

⁵¹ Como atesta alguma legislação camarária sobre a venda de bacalhau, em que identifica como principais compradores as gentes dos estratos sociais mais baixos da sociedade. Cite-se, a título de exemplo, um decreto de 12 de novembro de 1654 que, ao abordar o facto de o bacalhau estar mais caro, refere o “prejuízo das religiões e dos pobres miseráveis, de quem é mais próprio este mantimento” (Freire 1894: 17).

3. O CONSUMO DE BACALHAU NO CONVENTO DE SANTA MARTA DE JESUS, EM LISBOA

O feliz acaso de encontrarmos no Arquivo Nacional da Torre do Tombo os livros de receita e despesa do Convento de Santa Marta de Jesus, em Lisboa, desde a sua fundação, e na sua maioria ao longo do século XVII (temos apenas um hiato de 25 anos em que não existem livros), fez-nos direcionar a nossa pesquisa para o consumo de bacalhau neste convento.

O registo das despesas era obrigatório e estava regimentado nas *Constituições* do referido convento. Cabia à escritã fazer “um sumario de toda a despesa daquele mês, em que se declare a soma do que despendeu, em que coisas, e com quantas religiosas”⁵², devendo, ainda, especificar em reis (a moeda da época) o que gastara “tantos em trigo, tantos em carne, tantos em pescado, tantos em azeite, ...”⁵³.

Os livros de receita e despesa analisados foram doze, abarcando um período que vai desde a década de oitenta do século XVI (a fundação do convento), até ao final do século XVII (1700), com um interregno, entre 1655 e 1677, por inexistência de livros desse período, que se saiba, nos Arquivos Nacionais.

São várias as questões em aberto que se pretendem esclarecer: terá havido um aumento gradual e contínuo nos gastos com este peixe ou, pelo contrário, temos registos pontuais, sendo o seu consumo ocasional?; desde quando começou a ser consumido e com que frequência?; haveria épocas em que era mais consumido?; em termos de orçamento o uso deste peixe encarecia ou, pelo contrário, diminuía os gastos com a alimentação?; e, por último, conseguiremos identificar outros alimentos que fossem usados para acompanhar o bacalhau? Estas questões vão sendo respondidas à medida que vamos analisando os vários livros de receita e despesa.

O primeiro livro, que data de 1584, intitula-se *Livro primeiro de receita e despesa ordenado pela Madre Soror Maria de Presepio, fundadora e primeira Abadessa do Mosteiro de Santa Marta de Jesus*. Trata-se de um códice com 183 fólios, que regista mensalmente as despesas e receitas do convento nos primeiros 24 anos de existência, de janeiro de 1584 a março de 1608. Os gastos são anotados mensalmente, estando separados em dois itens: “gastos da casa” e “gastos da provisória”⁵⁴. É neste segundo item que temos os gastos com alimentação, estando dividido, por sua vez, em gastos com pescado e carne, em que nesta última se especifica o animal (vaca, carneiro, porco, cabrito, galinha e frango), o que não se verifica no pescado, que surge sem indicação das espécies compradas, situação

⁵² BNP, Regra da bemaumentada Sancta Clara & constituições do mosteiro de Sancta Marta de Iesu, fl. 87.

⁵³ Idem, ibidem.

⁵⁴ Termo que tem origem na palavra provisão (conjunto de alimentos de reserva).

que se manterá nos primeiros cinco livros de despesa do convento. Este facto não pode ser generalizado em relação ao bacalhau que nestes primeiros livros de registo vai ter um tratamento diferenciado na rubrica da mercearia.

Assim, logo no primeiro livro encontramos uma referência ao bacalhau, em fevereiro de 1607⁵⁵. Não se trata de uma compra, mas de uma esmola dada ao convento de quatro arrobas de bacalhau, equivalendo a 58,752 quilos. (1 arroba=14,688 quilos)⁵⁶, o que não é muito, tendo em conta que nesse ano viviam no mosteiro 84 religiosas.

O segundo livro inicia-se em 28 de outubro de 1608, por determinação da terceira Abadessa do Convento, Madre Soror Cristina de Santa Mónica, começando-se a registar os gastos em novembro desse ano e terminando em junho de 1622. Tem 178 fólhos e mantém o mesmo sistema em que as despesas são registadas mensalmente e divididas por gastos da casa e da provisaria. Não vamos encontrar grandes alterações. Nele surgem-nos algumas referências, ainda que esporádicas, ao pescado seco e ao bacalhau. Em 1609 estão especificadas “12 dúzias de pescadas secas de esmola”⁵⁷, e em 1618 e 1622 “duas arrobas de pescado seco”⁵⁸ e “uma esmola de pescado seco”⁵⁹, o que nos deixa a dúvida se poderia ser bacalhau. Nesse mesmo livro temos, no entanto, duas outras referências que especificam tratar-se de bacalhau: “recebemos este ano de São João de 615 ate São João de 1616 (...) uma arroba de bacalhau”⁶⁰, e no ano seguinte, “recebimento de São João de 617 ate São João 618”⁶¹, de “duas arrobas de bacalhau”⁶².

Segue-se o terceiro livro, ordenado pela Madre Soror Maria da Conceição. Trata-se de um códice com 171 fólhos manuscritos que, abrangendo um período de doze anos, de 1622 a 1634, mantém a mesma forma de registo mensal com gastos da casa e da provisaria. Em comparação com os livros anteriores, nota-se uma maior preocupação em especificar os tipos de pescado, seja fresco, seja seco, bem como já aponta algumas espécies. Estes dados, infelizmente, não nos são sempre fornecidos, deixando-nos a dúvida de poderem nalguns casos referirem-se ao bacalhau, pois alusões concretas a este peixe só encontramos duas, ambas de esmola, no ano de 1629 (três arrobas)⁶³ e no ano de 1630 (três arrobas)⁶⁴.

⁵⁵ ANTT, MFL160, fl. 184 v.

⁵⁶ 1 arroba = 14,688 quilos. Seguimos no nosso estudo as equivalências dadas na obra *Bicentenário do sistema métrico decimal: uma revolução silenciosa* (vide bibliografia).

⁵⁷ ANTT, MFL161-A, fl. 12 v.

⁵⁸ Idem, fl. 136 v.

⁵⁹ Idem, fl. 178.

⁶⁰ Idem, fl. 89.

⁶¹ Idem, fl. 121.

⁶² Idem, fl. 121 v.

⁶³ ANTT, MFL161-B, fl. 98.

⁶⁴ ANTT, MFL161-B, fl. 108 v.

O quarto livro de receita e despesa, ordenado pela Madre Soror Mariana de Jesus, que vai de 1634 a 1651, tem 265 fólhos manuscritos. Mantendo o mesmo registo mensal, vai ser nele que iremos encontrar pela primeira vez, para além das esporádicas esmolas de bacalhau, compras deste peixe, o que indicia já um interesse pelo produto por parte das religiosas. Mas, também, aqui, o bacalhau não tem grande expressividade no conjunto. Apenas três compras, em março de 1642, em dezembro de 1648, e em março de 1649, respetivamente, “seis arrobas de bacalhau, três mil seiscientos e cinquenta reis 3\$650”⁶⁵, “duas arrobas de bacalhau, mil e trezentos e oitenta reis 1\$380”⁶⁶ e “custou o peixe que se comprou neste mês de março entrando duas arrobas de bacalhau quarenta e dois mil e trezentos e vinte reis 42\$320”⁶⁷. Para além das compras, o convento recebeu e registou nove esmolas de bacalhau, nos anos de 1635, 1636, 1638, 1641, 1642, 1645, 1646, 1648 e 1649.

Por último, e para encerrar o que consideramos ser um período em que o bacalhau não teria uma grande importância na mesa do Convento de Santa Marta de Jesus, o quinto livro de receita e despesa, ordenado pela Madre Soror Mariana da Conceição de Jesus, com apenas 48 fólhos, que vai de setembro de 1651 a agosto de 1653. Mantém a forma de registo mensal e os gastos divididos em gastos de casa e da provisaria. No mês de dezembro de 1652 surge pela primeira vez a compra de “uma arroba de bacalhau quinhentos e cinquenta reis”⁶⁸, a seguir ao pescado do mês que orçou em “vinte mil seiscientos e cinquenta reis”. Compra esta novamente pouco significativa se pensarmos que representa apenas 3% nos gastos do pescado do mês. Não há mais referências ao bacalhau, havendo, no entanto, registos de outros peixes secos: em novembro de 1653, “cinco dúzias de pescadas secas seis mil reis”⁶⁹; e em fevereiro de 1654 “dezasseis pescadas secas mil setecentos e sessenta reis”⁷⁰.

Este período, que vai desde a fundação do convento até meados do século XVII, contemporâneo do governo dos Filipes de Espanha, em Portugal, e da suspensão da nossa pesca na Terra Nova, não revela, pelos dados recolhidos nos livros do Convento de Santa Marta, que o consumo do bacalhau fosse uma prática habitual. A sua presença era pontual, chegando no seu início pela via das esmolas, e acabando por ser comprado nos últimos tempos, ainda que raramente.

Em termos de evolução, como se pode apurar pelo gráfico n.º 1, as esmolas de bacalhau superavam as suas compras, o que revela a falta de interesse no produto, que só era consumido quando ofertado. À medida que se avança no tempo

⁶⁵ ANTT, MFL 143, fl. 126.

⁶⁶ Idem, fl. 225 v.

⁶⁷ Idem, fl. 230.

⁶⁸ ANTT, MFL 161-C, fl. 22.

⁶⁹ Idem, fl. 36.

⁷⁰ Idem, fl. 39 v.

detetam-se as primeiras compras, ainda que pouco expressivas, e que ilustram, finalmente, algum interesse pelo produto por parte das religiosas.

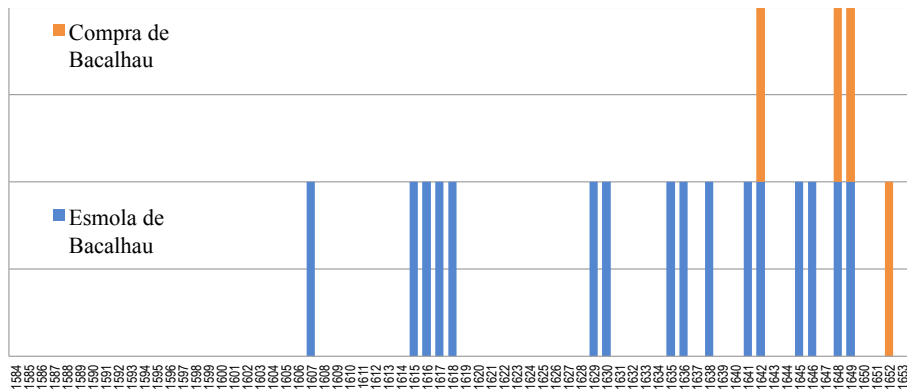


GRÁFICO 1 – Número de registos de bacalhau nos livros de receita e despesa do Convento de Santa Marta, de 1584 a 1653.

Podemos elencar algumas razões para a possível relutância ao bacalhau por parte desta comunidade religiosa. Em primeiro lugar, Lisboa era uma cidade com muito peixe fresco nos seus mercados e, por isso, ser esta a primeira opção, ficando para um segundo plano o pescado seco e salgado, como é o caso do bacalhau. Em segundo, o facto de o bacalhau ser, na época, conforme já referido acima, conotado negativamente, estando associado aos grupos sociais mais desfavorecidos. Ora no Convento de Santa Marta, apesar de na Ordem de Santa Clara se pugnar pelo ideal da pobreza, muitas das suas religiosas eram de estratos sociais elevados e o próprio convento auferia de vários rendimentos, provenientes de rendas régias, de doações de particulares e dos dotes das religiosas (não só em dinheiro, mas também em rendas de propriedades).

A conotação negativa do bacalhau vai estar muito presente durante todo o século XVII, como atesta, já no século XVIII, o médico do rei D. João V, o doutor Francisco da Fonseca Henriques, na sua obra *Ancora Medicinal*, guia que tinha como premissa ajudar a “conservar a vida com saúde”. Segundo ele o bacalhau era “uma espécie de pescada, mais dura, e de pior alimento que ela, coze-se dificilmente, gera humores melancólicos, e mal depurados das suas partes excrementícias”⁷¹.

⁷¹ Vasconcelos 2000: 104.

A pescada desde sempre foi tida como um peixe de grande “estima”. Já Rafael Bluteau, autor do monumental *Vocabulário Português e Latino*, nos vários adágios sobre os peixes, escreve “De peixe a pescada, e da carne a perdiz”⁷². Francisco da Fonseca Henriques vai, ainda, no seu guia afirmar que o bacalhau “é o alimento dos pobres, e dos rústicos; e próprio para pessoas que trabalham, e se exercitam muito. Não se deve usar em pessoas delicadas, nem nas que passam vida sedentária”⁷³.

Esse juízo negativo contribuiu, certamente, para que os livros de receitas elaborados pelos cozinheiros dos nossos reis, no século XVII, não tivessem receitas para o bacalhau, considerando que este peixe não teria estatuto para constar do cardápio do rei. Disso nos testemunham a *Arte de Cocina*, de Martinez Montañó, “Cocinero Mayor del Rey Nuestro Señor”, impressa na língua castelhana, em Madrid (1611), e que serviu a Casa Real durante 34 anos (de Filipe I a Filipe III de Portugal), e a *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, impressa em língua portuguesa, em Lisboa (1680), também ele “Mestre de Cozinha de Sua Magestade” (D. Pedro II). Ambas as obras têm várias receitas de peixe, para mais de uma dezena de espécies⁷⁴, mas nenhuma dedicada ao bacalhau.

No nosso estudo dos livros de registos segue-se um hiato de 25 anos, em que, como já dito, não existem no Arquivo Nacional da Torre do Tombo livros de receita e despesa do Convento de Santa Marta. Os dois livros de despesa seguintes, de outubro de 1678 a outubro de 1681 (no mandato da Abadessa Inês de Jesus)⁷⁵ e de outubro de 1681 a 1684 (no mandato da Abadessa Isabel da Natividade)⁷⁶, de 75 e 13 fólios, respetivamente, pouco elucidam, pois o primeiro refere-se ao pescado genericamente e o segundo apresenta apenas contas anuais, em que temos apenas um registo do 3.º ano, de uma compra de bacalhau, de 8.800 reis⁷⁷.

Será apenas no último quartel do século XVII que vamos assistir a uma alteração mais profunda sobre o consumo de bacalhau nos hábitos alimentares das religiosas do Convento de Santa Marta, que passarão a ter este peixe na sua mesa todos os anos, consumindo-o com muita frequência, em particular nos meses de inverno.

Os livros referentes a esta época têm registos diários onde se especificam as várias espécies de peixe, sendo que o bacalhau está presente todos os anos,

⁷² Bluteau 1720: 374.

⁷³ *Ibidem*.

⁷⁴ No livro de Martinez Montañó existem receitas para o esturjão, o peixe-agulha, a truta, o atum, a lampreia, a carpa, a enguia, o besugo, o barbo e a sardinha. O livro de Domingues Rodrigues apresenta idênticos peixes, com pequenas diferenças (esturjão, peixe-agulha, truta, atum, lampreia, linguado, salmão, salmonete, azevia e boga).

⁷⁵ ANTT, MFL 161-D.

⁷⁶ ANTT, MFL 162.

⁷⁷ *Idem*, fl. 10.

sem interrupções, e durante vários meses, com particular relevo na época da quaresma (fevereiro e março). Assim, de outubro de 1684 a outubro de 1687, período a que se refere o códice seguinte, do mandato da Madre Soror Antónia da Conceição⁷⁸, que durou 37 meses, temos registos de consumo de bacalhau em 17 meses, seja porque foi recebido em esmola, seja porque foi comprado pelas religiosas⁷⁹. E se, em 1685, o bacalhau está presente apenas em quatro meses do ano, já em 1687 era consumido durante seis meses do ano.

Consumo esse que ainda era diferenciado, pois quando na refeição havia a escolha entre o peixe fresco e o peixe seco (no caso o bacalhau), as religiosas optavam pelo fresco (e, também, havendo escolha de ovos, preferiam estes últimos), deixando para a gente de fora, no caso os criados, o bacalhau, o que indicia que ainda havia uma certa resistência a este peixe. São muitas as expressões encontradas neste códice a indicar esta realidade: “sete dúzias de ovos a noventa reis. Deu-se um a cada freira. À gente de fora o bacalhau que ficou da sexta passada”⁸⁰, ou então “neste dia e no antecedente se gastaram seis arráteis de bacalhau com a gente de fora”⁸¹, ou ainda “o peixe foi salmão de esmola. Um arráteil de açúcar para a doçaria e castanhas que também vieram de esmola. Quatro arráteis de bacalhau para os criados”⁸², e também “seis arráteis de bacalhau de esmola para os criados e pedreiros do telheiro”⁸³, ou “neste três dias se gastaram com os criados seis arráteis de bacalhau de esmolos”⁸⁴, etc., etc.. O que só comprova como os preconceitos com alguns alimentos tinham um certo peso e demoravam a ser contrariados. Esta situação terá tendência, no entanto, a atenuar-se com o passar do tempo, como bem o atestam os livros de registos seguintes, com consumos cada vez maiores de bacalhau por parte de toda a comunidade, e em que as expressões a remeter o bacalhau para os criados começam a rarear, sendo que no último livro, que trata do triénio de 15 de janeiro de 1697 a 16 de janeiro de 1700⁸⁵, do mandato da Soror Mariana de Santo António, vamos encontrar um registo relatando tão-só que “de bacalhau que se comprou para o gasto da comunidade no tempo do advento doze mil e duzentos e cinquenta reis 12\$250”⁸⁶.

Bacalhau que era adquirido e consumido nos meses mais frios do ano. São várias as explicações que podemos encontrar para esta sazonalidade. Desde a

⁷⁸ ANTT, MFL 161-D, fl.7 v.

⁷⁹ Novembro, dezembro de 1684; fevereiro, março, abril e dezembro de 1685; fevereiro, março, setembro, novembro e dezembro de 1686; e janeiro, fevereiro, março, abril, agosto e setembro de 1687.

⁸⁰ ANTT, MFL 161-D, fl.7 v.

⁸¹ Idem, fl. 21.

⁸² Idem, fl. 25 v.

⁸³ Idem, fl. 75 v.

⁸⁴ Idem, fl. 121.

⁸⁵ ANTT, MF L. 214-A

⁸⁶ Idem, fl. 111.

época em que os barcos estrangeiros aportavam nos portos de Portugal para proceder à sua venda, à própria necessidade de consumir peixe nos períodos estipulados pela Igreja para os seus jejuns, em que a quaresma tinha um grande peso e, ainda, pela maior falta de peixe fresco no inverno, dadas as condições climatéricas mais adversas que, ocasionalmente, impossibilitavam a saída dos barcos para a pesca.

Reportando-nos ao Convento de Santa Marta de Jesus, situado em Lisboa, cidade que se localiza no estuário de um rio a desaguar no mar, não podemos esquecer que são variadíssimas as espécies de peixe que se encontravam nos mercados da cidade e que vão constar da mesa deste convento, como nos comprovam os livros de registos do último quartel do século XVII, que se referem a 28 espécies de peixes. A saber: pescada e pescadinha, sardinha, robalo, safio, raia, cachucho, mugem, goraz, salmão, corvina, congro, sarda, pargo, faneca, azevia, dourada, linguado, sável, cação, besugo, cherne, peixe-galo, cabrinha, tainha, ruivo, boga e choupa.

Claro predomínio dos peixes de água salgada, entre os quais a sardinha, que seria a mais vulgar, tendo uma conotação idêntica à do bacalhau, sendo também direcionada para as gentes de fora, como os criados: “um tostão de sardinhas para os criados neste dia e nos dois seguintes”⁸⁷ (enquanto as religiosas nesse dia comeram pescadas), ou “sardinhas para os criados oitenta reis”⁸⁸ (tendo as religiosas para si robalos), etc..

Mas se comparamos as sardinhas com o bacalhau, a conotação negativa das primeiras⁸⁹ é ainda mais evidente, como se pode apurar num registo dos gastos com a alimentação do dia 1.º de dezembro de 1692, em que as sardinhas se destinaram aos criados, enquanto as religiosas se regalariam com bacalhau, acompanhado por chicharos (prato muito semelhante ao nosso bacalhau com grão, tão apreciado na atualidade), havendo ainda a opção do carneiro e dos ovos⁹⁰.

Terminamos esta análise com a apresentação do gráfico n.º 2, onde quantificámos todos os dados recolhidos nos livros de receita e despesa do convento, de 1584 a 1700, e que nos revela as grandes alterações ocorridas no último quartel do século XVII, com variadíssimos registos de bacalhau, seja de esmola, seja de compra (ambos assinalados a vermelho), e que no final mostra, de forma inequí-

⁸⁷ ANTT, MF L. 161-D, fl. 78 v.

⁸⁸ ANTT, MF L. 214, f. 270.

⁸⁹ A conotação popular das sardinhas em Lisboa, que ainda hoje se mantém, prender-se-á com a sua grande abundância no rio Tejo, que fazia dela o peixe mais barato do mercado. Realidade que não passava despercebida aos estrangeiros que visitavam a cidade, como se pode verificar numa descrição de um estrangeiro, datada de 1730, que refere que “Le Tage est surtout si abondant en sardines fraîche, qu’elles ne valent ordinairement que trois ou quatre sols le cent (...) sont d’une grande ressource pour les pauvres gens” (Description de la ville de Lisbonne 1730: 41-42).

⁹⁰ Idem, *ibidem*.

voca, que o bacalhau passou a fazer parte da dieta alimentar das freiras daquele convento.

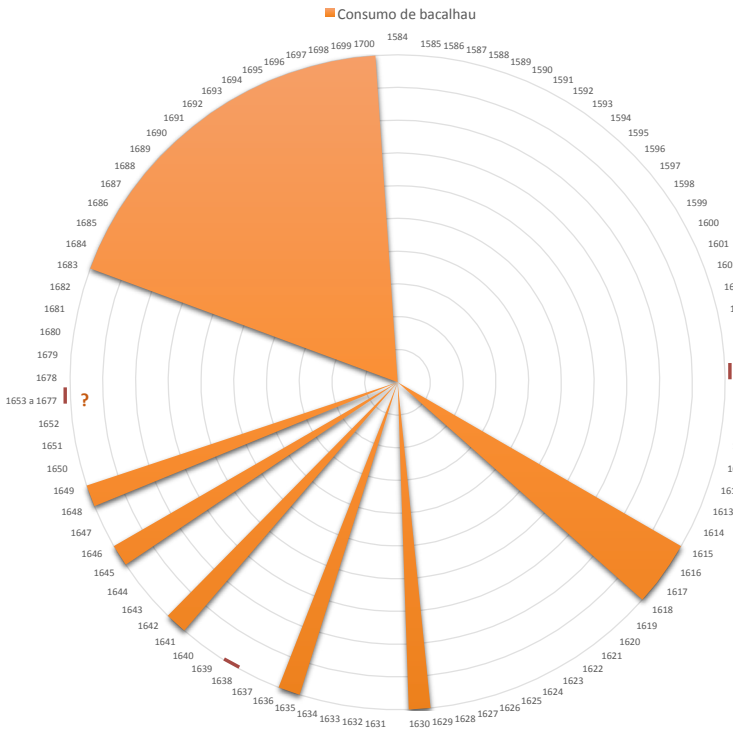


GRÁFICO 2

NOTAS CONCLUSIVAS

Procurando explicações para este crescendo de consumo de bacalhau na mesa alimentar do Convento de Santa Marta, no último quartel do século XVII, podemos apontar, de entre as razões mais prováveis, a sua acessibilidade, seja pelo preço (bastante barato), seja por ser facilmente encontrado nos mercados de Lisboa.

Outra explicação é o próprio contexto religioso, visto tratar-se de um produto que se enquadra nos requisitos alimentares dos jejuns ditados pela religião (que tanta importância tinham no Portugal seiscentista). Realidade que se devia estender a outras comunidades religiosas em Lisboa, como nos comprova a consulta do Senado de Lisboa, de 31 de Outubro de 1647, que tem como intento informar que a primeira embarcação estrangeira que chegasse

nesse ano para vender bacalhau se deveria destinar “aos religiosos e pessoas mais desfavorecidas”⁹¹.

Outra razão, a ser tida em conta para o interesse neste produto, seria, também, a sua grande durabilidade, numa época em que a conservação dos alimentos era uma prioridade, dada a inexistência de sistemas de refrigeração adequados.

Poderá, ainda, acrescer uma razão funcional, que é o bacalhau ser um peixe que não precisa de ser escamado nem limado (que no caso do Convento de Santa Marta fazia aumentar os custos nas despesas de alimentação, na medida em que encontramos variadíssimos registos com despesas de escamadeiras).

O uso do bacalhau na cozinha do convento terá, pois, levado a uma diminuição nos gastos mensais com a alimentação.

Procurando, ainda, razões mais longínquas, poderemos também evocar a tradição milenar do uso de peixe salgado e seco na cozinha portuguesa, a que não será alheia a qualidade do nosso sal, e que tantas vezes terá sido usado na conservação do bacalhau. A própria cura do bacalhau, que ainda hoje é usada, torna-o, quando cozinhado, num peixe muito idêntico ao fresco, com uma textura macia, de cor clara e muito saboroso.

Assim, e à laia de conclusão, podemos considerar que o somatório de todos os fatores acima mencionados terá contribuído para a mudança dos hábitos alimentares no Convento de Santa Marta, nos finais do século XVII, que passou a integrar o bacalhau no regime alimentar das religiosas.

⁹¹ AML-AH, Chancelaria Régia, Livro 3.º de consultas e decretos de D. João IV, f. 12 a 13v .

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), ex-AHMF, Cartórios dos Conventos, Convento de Santa Marta de Jesus, livros 143, 160, 161-A, 161-B, 161-C, 161-D, 162, 213, 214, 214-A.
- Arquivo Municipal de Lisboa – Arquivo Histórico (AML-AH), Chancelaria Régia, Livro 3.º de consultas e decretos de D. João IV, f. 12 a 13v .
- Alves, José da Felicidade (1990), *Grandeza e abastança de Lisboa em 1552 de João Brandão (de Buarcos)*, organização e notas, Lisboa, Livros Horizonte.
- Barros, Anabela (2013), *As receitas de cozinha de um frade Português do séc. XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Bluteau, Rafael (1720), *Vocabulário Português e Latino*, vol. VI, Oficina de Pascoal da Silva, Lisboa.
- Braga, Marques (1937), *Cortes de Jupiter por Gil Vicente*, Seara Nova, Lisboa.
- Coelho, Maria Helena da Cruz; Gomes, Saul (2015), *O Foral de D. Manuel a Aveiro: Uma memória de 500 anos*, Câmara Municipal de Aveiro, Aveiro.
- Description de la ville de Lisbonne, où l'on traite de la Cour de Portugal, de la langue portugaise, & des moeurs des habitans...des colonies portugaises, & du commerce de cette capitale* (1730), Pierre Prault, Paris,
- Faria, Maria Isabel; Pericão, Maria da Graça (1987), *Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues*, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Lisboa.
- Montiño, Francisco Martinez (1611), *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserueria*, Luis Sanchez, Madrid.
- Oliveira, Eduardo Freire de (1894), *Elementos para a História do Município de Lisboa*, Tipografia Universal, Lisboa, Tomo VII.
- Regra da bemaumenturada Sancta Clara & constituições do mosteiro de Sancta Marta de Iesu, impressas por ordem & mandado da Madre Soror Maria da Encarnação hu[m]a das fundadoras & segunda Abbadessa da dita casa* (1591), [s. n.].
- Silva, A. Vieira da (1970), *Relaçam, em que se trata, e faz hua breue descrição dos arredores mais chegados à Cidade de Lisboa & seus arrebaldes, das partes notaueis, Igrejas, Hermidas & Conuentos que tem, começando logo da barra, vindo correndo por toda a praya atè Enxobregas, & dahi parte de cima atè São Bento o nouo*, Câmara Municipal de Lisboa, Lisboa.
- Sousa, João Teixeira Soares (1884), *Tratado das ilhas novas e descobrimento dellas e outras cousas feito por Francisco de Sousa*, introd. e ed. lit., Ponta Delgada, Typ. do Archivo dos Açores.

- Vargas, José Manuel (2000), *Foral de Lisboa 1500*, Grupo dos Amigos de Lisboa, Lisboa.
- Vasconcelos, Pedro (2000), *Ancora Medicinal para conservar a vida com saúde*, Pluma Editora, Lisboa.

Estudos

- Ancião, José Manuel (2010), *O Mosteyro de Sancta Martha: monografia do antigo convento-hospital de Santa Marta de Lisboa*, Liga dos Amigos do Hospital de Santa Marta, Lisboa.
- Castelo Branco, Fernando (1960), “O peixe na alimentação da Lisboa seiscentista”, *Revista Municipal*, 90: 36-52.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (2001), “Quaresma”, in Azevedo, Carlos Moreira (dir.), *Dicionário de História Religiosa de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, vol. P-V, 86-87.
- Garcia, José Manuel (2016), “Bibliografia selecionada: Doze livros para descobrir Lisboa dos Descobrimentos”, *rossio – estudos de Lisboa* 7:110-113.
- Garrido, Álvaro (2001), *A Pesca do Bacalhau. História e Memória*, Editorial Notícias, Lisboa.
- Garrido, Álvaro (2016), “A Epopeia da Pesca do Bacalhau”, *Jornal de Notícias – História* 3: 12-20.
- Godinho, V. Magalhães (1983), *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. IV, Editorial Presença, Lisboa.
- Kurlansky, Mark (2000), *O Bacalhau: biografia do peixe que mudou o mundo*, Terramar, Lisboa.
- Magalhães, Pedro; Nórton, Manuel Artur (1989), “Fagundes e a Descoberta do Canada”, in *Colóquio Internacional Bartolomeu Dias e a sua Época*, vol. II, Universidade do Porto/Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Porto, 403-482.
- Meireles, Maria José (1999), *Bicentenário do sistema métrico decimal: uma revolução silenciosa*, Sociedade Martins Sarmento, Guimarães.
- Moutinho, Mário (1985), *História da Pesca do Bacalhau. Por uma antropologia do ‘fiel amigo’*, Editorial Estampa, Lisboa.
- Silva, António José Marques da (2015), “The fable of the cod and the promised sea. About Portuguese traditions of bacalhau”, in Barata, Filipe Themudo e Rocha, João Magalhães (eds.), *Heritages and Memories from the Sea*, University of Évora, Évora, 130-143.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patrícia (2013), “O ‘fiel amigo’: o bacalhau e a identidade portuguesa”, *Etnográfica*, 17-3, 619-649.

(Página deixada propositadamente em branco)

“*OPORTET EPISCOPUM IRREPREHENSIBILEM ESSE [...] ET NON VINOLENTUM*”
UM CATÁLOGO COMPORTAMENTAL DE ORIGEM PORTUGUESA
DO SÉCULO XVII*

“A BISHOP THEN MUST BE BLAMELESS [...] AND NOT GIVEN TO WINE”
A BEHAVIORAL CATALOG OF 17TH CENTURY
PORTUGUESE ORIGIN

PAOLA NESTOLA

Universidade de Coimbra

Centro de História da Sociedade e da Cultura

nestolap@gmail.com

RESUMO: O estudo visa analisar um catálogo comportamental para os bispos da primeira época moderna, centrando-se nas qualidades episcopais como *sobrius, ornatus, non vinolentus*. A partir da obra *Pastoralis Sollicitudinis* (1623) do canonista português Agostinho Barbosa, propõe-se também responder às seguintes questões: quem era o autor do tratado e destas qualidades comportamentais? Quais os modelos socioculturais de referência? Quais os padrões alimentares propostos?

Palavras-chave: Agostinho Barbosa; Mesa episcopal; Sobriedade; Vinho; Ebriedade.

ABSTRACT: The study aims to present a behavioral catalog for the bishops of the first modern period, centered on episcopal qualifications such as *sobrius, ornatus, non vinolentus*. Focused on *Pastoralis Sollicitudinis* (1623) by the Portuguese canonist Agostinho Barbosa, the proposal also aims to answer: who was the author of the treatise and of these behavioral qualifications? Who are sociocultural models of reference? Which are proposed food standards?

Keywords: Agostinho Barbosa; Episcopal table; Sobriety; Wine; Drunkenness.

1. PREMISSA

O estudo centra-se na mesa de um grupo de poder incontornável da época moderna, o episcopado, especificamente o episcopado lusitano. Esta proposta analítica é elaborada a partir de um catálogo comportamental, da primeira metade do século XVII, do canonista de origem portuguesa Agostinho Barbosa

* A Autora discorda do AO90, mas aplicou essa grafia por ser essa a determinação do Conselho Editorial da IUC.

(1590-1649): designadamente a obra *Pastoralis Sollicitudinis sive de Officio et Potestate Episcopi*, do jurista oriundo de Guimarães e ilustre estudante da Universidade de Coimbra. Contudo, com esta proposta não se pretende conhecer aonde, quando, como, o quê, e com quem comiam os membros desta elite sociocultural. O percurso visa, antes, reconstruir as referências culturais do regime alimentar dos bispos e, ao mesmo tempo, conhecer os modelos comportamentais propostos, esmiuçando o código moral e as regras das boas maneiras à mesa elaboradas para esses membros proeminentes das hierarquias católicas.

Nas últimas décadas, os estudos de José Pedro Paiva contribuíram muito para aprofundar a anatomia do perfil episcopal em Portugal e seus distintos espaços, durante a época moderna¹. Aliás, conforme as suas sugestões, o episcopado constituía um corpo entre outros corpos sociais², que combinava autoridade religiosa, poder político, estima social, prestígio cultural, riqueza material e variadas formas de *status* ou distinção regularmente representadas nos rituais religiosos e em diversas cerimónias, marcadas por momentos de sociabilidade e de “ágape colectivo”³.

Nesse aprofundado quadro, não podia faltar a atenção às qualidades episcopais e ao lugar por eles ocupado em público ou em ocasiões de convívio como a mesa⁴. De facto, a mesa é o lugar de sociabilidade por excelência: o espaço em que convergem o corpo e a alma, a exterioridade da etiqueta com a interioridade da ética⁵.

Consciente de não ser a primeira a trilhar este caminho, proponho-me, porém, traçar um roteiro comportamental a partir de um texto jurídico, elaborado para um grupo social que, após o Concílio de Trento (1545-1563), revigoreu a sua imagem e a sua autoridade frente a outros corpos sociais⁶. A obra do canonista Agostinho Barbosa coloca-se na esteira das disposições tridentinas, sendo que foi editada em Roma em 1623, pela tipografia da *Camera Apostolica*, e o facto de ter sido escrita na língua oficial da Igreja, isto é, em latim, e de ter obtido grande sucesso editorial ao longo dos séculos XVII-XVIII⁷, constituem elementos preliminares para perceber as potencialidades de circulação ou de aplicação e incorporação desse padrão comportamental entre as hierarquias eclesiásticas.

¹ Paiva 2006. Para a vivência quotidiana de uma figura cimeira da hierarquia eclesiástica e política portuguesa, como o Cardeal D. Henrique (1512-1580), veja-se Polonia 2005: 35-41.

² Paiva 2012: 165-182.

³ Paiva 2016: 196; Idem 2013: 266; Braga 2015: 41, 57.

⁴ Paiva 2006: 128-146.

⁵ Romagnoli 2001: 111-121; Buescu 2011: 304-317.

⁶ Paiva 2014: 13-40; Idem 2006: 147-154.

⁷ Foi publicada em Paris (1625), Leão (1628), Veneza (1639, 1735), contando com 20 edições até ao ano de 1831.

Enquadrada nessa óptica de história religiosa, história sociocultural, história da alimentação e na lógica da distinção e do prestígio, antes de mergulhar no catálogo comportamental do douto canonista vimaranense, é interessante considerar um trecho de uma obra escrita na segunda metade do século XVI por outra figura fulcral do episcopado lusitano, o dominicano D. Fr. Bartolomeu dos Mártires⁸. Com uma invulgar formação e experiência teológico-filosófica, o arcebispo de Braga, no seu tratado consagrado ao magistério episcopal, assim se expressava: *Tres pestes, tres serpentes circumdant episcopalem functionem, scilicet honor, pecunia, mensa*⁹.

Nesta veemente expressão, nesta sonora metáfora do douto teólogo, é o som das letras sibilantes a marcar o versículo. Tal trecho evidencia, ao mesmo tempo, as dimensões políticas, morais e simbólicas que circundavam cenograficamente a mesa episcopal. O versado arcebispo bracarense tinha variadas experiências internacionais, tendo participado nas últimas fases do Concílio de Trento, bem como por ter visitado a corte papal no ano de 1563, durante o pontificado de Pio IV¹⁰. Naqueles espaços habitados por prelados de distinta origem e estatuto, não faltaram momentos de convívio, que, possivelmente, se refletiram nesse versículo latino. Também a incisiva tradução portuguesa deste trecho, elaborada no ano de 1981 pelos padres Manuel Barbosa Pinto e António Freire, torna evidente o poder da palavra e a plástica representação da sibilante apostila bartolomeana: “Há três pestes, três serpentes que rondam as funções episcopais, a saber: a honra, o dinheiro, a mesa”¹¹.

Trata-se de uma passagem importante da obra *Stimulus Pastorum* e do capítulo consagrado à mesa do prelado¹². Porém, o tratado do douto arcebispo dominicano, editado em Lisboa em 1565 e ainda com outras edições na Europa pós-tridentina¹³, não é referenciado entre a multidão de textos mencionados na *Pastoralis Sollicitudinis* de Barbosa¹⁴. Nomeado explicitamente e evidenciadas algumas das qualidades do arcebispo ao longo do erudito e volumoso tratado, talvez o canonista considerasse o preeminente prelado lusitano um modelo vívido, uma figura incontornável da sua época, equiparável a outros exemplos episcopais mais antigos, como S. Ambrósio, S. Agostinho, S. Gregório. Na primeira metade do século XVII estes santos, juntamente a outros patriarcas,

⁸ Rolo 1964. A propósito deste autor domiciano, cf. os estudos que compõem as atas do *IV Centenário da morte de D. Frei Bartolomeu dos Mártires* (1994).

⁹ Mártires 1981: 348, negrito meu.

¹⁰ Mártires 1981: XXIII; cf. os estudos que compõem a secção “O arcebispo e o Concílio de Trento” nas *Atas do Congresso internacional IV Centenário da morte de D. Frei Bartolomeu dos Mártires* (1994): 279-349; Santos 1994: 311-339.

¹¹ Mártires 1981: 348.

¹² *Ibidem*: 345-352.

¹³ *Ibidem*: XL.

¹⁴ Barbosa 1623: cf. *Index Doctorum*, c.n.n.

representavam figuras arquetípicas da igreja cristã, da literatura patrística, assim como do episcopado e das mais elevadas hierarquias eclesiásticas¹⁵. Exemplos *ad emulandum* pela humildade e modéstia, paciência e constância, assim como por outros motivos ético-morais, conforme os modelos que se encontravam na literatura dos espelhos (um género literário que considerou também os bispos e outras figuras proeminentes da sociedade quais príncipes, cortesãos e cardeais). D. Fr. Bartolomeu dos Mártires mergulha amplamente nessa produção literária da igreja primitiva, fornecendo uma formidável base exegética para a obra editada em 1623 pelo canonista vimaranense Barbosa.

Para melhor compreender este douto autor, que em 1649 alcançou o grau episcopal para uma diocese de Nápoles, é interessante (re)considerar o seu perfil biográfico-literário, salientando alguns dos traços da sua complexa figura, exaltada por alguns dos seus contemporâneos ou alvo de humilhantes comentários por parte de outros.

2. O AUTOR

O erudito “Lusitano”, conforme a definição usada pelo próprio Barbosa na sua obra, a partir do século XVIII foi tópico de muitos estudos ou entradas em dicionários de distinta disciplina. Para além do primeiro perfil biobibliográfico oferecido em 1741 por Diogo Barbosa Machado na *Bibliotheca Lusitana*, sem dúvida que o estudo de Américo de Couto Oliveira, do ano de 1961, constitui outro ponto de partida bem documentado sobre o canonista e bispo vimaranense¹⁶. A estes autores é possível acrescentar Justino Mendes de Almeida, cujas densas páginas, centradas no esboço da faceta lexicográfica do canonista Barbosa, foram editadas em 1965, na Revista de Guimarães¹⁷.

Foi nessa localidade da arquidiocese de Braga que Agostinho nasceu, no dia 17 de Setembro de 1590, conforme a data mais acreditada entre os biógrafos. Era o filho mais velho de Manoel e Isabel Vaz da Costa, e do pai herdou o interesse pelos estudos jurídicos e pela língua latina. Formou-se em direito na Universidade de Coimbra nos anos 1608-1616, alcançando o título de bacharel no dia 18 de julho de 1615, e a licenciatura no ano a seguir, no dia 11 de maio¹⁸. Paralelamente ao *cursus* académico, seguiu a vocação eclesiástica, tendo sido, em 1615, ordenado diácono pelo arcebispo de Braga, D. Agostinho de Meneses, e

¹⁵ Paiva 2006: 139-147.

¹⁶ Machado 1741: 54-60; Oliveira 1961; Almeida 1968: 457, 576.

¹⁷ Almeida 1965:31-40.

¹⁸ Arquivo da Universidade de Coimbra (doravante AUC): *Actos e Graus*, a. 1613-1616, vol. 24, c. 61 r; 71 v. Para estes elementos biográficos, o estudo de Américo de Couto Oliveira referencia outras fontes, isto é, conforme declara o próprio Agostinho Barbosa, cf. Oliveira 1961: 3.

recebido a seguir a ordenação sacerdotal pelo bispo da vizinha diocese de Tuy, D. Juan Garcias del Val de Mora¹⁹. Possivelmente os compromissos políticos desenvolvidos entre Madrid e Lisboa pelo arcebispo bracarense, nos anos 1614-1615²⁰, na qualidade de vice-rei e presidente do Conselho de Portugal, impediram-no de celebrar o importante rito sacramental. Este sacramento, por um lado, confirmava a vocação religiosa do vimaranense, abrindo, por outro, a entrada na carreira administrativa eclesiástica que, nos casos melhores, podia alcançar as hierarquias episcopais. Esse percurso de ascensão fazia parte, talvez, de uma estudada estratégia familiar, analogamente a outros exemplos conhecidos²¹. Uma estratégia que, no caso dos Barbosa, envolveu também o irmão mais novo, Simão, caracterizando-se por uma atenta formação humanístico-jurídica, e que, conforme outros estudos²², encontrava na Universidade à beira do Mondego um centro gravitacional de relevo. Nas primeiras décadas do século XVII, durante o reitorado de D. Francisco de Castro (1605-1611) e de D. João Coutinho (1611-1618), a prestigiada instituição foi alvo de importantes reformas institucionais, arquitetónicas e artísticas, assim como de medidas disciplinares que afetaram alguns professores²³. Nesta fase da pesquisa não é possível definir se a dinâmica da conjuntura institucional teve algum reflexo na decisão do jovem estudante coimbrão de publicar, em 1611, a sua primeira obra em Braga, pelo impressor Lourenço Frutuoso de Basto. De facto, com apenas 21 anos, Agostinho editou na cidade arquiépiscopal o *Dictionarium Lusitanico Latinum*, consagrado ao bispo de Tui, Prudêncio de Sandoval. O prelado, recrutado na ordem dos beneditinos em 1608, era uma das figuras político-culturais mais próxima à corte de Felipe III, conforme evidencia também o rosto da obra de Barbosa, que assim o titulava: *Ad illustrissimum D. D. F. Prudentium de Sandoval Tudensem Episcopum & Philippi Hispaniarum Regis Catholici Historiographum* (“Para o ilustríssimo D. Fr. Prudêncio de Sandoval, Bispo de Tui e historiógrafo de Felipe Rei Católico das Hespanhas”).

O bispo tudense, no ano anterior à edição do *Dictionarium*, tinha publicado, também em Braga, uma história da diocese da qual era titular. Contudo, a Igreja da Galiza foi trocada por Sandoval (em 1612) pela de Pamplona, como consequência da promoção do rei. Não se conhece o que aconteceu nesses poucos meses entre os dois autores ibéricos, e só através de alguns indícios é possível avançar na pesquisa. Ambos gravitavam ao redor dos círculos editoriais da cidade arquiépiscopal, naqueles anos “viúva” da principal autoridade eclesiástica. De facto, depois da morte do arcebispo D. Fr. Agostinho de Jesus em 1609,

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Machado 1965: 88-92.

²¹ Paiva 2006: 240-241; Idem 2011: 375.

²² Silva 2016: 225-262, 242-244.

²³ Rodrigues 1990: 90-93.

a escolha do rei dirigiu-se, em 1612, para o correligionário D. Fr. Aleixo de Meneses, entretanto titular da longínqua Goa. Conforme antecipado, foi este prelado agostiniano que ordenou Barbosa diácono, em 1615. Contrariamente à relação com o bispo espanhol, o vimaranense partilhava com o arcebispo Meneses a ligação jurídico-eclesiástica, sendo seu diocesano; assim como aquela derivada da residência na cidade de Coimbra. Neste núcleo urbano, os dois seguiram diferentes cursos de formação: teológico-filosófico, nos anos 1582-1586, no caso do mais velho; de direito canónico, cursado pelo mais novo até ao dia 5 de junho de 1617²⁴. Enquanto Barbosa prosseguia os estudos no centro universitário, o arcebispo Meneses, no último biénio da sua vida, residiu na capital política madrilena, onde faleceu no dia 3 de maio de 1617. Do espólio da sua livraria resulta que o prelado possuía uma cópia do *Dictionarium lussitano* [sic] *latinum*, o que constitui um frágil indício da circulação deste texto entre as elevadas hierarquias portuguesas. No caso específico, a obra lexicográfica integrava o património individual de um influente arcebispo, um religioso que tinha subido “vertiginosamente de Goa para Braga” e que (conforme foi avançado com grande perspicácia por Paiva 2006: 411-412), na qualidade de vice-rei de Portugal, se movia entre espaços administrativos tão distintos da península ibérica e dos territórios orientais, interferindo no percurso de promoção episcopal dos correligionários agostinianos²⁵. Esta figura chave das dinâmicas político-religiosas da primeira década do século XVII, circundada de grande estima e confiança entre distintos círculos, podia favorecer também o licenciado Agostinho Barbosa, entre as estruturas diocesanas bracarenses. Seja como for, não é possível prosseguir nessa fase da investigação com este percurso, uma vez que se afasta do objectivo principal do presente estudo. Contudo, é inegável a importância do texto lexicográfico de Barbosa, conforme evidenciaram estudos específicos e fundamentados²⁶, que identificaram muitas das propriedades da obra editada só uma vez e que, por consequência, teve um circuito muito fechado de leitores.

Diferente foi a história editorial das primeiras obras jurídico-canonísticas, publicadas a partir de 1618 em Lisboa, pela oficina de Pedro Craesbeck: nomeadamente das *Remissiones Doctorum qui varia loca Concilii Tridentini inciderent tractarunt* e do texto, publicado em 1620, da autoria de Manoel Barbosa, *Remissiones Doctorum De Officiis Publicis Iurisdictione et Ordine Iudiciario*, no qual colaborou Agostinho. Conforme a prática comum, também estes dois livros foram consagrados a figuras eminentes da Igreja portuguesa: D. Fernão Martins Mascarenhas, no caso do texto centrado sobre a assembleia conciliar; D. Afonso Furtado de Mendonça, destinatário do livro sobre a jurisdição dos ofícios públi-

²⁴ AUC, *Prova de Cursos*, vol. 11, anos 1616-1619, c. 13.

²⁵ Nestola 2012: 148-161.

²⁶ Almeida 1965: 33.

cos. Naqueles anos, também estes dois prelados desempenhavam um papel importante e polifacetado. Por um lado, podiam favorecer a edição desses textos de direito civil e canónico, como terá sido o caso de Mascarenhas, eleito inquisidor geral a partir de 1616 e ligado aos círculos da censura²⁷. Pelo outro, ambos podiam facilitar a inserção do jovem licenciado coimbrão entre as estruturas académicas, sendo que tanto Mascarenhas como Mendonça foram reitores da Universidade de Coimbra, respetivamente nos anos 1586-1594 e 1597-1605²⁸. Da mesma forma era possível facilitar a integração do presbítero vimaranense nas estruturas eclesiásticas, pois o canonista Mendonça partilhava com os dois autores a formação jurídica; por outro, o próprio Mendonça foi promovido da diocese de Coimbra (1615-1618) para a arquidiocese de Braga (1618-1626).

Apesar do patrocínio dos influentes prelados invocada e explicitada pelos autores nos seus textos, é evidente que somente uma limitada parte dessas expectativas se concretizou: de facto, a partir dos anos 1620-1621, Agostinho Barbosa mudou-se para Roma, onde prosseguiu os seus estudos jurídicos, gravitando nos círculos da cúria pontifícia até 1632. Nestes anos, um novo cenário abriu-se para o lusitano que, logo, na Universidade de Roma obteve o título de *Iuris Utriusque Doctor*²⁹. O autor titulava-se com este novo estatuto académico na capa da obra *Pastoralis Sollicitudinis sive de Officio et Potestate Episcopi*, editada pela *Camera Apostolica* em 1623. Juntamente ao neo-título académico, era mencionada também a prestigiada dignidade eclesiástica, relativa à tesouraria-mor da colegiada de Guimarães. Esta relevante distinção tinha sido atribuída a Barbosa em 1621 pelo pontífice Paulo V, através da intermediação do novo protetor, o cardeal João Garcia Millini (1562-1629). Contudo, dada a impossibilidade de exercer aquele cargo na igreja portuguesa, o vimaranense teve que renunciar à dignidade em favor de outro eclesiástico que a podia executar, reservando-se, porém, uma pensão do valor total. Esta soma de dinheiro, contudo, nunca foi remetida pelo eclesiástico ao titular residente em Roma, originando uma longuíssima querela sobre a qual Barbosa escreveu na sua *Praxis exigendi pensiones contra calumniantes et diferentes illas solvere*, publicada, nos anos de 1634 e de 1643, em Barcelona e Leão.

No entanto, durante os anos que residiu em Roma, o ambiente da Cúria era particularmente propício para o erudito juriconsulto lusitano, principalmente a seguir à eleição de Papa Urbano VIII (1623-1644), pois os dois eminentes florentinos, Papa Barberini e Cardeal Millini, eram formados também em cânones. Durante este extenso pontificado, aliás, foram avançadas muitas iniciativas de reforma em setores políticos, institucionais e religiosos, entre as congregações:

²⁷ López-Salazar 2011: 57-99.

²⁸ Rodrigues 1990: 87-89.

²⁹ Oliveira 1961: 4.

um programa no qual participou o douto vimaranense, tendo-lhe sido confiados cargos distintos. Desta situação o próprio jurista deu ampla notícia nos volumes que publicou, como a *Pastoralis Sollicitudinis*, reeditada muitas vezes durante a vida do autor, em centros editoriais como Leão, Veneza, Paris³⁰.

Em 1626, o pontífice publicou um breve no qual louvava as obras de Barbosa, proibindo também que fossem impressas sem a autorização do autor. Porém, nos mesmos anos, a produção e circulação literária teve uma imprevista paragem, pois, por um lado, o canonista assistiu à morte do seu mecenas Millini, em 1629 e, por outro, alguns dos textos editados com argumentos conciliares entraram nos círculos da censura romana nos anos 1621 e 1631, conforme as decisões da Congregação do Concílio, culminando, em 1642, com aquelas da Congregação do Índice³¹. Este período não foi fácil sequer sob o aspeto económico, conforme relataram os contemporâneos do jurisconsulto, ou segundo refere Barbosa Machado e ainda autores de estudos mais recentes, como Couto Oliveira e Fortunado de Almeida³². A falta de grandes recursos financeiros, devido à edição ou reedição dos textos do canonista e denunciada pelo próprio, para além de limitar as suas capacidades de compra dos livros necessários à sua atividade, não lhe permitia condições condignas. Referindo quanto dizia Ianus Nicius Eritreus *alias* Giovan Vittorio Rossi, coevo jurista dos círculos da cúria pontifícia, apresentando o autor lusitano: [Agostinho Barbosa] *Habitavit in taberna diversoria, angusto humilique cubiculo ad Divi Andrea ad Sepes, non bis, sed semel tantum in die cibum capiebat*, (“ [Agostinho Barbosa] Habitava numa estalagem, num aposento apertado e humilde próximo de S. Andreas delle Fratte, não duas, mas somente uma vez por dia comia”)³³. Com estas palavras eram representadas as indigentes condições de vida quotidiana do eclesiástico vimaranense. Tais modalidades do dia a dia eram contrárias ao estatuto do jurista lusitano, que estabeleceu numerosas amizades com distintos indivíduos, seja de ambientes literários, seja de ordens religiosas, seja da cúria sediada em Roma.

Seja como for, não se deve excluir que tais comentários pudessem ser o reflexo de dois motivos diferentes, relacionados com hábitos específicos adotados por Barbosa: por um lado, trata-se da descrição um pouco malévola de um polígrafo coevo, que atacou com essas e outras formas injuriosas a prolífica e extensa atividade literária do canonista lusitano; por outro, constitui uma representação alterada, possivelmente ao limite do paradoxo, das qualidades virtuosas do vimaranense, o qual incorporava os ensinamentos do arcebispo D. Bartolomeu dos Mártires, cujo *modus vivendi* era guiado pela extrema parcimónia, segundo foi delineado na obra *Pastoralis Sollicitudinis*, pelo próprio Barbosa.

³⁰ Machado 1965: 58.

³¹ Oliveira 1961: 37-41.

³² Machado 1965: 55; Oliveira 1961: 5; Almeida 1968: 576.

³³ Erytraei 1729: 359.

Conforme tentar-se-á evidenciar, os tratos episcopais eram caracterizados por atitudes frugais, moderadas e prudentes, inclusive nos consumos alimentares. Também corrobora a possível natureza difamatória do relato do coevo polígrafo Rossi a referência a outro episódio alimentar dos anos romanos de Barbosa, e relativo ao achado de um manuscrito que o canonista comprou a um talho, conforme sugere Couto Oliveira remetendo à obra do polígrafo romano³⁴. Este texto anónimo, para Rossi, deu origem a outra importante obra, editada sob o nome do conhecido jurista lusitano.

Neste contexto, que não é possível aprofundar ao estado atual, é plausível questionar se foram também estes motivos que levaram o erudito, perseverante e paciente autor português, a mudar-se para a corte madrilena no ano de 1632? É uma pergunta que abre um leque de questões muito amplo, ao qual é difícil responder neste estudo, mas que em nada desvaloriza o monumental tratado *Pastoralis Sollicitudinis*, sobre o qual foi unânime a admiração dos contemporâneos, para além de quanto referia o próprio autor num pormenorizado memorial, dirigido em 1640 ao rei Felipe IV. De facto, o canonista permaneceu até 1648-1649 em Madrid e depois mudou-se de novo para Roma, confirmando na Cúria pontifícia a escolha do rei, que o nomeou para bispo de uma diocese do reino de Nápoles³⁵.

Conforme antecipámos no estudo de 2012, durante o processo informativo executado no ano de 1649, uma das duas testemunhas interrogadas relatou, em italiano, a seguinte declaração sobre o plurititulado eclesiástico:

“Sei que [o doutor Agostinho Barbosa] é graduado nas leis civis e canónicas, faz trinta e dois anos que foi licenciado na universidade conimbricense, e cerca de trinta anos que foi doutorado em Roma, tendo estudado nas supraditas leis pelo espaço de muitos anos com proveito extraordinário, e em verdade posso dizer que resplandece neste sujeito aquele conhecimento e doutrina que deve ter um bispo para poder instruir os outros, e sei isso [...], em particular, por ter visto os trabalhos do promovendo que por ele foram editados”³⁶.

A descrição da testemunha, compatriota do vimaranense, é, possivelmente, um pouco apologetica, considerando a circunstância processual. No entanto, resulta incisiva, reveladora de uma profunda sintonia para com os padrões episcopais do tempo, baseados na vertente canónica do perfil da formação do bispo, mais que naquela de feição teológica³⁷. Além disso, com muita probabilidade, a

³⁴ Oliveira 1961: 27.

³⁵ Ibidem: 8-10; Nestola 2012: 128.

³⁶ Archivio Segreto Vaticano, *Processus Consistorialis*, vol. 50, cc. 932-943, c. 934 (tradução do italiano); Nestola 2012: 128.

³⁷ Paiva 2016: 111-155, 271-272.

declaração processual fazia referência ao conhecido tratado romano consagrado ao ofício e dignidade episcopal, publicado em 1623 e reeditado sucessivamente. Trata-se de elementos biobibliográficos inéditos, que contribuem para reconsiderar a complexa figura do canonista lusitano, assim como para apreciar mais aprofundadamente o seu monumental tratado episcopal, à base do percurso analítico proposto.

3. PROPOSTAS COMPORTAMENTAIS E COMPONENTES CULTURAIS

Conforme foi antecipado, na obra *Pastoralis Sollicitudinis* o autor mostra uma invulgar erudição jurídica, a par da teológica. Dividida em três partes, sobremaneira a primeira é consagrada à instituição do episcopado, aos deveres do bispo, e à definição das qualidades episcopais. Para desenvolver este assunto, na segunda parte do tratado (*De episcopali munere, seu de qualitatibus ad illud recte obeundum requisitis super Apostolum I ad Tim.*)³⁸, o autor principia com a Bíblia, mais precisamente com a carta de S. Paulo ao seu colaborador Timóteo. É através da primeira carta pastoral do apóstolo que são fixadas as qualidades *Episcopi*. As dezassete glossas que compõem este capítulo retomam *pari passu* o documento paulino. Portanto, a partir do texto bíblico o canonista avança na organização dos atributos dos bispos e seus ofícios, glosando, comentando e enriquecendo as entradas, conforme uma variada extensão exegética: um mínimo de três comentários no caso da qualidade *Non litigiosus*³⁹ (“não litigioso”), até a um máximo de trinta e quatro pontos para explicitar as propriedades relativas a *Non neophytus* (“não recebido recentemente no estado eclesiástico”)⁴⁰. Da extensa lista paulina retomada pelo canonista, as características mais pertinentes para o presente estudo são três, isto é: *sobrius* (“moderado”)⁴¹, *ornatus* (“enfeitado”)⁴² e *non vinolentus* (“não bêbado”)⁴³, glosadas respetivamente com dezoito, vinte e três e quinze enunciados. A esta virtuosa tríade comportamental, é possível acrescentar outras duas propriedades episcopais, nomeadamente *irreprehensibilis* (“não digno de repreensão”), e *hospitalis* (“que agasalha de boa vontade”)⁴⁴, articuladas em trinta e três e trinta e sete explicações.

As referências alimentares e atinentes aos comportamentos que os bispos deveriam tomar em público ou nos espaços de sociabilidade como a mesa,

³⁸ “Sobre o ofício episcopal, ou sobre as qualidades que rodeiam convenientemente o bispo exigidas pelo Apóstolo na I [carta] a Timóteo”. Veja-se Barbosa 1623: 81.

³⁹ Barbosa 1611: 333.

⁴⁰ Ibidem: 149.

⁴¹ Ibidem: 1025.

⁴² Barbosa 1611: 35.

⁴³ Ibidem: 1092.

⁴⁴ Ibidem: 608.

com efeito, encontram-se logo no início, ou seja, na glossa três, *Oportet enim Episcopum irreprehensibilem esse* (“É preciso que o Bispo seja irrepreensível”)⁴⁵. Nesta sugestiva e incontornável questão moral relativa à dignidade episcopal, sobremaneira no comentário 11, o canonista retoma a admoção do evangelista Mateus (5,13): *Vos estis sal terrae* (“Vós sois o sal da terra”)⁴⁶. Tal perícopo bíblica constitui um tópico da literatura e da oratória sacra portuguesa do século XVII: um tema que sobremaneira nos anos a seguir tornar-se-á num tema muito debatido, conforme exemplifica o sermão do P. António Vieira de 1654⁴⁷. Por outro lado, em Portugal, a importância do sal como componente alimentar afirmou-se muito cedo, nos géneros secos e salgados, especialmente na conservação dos produtos ictícos ou da carne⁴⁸. Além disso, nos dias de jejum e abstinência⁴⁹, as numerosas prescrições da Igreja impunham um consumo forçado de peixe, na maior parte salgado. Tão-pouco se pode negligenciar outro aspeto do sal como elemento simbólico, usado tanto nas práticas litúrgicas como, pelo contrário, em outros usos proibidos pela Igreja, ou seja os ritos supersticiosos⁵⁰.

Barbosa insere-se nesse contexto sociocultural e, no seu tratado, retoma o versículo evangélico, atribuindo ao mais vulgar dos condimentos uma dupla virtude: gastronómica, isto é, de dar sabor às coisas insossas (*ut sicut sal insipidis saporem rebus dat*), assim como a propriedade dietética, de evitar que se corrompam os alimentos e para os preservar (*easque ne corrumpantur, conservat*)⁵¹. Esta medida devia ser exercida pelos bispos, enquanto sucessores dos apóstolos, *docendo veritatem* (“ensinando a verdade”), tanto com palavras quanto em obras⁵². Neste ponto o canonista aproxima-se do teólogo e arcebispo D. Bartolomeu dos Mártires, o qual, numa glosa análoga sobre os bispos irrepreensíveis, admoestava os pastores, ou quantos ambicionavam este ofício, de forma incisiva:

*Necessitate loci compellitur summa docere, et ideo eadem necessitate compellitur eadem vita et opere monstrare. Quid insanius quam docere contemnendum fastum et epulas splendidas et caetera, et haec operibus sectari? Imo credere necessaria ad auctoritatem officii?*⁵³

⁴⁵ Ibidem: 101.

⁴⁶ Ibidem.

⁴⁷ Marques 2005: 351-362.

⁴⁸ Gonçalves 1984: 416-419.

⁴⁹ Coelho 2001: 86-87; Gouveia 2001: 274-276.

⁵⁰ Paiva 1997:133-134.

⁵¹ Barbosa 1623: 104-105.

⁵² Ibidem.

⁵³ Mártires 1565:15, conforme a recente tradução dos autores Manuel Barbosa Pinto e António Freire: “A grandeza do lugar leva-o a ensinar as maiores coisas e, por isso, a mostrá-lo com a vida e com as obras. Que maior loucura do que ensinar que se deve desprezar o fausto e os banquetes esplêndidos, etc., e, depois, seguir tudo isto nas obras? Chegar ao ponto de julgar tudo isto como exigido pela autoridade do cargo?”.

No entanto, o douto Barbosa tinha uma experiência prévia do elemento salino, possivelmente próxima à literatura bíblica, mas derivada sobretudo da produção clássica latina. Um conhecimento procedente dos autores referenciados quando era apenas um jovem estudante coimbrão, e que aplicou na compilação do *Dictionarium Lusitanico latinum*. Nessa obra, editada no ano de 1611, o texto da entrada *sal*, para além de ser erudito, conforme evidenciam as referências linguístico-etimológicas e fraseológicas, também presta atenção aos gestos e aos objetos que o uso do condimento envolvia⁵⁴. Com efeito, são muitos os autores clássicos mencionados, entre os quais se destacam Plínio, Ovídio, Terêncio, Virgílio, Lívio ou Columela. Derivadas muitas vezes do género das comédias latinas que retratavam aspetos do quotidiano⁵⁵, estas referências literárias remetem para numerosas entradas sobre este assunto: desde o simples elemento como o “sal” (*sal, salis*)⁵⁶, até “salsa” (*petroselinum, i*), identificada como erva de tempero, retomando a definição de Plínio, mas registada também com os nomes vulgares de *Apium hortense* e *Apium domesticum*⁵⁷. Incluem-se neste mesmo campo semântico, por exemplo, modalidades verbais como “salgar carnes” (*carnes sale aspergere* ou *aspergere salem carnibus*)⁵⁸ e “salpicar” (*aspergere carnem sale*), bem como menções ao recipiente usado para levar o sal à mesa, o “saleyro” (*salinum, i*)⁵⁹, e ainda, a iguarias baseadas nesse condimento, como é o caso do “escabeche feyto com sal” (*salitura, ae*)⁶⁰.

As entradas apresentadas constituem somente uma pequena amostra das palavras portuguesas registadas no erudito e invulgar dicionário que, contudo, não teve grande sorte em termos editoriais, bem como o seu sóbrio e sábio autor. A sobriedade, de facto, constitui a *pulcherrima*, isto é, “a mais bela”, das virtudes episcopais, assim como das qualidades de outros ministros da Igreja⁶¹. Em volta do excelso requisito *sobrium* gravita a glosa V, articulada em 18 pontos, 5 dos quais consagrados a exemplos hagiográficos⁶². O comentário principia com a seguinte sentença explicativa *Parcitatatis virtus pulcherrima est inter Episcoporum ornamenta* (“a parsimónia é a mais bela virtude entre as qualidades dos bispos”)⁶³, uma fórmula retomada conforme a advertência de S. Tomás. Este santo exegeta é referenciado, a tal propósito, juntamente com outros doutores da Igreja e autores da literatura cristã, quais S. João Crisóstomo, S. Jerónimo e S.

⁵⁴ Barbosa 1611: 965-966.

⁵⁵ Ornellas e Castro 2012: 69-79.

⁵⁶ Barbosa 1611: 965.

⁵⁷ *Ibidem*: 966.

⁵⁸ *Ibidem*: 965.

⁵⁹ *Ibidem*: 966.

⁶⁰ *Ibidem*.

⁶¹ Barbosa 1623: 120.

⁶² *Ibidem*: 119-123.

⁶³ Barbosa 1611: 179, 475.

Ambrósio. A principal qualidade episcopal contrapõe basicamente a *moderata refectio* (“moderação no comer”) ao descontrolo devorador próprio dos animais, a “voracidade do estômago” (*ventris ingluvies*) na ingestão de alimentos, condutas essas correspondentes a duas práticas contrastantes, virtuosas ou pecaminosas, sintetizadas por Barbosa nestes dois lemas: *ventris enim ingluvies facile provocat luxuriam* (“a voracidade do estômago de facto provoca a luxúria”), e *sapientiam juvat sobrietas* (“a sobriedade auxilia a sabedoria”)⁶⁴. Na primeira advertência é retomado um tópico da literatura moral dirigido sobremaneira aos eclesiásticos, ao qual corresponde, por contraste, a prática virtuosa da moderação no comer e beber⁶⁵. Esta, entendida como temperança na comida, favorecia, por seu lado, o desenvolvimento das qualidades intelectuais. Para corroborar este ponto, o canonista dedica por completo o comentário seis à doença provocada pelo consumo abundante de alimentos, como a podagra, retomando as advertências de Galeno, bem como do biblista e doutor da Igreja, S. Jerónimo⁶⁶. Referenciada pelo antigo estudante coimbrão, a menção à autoridade clássica de Galeno possivelmente não é casual, sendo que na Universidade de Coimbra este autor se encontrava entre a literatura lida⁶⁷. O comentário de Barbosa, contudo, não é pormenorizado qualitativamente nem quantitativamente em termos alimentares ou dietéticos. Porém, é mencionada a doença da gota, que afetava os pés, e a necessidade de os ministros da Igreja evitarem os banquetes, conforme as admonições e o estilo de vida do bispo de Hipona, S. Agostinho.

Depois desses assuntos, o canonista trata, em dois pontos, de outra importante prática alimentar, o jejum⁶⁸. Na base de exemplos análogos, propostos e estudados para épocas ou áreas geográficas distintas⁶⁹, é possível sugerir que também para Barbosa este era um hábito alimentar, ligado não tanto à quaresma e à normativa do calendário eclesiástico, mas sim entendido como um padrão moral mais extenso, e do qual são apresentados quer benefícios teóricos, quer exemplos vívidos da história cristã. O vimaranense refere sobremaneira o bispo de Milão, S. Ambrósio, para o qual a prática do jejum era diuturna. Este hábito vem exemplificado através do seguinte oxímoro alimentar: *Jejunium denique est infirmitatis alleviamentum, alimentum salutis* (“A abstinência, em suma, é alívio para a fraqueza do corpo, alimento pela saúde”)⁷⁰. Do grande teólogo e pastor milanês, aliás, Barbosa menciona a obra *De Helia et ieiunio*, a qual era consa-

⁶⁴ Barbosa 1623:120.

⁶⁵ Nestola 2016; Montanari 2015: 137-152; Dias 2014: 71-88; Montanari-Prosperi 2012. Para exemplos, do início do século XVI, de bispos dados ao vício da luxúria, veja-se Paiva 2006:117-120.

⁶⁶ Barbosa 1623:121.

⁶⁷ Fonseca 1997: 835-873; Braga (2001): 93-125.

⁶⁸ Barbosa 1623: 122-123.

⁶⁹ Montanari 2015: 146-151.

⁷⁰ Barbosa 1623:122; Idem 1611: 62, 445-446.

grada ao profeta Elias, que praticava este hábito alimentar no deserto, condenando, porém, a intemperança no comer e beber como vício social muito praticado entre variadas categorias.

Outros exemplos hagiográficos considerados pelo canonista correspondem a modelos propriamente eremíticos, como Santo Antão, S. Paulo Eremita, S. Hilário e S. Romualdo, complementados por padrões de santos bispos, quais S. Agostinho de Hipona e S. Fulgêncio de Ruspe, para além de S. Ambrósio⁷¹. Nenhuma menção para uma figura chave da época medieval, como S. Luís, simultaneamente caracterizado por um modelo de vida ascética e de soberano justo⁷². Contudo, entre os exemplos apresentados, é de realçar a proposta de um padrão alimentar baseado no triângulo eremítico, constituído por pão, água e vegetais, e sem nenhuma referência à tríade alimentar (pão, vinho e carne) que distinguia o triângulo cavaleiresco da Idade Média, vigente ainda nos séculos XVI-XVIII⁷³. Nomeadamente é S. João Crisóstomo, doutor da Igreja e patriarca de Constantinopla, a encarnar o exemplo centrado nos alimentos de cevada, e na abstinência da carne e do vinho: *uno tantum ferculo hordei quotidie vescebatur, non comedens carnes, nec bibens vinum*⁷⁴ (“alimentava-se cotidianamente só com um prato de cevada⁷⁵, não comendo carne, nem bebendo vinho”). Este triângulo alimentar “frio”, baseado em alimentos secos, favorecia, aliás, a inibição das pulsões sexuais, conforme exemplificavam distintos autores quais Galeno e S. Jerónimo⁷⁶, conhecidos pelo canonista português. Prosseguindo nos exemplos hagiográficos por ele propostos, ainda mais austera era a dieta praticada por outros doutores da Igreja como S. Basílio e S. Ambrósio. O primeiro, de facto, *contentus erat pane & aqua* (“ficava satisfeito com pão e água”); enquanto o bispo de Milão *singulis diebus jejunabat, praeterquam in Sabbato & die Dominica, ac in natalitiis celeberrimorum martyrum*⁷⁷ (“todos os dias jejuava, excepto no Sábado e no dia de Domingo, e no natalício dos mártires mais festejados”)⁷⁸.

Perante o extraordinário conjunto de referências hagiológicas e de santos teólogos mencionados por Barbosa, não faltam passagens derivadas da normativa tridentina⁷⁹. Estas referências encontram-se no ponto doze, enunciado conforme o seguinte mote: *Mensa episcopi qualis esse debet, & qua in illa esca sint adducenda?* (“Como deve ser a mesa do bispo e que alimentos àquela devem ser levados?”). Este comentário principia com um apelo direto aos bispos, reto-

⁷¹ Ibidem: 123-125.

⁷² Le Goff 1992: 132-144.

⁷³ Buescu 2011: 304-305.

⁷⁴ Barbosa 1623:124.

⁷⁵ Idem 1611: 294, *hordei*.

⁷⁶ Montanari 2015:138-141.

⁷⁷ Barbosa 1623: 124.

⁷⁸ Barbosa 1611: 32.

⁷⁹ Barbosa 1623: 124.

mando em particular, quer os decretos do Concílio cartaginense, quer aqueles sucessivos da assembleia celebrada em Trento (sessão XXV, *Decreto de Reforma*, trocada por Barbosa na sessão XXIII), e que insistiam na mesa constituída por alfaias modestas e na frugalidade das refeições⁸⁰. Trata-se de referências disciplinares que o canonista menciona também em outros pontos da taxonomia virtuosa, em particular na glosa sete, sobre o bispo *ornatus*.

Este tópico é, possivelmente, de relevância simbólica e está associado, por um lado, ao número sete dentro da organização das qualidades episcopais da lista proposta; por outro, liga-se as referências distintivas, consideradas *monili pretiosius* (“colar mais valioso”). Assim, retomando a autoridade literária de S. Jerónimo, são quatro as jóias episcopais virtuosas: a justiça, a temperança, a prudência e a fortaleza. Contudo, trata-se de qualidades das quais o bispo dispõe interiormente, ao contrário das características ou atitudes que as exteriorizam, como são *cibo & potu, incesso & habitu*⁸¹ (“alimento e bebida, modo de andar e de vestir”)⁸². Dessa arquitetura comportamental, evidentemente especular para com a guiada pelas virtudes cardeais, são as últimas duas a ser tratadas. Por exemplo, a maneira de andar (*incessus*) é comentada sinteticamente no primeiro enunciado, frisando que um andamento ponderado (*gravitas*) devia refletir idêntica virtude da mente, isto é, as capacidades intelectuais. Outros pontos essenciais concentram-se nas vestes episcopais, as quais deviam corresponder a características sóbrias (*honestas*), isto é, não deviam causar o riso, nem deviam ser coloridas ou incômodas, da mesma maneira que não deviam ser demasiado brilhantes ou apresentarem-se sujas. Nos diversos itens tratados, para além dos exegetas e dos doutores da Igreja, é mencionada a autoridade de um autor pagão e de tradição forense como Cícero, o qual sugeria que era preciso apresentar uma elegância, nem afetada, nem demasiado apurada. Analogamente a outras glosas, também nessa parte são propostos exemplos hagiográficos, entre os quais o canonista destaca S. Agostinho, conforme a biografia de Possídio⁸³. Faz referência também a outros bispos conhecidos como modelos de frugalidade, humildade e modéstia, como D. Jean Gerson e D. Bartolomeu dos Mártires⁸⁴. Embora, neste ponto, não seja referenciada a obra *Stimulus Pastorum*, a proximidade do canonista ao texto do teólogo dominicano é ainda mais evidente com respeito a outras passagens. Na obra espiritual do arcebispo bracarense, de facto, o homólogo prelado francês era considerado uma autoridade literária para além de exemplo vívido⁸⁵. Por sua parte a *Pastoralis Sollicitudinis*, para além de nomear

⁸⁰ Ibidem; Reycend 1786: II: 409-413.

⁸¹ Barbosa 1623: 133.

⁸² Barbosa 1611: 704, 151, 80, 602.

⁸³ Ibidem: 134.

⁸⁴ Ibidem: 136.

⁸⁵ Mártires 1981: 235-236.

o arcebispo, refere o trecho bartolomeano no qual era mencionada a passagem do bispo medieval que tratava da temperança e da modéstia dos prelados. Identificando o pequeno texto do prelado francês, considerado *egregium opusculum*⁸⁶ (“opúsculo excelente”)⁸⁷, Barbosa referia a mesma expressão usada por parte de D. Fr. Bartolomeu dos Mártires. Ao mesmo tempo o canonista prosseguia com as conclusões exemplificadas no tratado espiritual, o qual frisava a diferença entre os dignitários eclesiásticos e os leigos com estas palavras:

*Expedientius ac efficacius est praelatum declinare ad austeritatem vitae in mensae, vestibus et paucitate servitorum et reliquis pertinentibus ad statum, quam hominibus saecularibus in talibus conformari.*⁸⁸

“É mais útil e mais eficaz um prelado tender para a austeridade na mesa, no vestuário e no reduzido números de servos e em tudo o mais que diz respeito ao seu estado, do que aos seculares conformarem-se com isso.”

As exemplificações propostas pelo vimaranense prosseguem também nos pontos seguintes, conforme o tratado do teólogo dominicano, concluindo, porém, com a menção à legislação tridentina, aos deveres episcopais e às suas virtudes⁸⁹. Alguns desses enunciados, como por exemplo o comentário à casa do prelado e às qualidades dos seus familiares, encontram-se argumentados em glosas específicas, como a número nove, centrada na virtude da hospitalidade, ou ainda na décima sexta, dedicada aos cuidados que os bispos deviam ter no governo da sua casa e na escolha dos seus familiares. Aprofundados conforme uma extensão exegética variável, constituída respetivamente por trinta e sete e onze enunciados, é sobretudo a hospitalidade que se enquadra no âmbito do presente estudo, sendo que este atributo episcopal favorecia as relações sociais com o exterior, incluindo a distribuição de alimentos ou outras formas generosas de assistência⁹⁰.

O canonista lusitano mais uma vez demonstra uma vastíssima cultura exegética derivada dos exemplos bíblicos do Antigo e do Novo Testamento, referenciados ou comentados através de excertos da Bíblia, e ainda da exegese dos padres da literatura cristã, entre os quais S. Jerónimo e S. Gregório. Não faltam igualmente as referências a autores da literatura latina, como Séneca e Cícero, para quem a hospitalidade era uma regra social sagrada⁹¹. Depois de ter tratado de maneira geral da importância desta qualidade evangélica nos pontos um e

⁸⁶ Barbosa 1623: 136.

⁸⁷ Barbosa 1611: 512-513.

⁸⁸ Barbosa 1623: 136; Mártires 1565: 236.

⁸⁹ Barbosa 1623: 141; Reycend 1786: II: 408-411.

⁹⁰ Para uma visão territorialmente ampla, focada em distintas instituições e exemplos episcopais: Abreu 2004; Araújo 2004; Paiva 2004; Pardal 2004; Polónia 2014.

⁹¹ Barbosa 1623: 149.

seis, Barbosa prossegue com propostas específicas para os prelados, conforme evidenciam também alguns dos títulos: *Episcopum largam debet habere manum, necessitatem patientibus succurrendo; Domus Episcopi ad hoc est instituta, ut omnes in hospitalitate recipiant*⁹², (“o bispo deve ter mão generosa, ajudando aqueles que passam necessidades; a casa do bispo para isso é instituída, para que todos sejam recebidos com hospitalidade”). Juntamente às exemplificações dessa prática louvável e pública, são elaboradas admoestações para que os prelados exercessem com prudência esta forma assistencial, conforme enunciam os seguintes motes: *Circumstantiae quae sint attendendae in liberalitatis executione* (“circunstâncias nas quais se deve observar o exercício da liberalidade”)⁹³; *Largiendi prudentia in quibus consistat* (“em que consiste a prudência da prodigalidade”)⁹⁴. Particularmente interessante é o *incipit* deste requisito, uma vez que desde logo trata da diferença entre leigos e bispos, ou quantos desejam a dignidade episcopal. Retomando a autoridade de S. Jerónimo, é mencionado o seguinte comentário do erudito e santo biblista: *Laicus enim unum, aut duos, aut paucos recipiens implebit hospitalitatis officium: Episcopus, nisi omnes recipiat, inhumanus est*⁹⁵ (“de facto o leigo cumprirá o dever da hospitalidade dando acolhimento a uma pessoa, ou duas, ou poucas; o Bispo, se não receber todos, é desumano”)⁹⁶. Este trecho foi usado também pelo teólogo dominicano no *Stimulus Pastorum*, nomeadamente na conclusão do capítulo consagrado à *Misericordia et Largitas*⁹⁷. Apesar da referência ao mesmo santo exegeta, Barbosa nesse caso não menciona *pari passu* o comentário de D. Bartolomeu dos Mártires, mas aprofunda-o com outros autores, como S. Gregório ou o evangelista S. Mateus, assim como o enriquece com referências à literatura latina.

Os doutos conhecimentos e as eruditas menções aos clássicos, filósofos ou autores de história grega e romana, constituem uma base literária incontornável também na elaboração e exposição da glosa onze, dedicada à atitude episcopal contra o excesso de vinho, isto é a virtude do *non vinolentus*⁹⁸. Também nos quinze comentários que compõem este requisito o canonista referencia trechos eruditos da literatura pagã, nomeadamente de autores gregos ou latinos, como Platão ou Aristóteles, Séneca, Plínio e Apuleio⁹⁹. Ainda heterogêneos, mas muito mais numerosos, são os excertos derivados do Antigo ou do Novo Testamento, entre os quais o Génesis, o Livro dos Provérbios, e os Evangelhos de S. Mateus e as Epístolas de S. Paulo. São igualmente referenciadas, entre os

⁹² Ibidem.

⁹³ Barbosa 1611: 559.

⁹⁴ Barbosa 1623: 149.

⁹⁵ Ibidem: 151.

⁹⁶ Barbosa 1611: 278.

⁹⁷ Mártires 1981: 199.

⁹⁸ Barbosa 1623:170-176.

⁹⁹ Soares 2012: 35-47.

exegetas e santos patriarcas, citações de S. Agostinho, de S. Jerónimo, ou de S. Ambrósio. Ao invés do sucedido com as características episcopais *sobrius* ou *ornatus*, para as quais o canonista retomava exemplos hagiográficos específicos de épocas ou áreas geográficas distintas, nessa glosa são mencionados personagens bíblicos considerados símbolos negativos de ebriedade, como Noé, Loth, Herodes. Refere, para além destes, exemplos masculinos da história romana, que representavam modelos da cultura pagã e que tinham em comum terem punido com a morte as esposas pelo excesso de vinho bebido. Este uso descontrolado da bebida era considerado um vício que podia degenerar em outros comportamentos proibidos, causando, finalmente, a desonra¹⁰⁰. Neste sentido é interessante notar a atenção demonstrada no tratado de Barbosa para exemplificações relativas ao género feminino, isto é, a *mulier vinolenta* (“mulher bêbada”), uma categoria social que é praticamente ausente nos outros comentários episcopais propostos pelo canonista.

A condenação do consumo em excesso de vinho (*vini potatio nimia clerico comprimenda*¹⁰¹, “beber vinho em excesso não deve ser ocultado por nenhum eclesiástico”) não é o único tópico desta glosa sobre a qual se concentram os primeiros três pontos da lista. De facto, são considerados também os efeitos positivos, no corpo e no espírito, derivados fundamentalmente do uso moderado do vinho, conforme estes dois enunciados: *vinum moderate sumptum multa bona corpori & anima prestare potest* (“beber vinho de forma moderada pode prestar muitos benefícios ao corpo e à alma”); *vinum immoderate sumptum, malorum omnium est origo, & qua ex illo nascantur*¹⁰² (“beber vinho descontroladamente é origem de todos os males, e quantos nascem daquele ato”). Para além de Plínio, para quem a moderação no consumo de vinho favorecia a apetência, o canonista refere ainda alguns exemplos baseados na autoridade de Galeno e do homólogo da tradição árabe, Avicena. O primeiro, em particular, atribuía ao uso moderado do vinho a propriedade de favorecer o aspecto físico: *Galenus [...] affirmat vinum modice sumptum colorem naturalem augere*¹⁰³ (“Galeno [...] afirma que o vinho bebido de forma moderada favorece a cor natural”). Com respeito à reação positiva em beber o vinho, revelada na aparência exterior, o consumo em excesso podia provocar atitudes indecentes e que atingiam a dignidade dos consumidores, assim como originar graves vícios e pecados, conforme este mote: *vinum immoderate sumptum malorum omnium est origo, nam est excitativum discordiarum*¹⁰⁴ (“o vinho tomado descontroladamente é origem de todos os males; de facto, é estímulo das discórdias”). A falta de moderação vem ainda referenciada

¹⁰⁰ Barbosa 1623: 174.

¹⁰¹ Ibidem.

¹⁰² Ibidem.

¹⁰³ Barbosa 1623: 171.

¹⁰⁴ Ibidem: 172.

como um *incitativum ad luxuriam* (“um estímulo à luxúria”), conforme era mencionado tanto pelos escritos bíblicos, como também por autores clássicos quais Apuleio, que apelidava o vinho de *armigerum Veneris*¹⁰⁵ (“portador das armas de Vénus”). Retomando S. Jerónimo e outros autores, Barbosa salientava, aliás, como o excesso em beber vinho era a causa de alterações ao nível das faculdades intelectuais e físicas: *Nimia denique vini perceptio aufert memoriam, dissipat sensum, confundit intellectum, balbutit linguam, corrumpit sanguinem, membra debilitat, exaurit substantiam, enervat corpus, ac secreta pandit*¹⁰⁶ (“demasiado vinho tira a memória, liberta os sentidos, confunde o entendimento, gagueja a língua, corrompe o sangue, debilita os membros, esgota a sustância, enfraquece o corpo, e seca as secreções”). Todas estas perturbações físicas ou do intelecto constituíam consequências perigosas, que afetavam tanto o indivíduo quanto a sociedade. Por exemplo, com alguma plausibilidade, Barbosa receava uma das situações de risco como o caso da propalação de segredos, sobretudo para quem desenvolvia cargos públicos. Possivelmente esta atitude inconveniente constituía uma admoestação para quem exercia ofícios relacionados com o segredo (*secretum*)¹⁰⁷. Neste núcleo profissional que devia observar o requisito do sigilo se incluíam eclesiásticos com funções judiciárias, como os prelados, ou outros agentes, como os inquisidores¹⁰⁸.

Evocada pelo jovem, mas experiente, juriconsulto Barbosa, a perigosa e descontrolada referência alimentar relacionada com a difusão de segredos, não parece ter uma evidente proximidade com as advertências enunciadas, por sua parte, pelo teólogo D. Bartolomeu dos Mártires. No seu tratado espiritual o austero dominicano fazia referência à bebida alcoólica em termos dietéticos, assim como denunciava a abundância, a variedade e a excelência dos vinhos, aos quais sucumbiam os juízes do povo cristão, seus contemporâneos¹⁰⁹. Contudo, entre os autores coevos do canonista português, é mencionado o jurista romano Prospero Farinacci (1544-1618), cuja referência literária¹¹⁰, porém, se poderia dizer ocasional, com respeito aos autores antigos ou exegetas bíblicos, muito mais frequentes e citados através da transcrição de longos excertos textuais.

A argumentação contra os efeitos indecorosos ou pecaminosos do vinho prossegue, no ponto seis, dedicado por inteiro aos sinais que caracterizavam a ebriedade. Por exemplo são listadas outras desvantagens morais, intelectuais e físicas que derivavam do uso descontrolado da bebida. Neste ponto são referenciadas obras da literatura médico-filosófica de Hipócrates e Galeno, de Séneca

¹⁰⁵ Ibidem.

¹⁰⁶ Ibidem.

¹⁰⁷ Barbosa 1611: 975.

¹⁰⁸ Paiva 2011:160-161; 374.

¹⁰⁹ Mártires 1981: 349.

¹¹⁰ Barbosa 1623: 172.

ou Aristóteles, e ainda autores cristãos com uma sólida cultura jurídica, como S. Ambrósio, apontado pelo texto *De Helia et jeiunio*. Conforme foi antecipado, esta obra do bispo de Milão condenava a glotonaria, assim como também a embriaguez, pois neste ponto vem transcrita uma passagem na qual um momento convivial agradável se transformava num tormento, a bebida saudável em veneno, seja pelos efeitos nocivos que acarretava tanto para o corpo, como para a mente, seja consequências judiciais daí decorrentes¹¹¹.

Os últimos três comentários desta glosa terminam com a alusão aos benefícios derivados da abstinência do vinho, quer nos homens quer nas mulheres, frisando a necessidade de beber água como prática do dia a dia (*“quotidianum potum”*)¹¹², estando bem de saúde. Esta advertência pode ser considerada um aviso dietético, que aludia possivelmente ao estado impuro da água, ou à sua má qualidade, ainda na época moderna¹¹³. Da mesma maneira podia aludir à dificuldade de abastecimento, também para cidades como Roma ou Braga: nestas cidades, os respetivos pontífices e arcebispos da primeira década do século XVII tomaram medidas para a construção de fontanários ou de sistemas de canalização das águas. Com efeito, o facto de as águas não serem potáveis impunha, muitas vezes, a necessidade de misturar este elemento impuro e insalubre com pequenas quantidades de vinho, isto é de álcool, benéfico pelas suas propriedades bactericidas. Contudo, na conclusão da glosa undécima há lugar ainda para uma reprovação dirigida à categoria dos *potentes* (“poderosos”)¹¹⁴, para os quais é condenada a prática prolongada da ebriedade. Apoiando-se na autoridade da obra de S. Ambrósio, o canonista lusitano admoestava que fosse interdito a categorias eclesiásticas privilegiadas beber vinho, de maneira que não esquecessem a sabedoria, a qualidade específica dos sábios: *potentes vinum prohibentur bibere, ne cum biberint obliviscantur sapientiae*¹¹⁵ (“aos poderosos é proibido beber para que, por via do seu consumo, não percam o bom-senso”). Também nestas partes finais as referências são eruditas, salientando o valor linguístico-filológico dos exegetas escolhidos para comentar a advertência décima quinta. Dirigida aos bispos e aos clérigos/diáconos conforme as escrituras do apóstolo S. Paulo, proibia-se a todas estas categorias a embriaguez, insistindo na sua autoridade, isto é, no elevado estatuto que detinham e funções que lhe estavam reservadas, segundo o seguinte mote: *clerici ebrietatibus incumbere propter eorum auctoritatem prohibetur* (“aos clérigos seja proibida a ebriedade pelas suas autoridade”)¹¹⁶.

¹¹¹ Ibidem.

¹¹² Ibidem: 175.

¹¹³ Montanari 2015: 37-38.

¹¹⁴ Barbosa 1611: 854.

¹¹⁵ Barbosa 1623: 175.

¹¹⁶ Ibidem.

Analogamente a outros pontos do tratado *Pastoralis Sollicitudinis*, também nesta glosa conclusiva da qualidade episcopal *non vinolentus* é evidente a competência do *Iuris Utriusque Doctor* lusitano Agostinho Barbosa, o seu refinado e erudito gosto pelos autores cristãos ou pela literatura pagã. Esta consideração apreciativa para os numerosos autores da classicidade referenciados contemplava o âmbito linguístico e não só o estilístico-conceptual. De facto, o tema do vinho e do seu uso era ambíguo, ao mesmo tempo louvado ou condenado, sobremaneira pelo seu uso descontrolado e causa da ebriedade. Este gosto do canonista português manifestou-se igualmente na sua invulgar obra lexicográfica *Dictionary Lusitanico Latinum*, caracterizada por uma extraordinária variedade na composição das entradas, assim como pela heterogeneidade de autores latinos referenciados. Nesta obra editada em 1611, o rol das palavras listado é rico de elementos fraseológicos, bem como de referências a muitas qualidades da poderosa bebida. Desde logo a entrada “vinho” considera quer o termo *vinum, i*, quer *temetum, i*, isto é “vinho puro”, abonado também pela usual designação clássica *vinum merum*¹¹⁷. Para além disso, destacam-se outras referências sobre este tópico, como a ligação entre o vinho e o tempo, o vinho e as suas cores, assim como o vinho e os sabores, para terminar com a entrada fraseológica “cousa cheia de vinho, ou cousa bêbada”, que remetia para os adjectivos *vinolentus, a, um* e *ebrius, a, um*¹¹⁸. Estes são assuntos alimentares sobre os quais outros especialistas têm escrito abundantemente, e que não contemplo neste estudo¹¹⁹.

Para concluir, também à luz desses elementos linguísticos, é evidente a importância e a primorosa erudição do tratado *Pastoralis Sollicitudinis*, editado em Roma em 1623 pelo canonista lusitano Agostinho Barbosa. Esta obra é repleta de informações sobre propostas comportamentais para uma elite do poder eclesiástico, como os bispos da época moderna. Com efeito, com uma invulgar formação adquirida no ambiente familiar e na Universidade de Coimbra, o jurista vimaranense foi sempre uma figura muito próxima dos círculos áulicos político-eclesiásticos, constituídos fundamentalmente por prelados entre os estatutos mais elevados, quer da península ibérica, quer da corte pontifícia. No entanto, o quadro comportamental por ele apresentado fundamenta-se não só em tratados jurídicos, mas também em textos bíblicos, assim como numa literatura latina pagã heterogénea ou elaborada pelos doutores da Igreja. Portanto este traço normativo ético-moral abria-se ao discurso teológico, incitando ao consumo moderado dos alimentos básicos, sem desvalorizar as práticas ascéticas, e com propostas hagiográficas entre as quais destaca S. Agostinho, assim como o exemplo coevo do arcebispo de Braga, D. Bartolomeu dos Mártires.

¹¹⁷ Barbosa 1611: 1091-1092.

¹¹⁸ Ibidem.

¹¹⁹ Soares 2014: 17-50.

Este código alimentar incluía o jejum e o consumo moderado de vinho, contrário a qualquer excesso que pudesse levar o bispo *vinolentus* (“ébrio”) a práticas indecorosas para com o seu ofício e dignidade. Não é possível saber se o tratado de Agostinho Barbosa foi particularmente apreciado pelos seus contemporâneos também devido aos requisitos episcopais do percurso que acabamos de delinear: características essenciais nas práticas alimentares e durante outros momentos de sociabilidade, que mereciam a atribuição dos adjetivos *sobrius*, *ornatus* e *non vinolentus* às figuras primazes da Igreja. No entanto, também através desta proposta analítica é possível traçar o perfil e (re)atualizar historiograficamente a figura do sóbrio e sábio eclesiástico lusitano, assim como da sua invulgar produção literária. Ampliar este percurso analítico integrando as glosas da tríade comportamental mencionada, considerando também as outras qualidades episcopais propostas seria um interessante desafio para estudos futuros. Uma linha de investigação focada, por um lado, sobre o autor e o seu afortunado texto com evidentes matrizes lusitanas; por outro, à aplicação desse padrão episcopal da época moderna entre bispos portugueses com uma diferente origem social ou formação entre estes prelados e aqueles de outros territórios. Eclesiásticos e membros das hierarquias episcopais pós-tridentinas para os quais a alimentação podia ser um momento de sociabilidade, uma etapa de um cerimonial, mas também um elemento chave entre o corpo e a alma, entre a ética e as relações de poder.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Archivio Segreto Vaticano, *Processus Consistorialis*, vol. 50, cc. 932-943.
- Arquivo da Universidade de Coimbra, *Actos e Graus*, anos 1613-1616, vol. 24.
- Arquivo da Universidade de Coimbra, *Prova de Cursos*, anos 1616-1619, vol. 11.
- Barbosa, Agostinho (1611), *Dictionarium Lusitanicolatinum*, Fructuosi Laurentii de Basto, Bracharae.
- Barbosa, Agostinho (1623), *Pastoralis Sollicitudinis sive de Officio et Potestate Episcopi*, Typographia Camera Apostolicae, Romae.
- Erytraei Iani Nicii (1729), *Pinacotheca imaginum ... Pinacoteca alterum*, Jo. Christoph. Meisnerum, Guelferbyti.
- Machado, Diogo Barbosa (1741), *Bibliotheca Lusitana*, vol. I, Atlantida Editora, Coimbra, edição consultada [1965].
- Mártires, Bartolomeus dos (1565), *Estímulo de Pastores*, ed. bilingue, trad. portuguesa, P. Manuel Barbosa Pinto, António Freire; introdução e notas, P. Fr. Raul de Almeida Rolo [1981].
- Reycend, João Baptista, (1786), *O Sacrossanto e Ecuménico Concílio de Trento em Latim e Portuguez*, Simão Thaddeo Ferreira, Lisboa, voll. I-II.

Estudos

- Abreu, Laurinda (2004), “O arcebispo D. Teotónio de Bragança e a reestruturação do sistema assistencial da Évora Moderna”, in Idem, *Igreja, caridade e assistência na Península Ibérica (sécs. XVI-XVIII)*, Edições Colibri-CIDEHUS-EU.
- Almeida, Fortunato de (1968), *História da Igreja em Portugal*, vol. II, Livraria Civilização, Porto-Lisboa, 457, 576, [1ª ed. 1930].
- Almeida, Justino Mendes de (1965), “Agostinho Barbosa: o segundo lexicógrafo português da língua latina”, *Revista de Guimarães* LXXV: 31-40.
- Araújo, Maria Marta Lobo de (2004), “A protecção dos arcebispos de Braga à Misericórdia de Viana da Foz do Lima (1527-1615)”, in Abreu, Laurinda, *Igreja, caridade e assistência na Península Ibérica (sécs. XVI-XVIII)*, Edições Colibri-CIDEHUS-EU, 239-259.
- Atas do Congresso Internacional (1994), *IV Centenário da morte de D. Frei Bartolomeu dos Mártires*, Movimento Bartolomeano, Fátima.

- Braga, Isabel Drumond (2001), “Medicina popular *versus* medicina erudita no Portugal de D. João V”, in Idem, *Assistência, saúde pública e prática médica em Portugal (séculos XV-XVI)*, Universitária Editora, Lisboa, 93-125.
- Braga, Isabel Drumond (2015), “Carnes e peixe: uma hierarquia de consumos alimentares”, in Braga, Isabel Drumond; Braga, Paulo Drumond (coords.), *Animais e companhia na História de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, 35-85.
- Buescu, Ana Isabel (2011), “À mesa do rei. Cultura alimentar e consumo no século XVI”, in Buescu, Ana Isabel; Felismino, David (coord.), *A mesa dos reis de Portugal* (2011), Círculo de Leitores, Lisboa, 304-317.
- Buescu, Ana Isabel; Felismino, David (coords.) (2011), *A mesa dos reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Castro, Inês de Ornellas (2012), “Discursos e rituais na mesa romana: luxo, moralismo e equívocos”, in Soares, Carmen & Dias, Paula Barata (coords.), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, CECH-UC, Coimbra, 69-79.
- Codes, Ana Isabel López-Salazar (2011), *Inquisición y política. El Gobierno del Santo Oficio en el Portugal de los Austrias (1578-1653)*, CEHR-UCP, Lisboa.
- Coelho, Maria Helena (2001), “Quaresma”, in Azevedo, Carlos Moreira (dir.), *Dicionário de História Religiosa de Portugal, P-V*, Círculo de Leitores, Lisboa, 86-87.
- Dias, Paula Barata (2014), “*De Spiritu Gastrimargiae*: Distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 71-88.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (dir.) (2001), *História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, Terramar, Lisboa, [1ª ed. 1996], vol. II.
- Fonseca, Fernando Taveira da (1997), “A Medicina”, in *História da Universidade em Portugal, I Vol., t. II, (1537-1771)*, UC-FCG, Coimbra, 823-834.
- Gonçalves, Iria (1984), “Sal”, in Serrão, Joel (dir.), *Dicionário de História de Portugal, vol. V*, Livraria Figueirinhas, Porto, 416-419.
- Gouveia, António Camões (2001), “Tempo Sagrado”, in Azevedo, Carlos Moreira (dir.), *Dicionário de História Religiosa de Portugal, P-V*, Círculo de Leitores, Lisboa, 274-276.

- Grieco, Allen, (2009), “Medieval and Renaissance Wines: Taste, Dietary Theory and How to Choose the “Right” Wine (14th-16th Centuries)”, *Mediaevalia* 30: 15-42.
- Grieco, Allen (2018, no prelo), “The Taste of Wine and Tasting Wine in 16th Century Italy”, in *IV Colóquio DIAITA Luso-Brasileiro “Da Mesa dos Sentidos aos Sentidos da Mesa”*, Outubro 2017.
- Le Goff, Jacques (1992), “Saint Louis à table: entre commensalité royale et humilité alimentaire”, in Aurell, Martin; Dumoulin, Olivier; Thelamon, Françoise (coords.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Université de Rouen, Rouen, 131-144.
- Marcocci, Giuseppe (2004), *I custodi dell'ortodossia. Inquisizione e Chiesa nel Portogallo del Cinquecento*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma.
- Marques, João Francisco (2005), “Metáforas do sal na oratória sacra do seiscentismo português”, *I Seminário Internacional sobre o sal português*, IHMUP, Porto, 349-363.
- Montanari, Massimo; Prosperi, Ilaria (2012), “Entre le ventre et la gueule, dans la culture médiévale”, in Karila-Cohen, Karine; Quellier, Florent (coords.), *Le corps du gourmand. D'Heraclès à Alexandre le Bienheureux*, PURF, Rennes, 37-55.
- Montanari, Massimo (2015), *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti, storie di una cultura*, Rizzoli, Milano.
- Nestola, Paola (2012), “Incorporati tra i confini della monarchia cattolica: vescovi portoghesi, spagnoli e italiani nel viceregno di Napoli durante l'Unione Dinastica”, *Revista de História das Ideias* 33: 101-163.
- Nestola, Paola (2018), “«Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma»: quando la lussuria sta in cucina? Testi agiografici francescani, peccati di carne, disciplinamento sociale nella prima metà del Seicento”, in Soares, Carmen; Ribeiro, Cilene da Silva Gomes, *Mesas Luso-Brasileiras: alimentação, saúde & cultura*, Pucpress-Ed. Champagnat, Imprensa Universidade de Coimbra, Coimbra, 207-232; uma versão mais extensa do texto também in: Nestola, Paola (2016), *San Giuseppe da Copertino: dall'estrema Puglia al Portogallo (secc. XVII-XIX)*, Ed Grifo-CHSC, Lecce, 181-212.
- Oliveira, Américo de Couto (1961), *Agostinho Barbosa, canonista português*, Aschendorffsche, Münster Westfalen.
- Paiva, José Pedro (1997), *Bruxaria e superstição num país sem caça às bruxas: 1600-1774*, Editorial Notícias, Lisboa.
- Paiva, José Pedro (2004), “O episcopado e a «assistência» em Portugal na Época Moderna séculos XVI-XVII”, in Abreu, Laurinda, *Igreja, cari-*

- dade e assistência na Península Ibérica (sécs. XVI-XVIII)*, Edições Colibri-CIDEHUS-EU, 167-196.
- Paiva, José Pedro (2006), *Os bispos de Portugal e do Império (1495-1777)*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Paiva, José Pedro (2011), *Baluarte da fé e da disciplina. O enlace entre a Inquisição e os bispos em Portugal (1536-1750)*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Paiva, José Pedro (2012), “Um corpo entre outros corpos sociais: o clero”, *Revista de História das Ideias* 33: 165-182.
- Paiva, José Pedro (2013), “O espetáculo do castigo: magnificência e declínio”, in Marcocci, Giuseppe; Paiva, José Pedro, *História da Inquisição Portuguesa (1536-1821)*, Esfera dos Livros, Lisboa, 261-280.
- Paiva, José Pedro (2014), “A recepção e aplicação do Concílio de Trento em Portugal: novos problemas, novas perspectivas”, in Gouveia, António Camões; Barbosa, David Sampaio; Paiva, José Pedro (coords.), *O Concílio de Trento em Portugal e nas suas conquistas: olhares novos*, CEHR-UCP, Lisboa, 13-58.
- Paiva, José Pedro (2016), *O episcopado*, in Paiva, José Pedro (coord.), *História da Diocese de Viseu (séc. VI-1974)*, vol. 1-3, Ed. Diocese de Viseu, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, vol. II, 161-205.
- Pardal, Rute (2004), “O relacionamento do Arcebispo com a Misericórdia de Évora entre 1552-1643”, in Abreu, Laurinda, *Igreja, caridade e assistência na Península Ibérica (sécs. XVI-XVIII)*, Edições Colibri-CIDEHUS-EU, 225-238.
- Polónia, Amelia (2004), “A actuação assistencial do Cardeal Infante D. Henrique. Linhas de um modelo de Intervenção pastoral”, in Abreu, Laurinda, *Igreja, caridade e assistência na Península Ibérica (sécs. XVI-XVIII)*, Edições Colibri-CIDEHUS-EU, 135-154.
- Polónia, Amelia (2005), *D. Henrique. O Cardeal-Rei*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Rodrigues, Manuel Augusto (1990), *A Universidade de Coimbra e os seus Reitores*, Arquivo da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Rolo, Raul de Almeida (1994), “O «Bracarense» padre conciliar”, in *Atas do Congresso Internacional. IV Centenário da morte de D. Frei Bartolomeu dos Mártires*, Movimento Bartolomeano, Fátima, 287-310.
- Romagnoli, Daniela (2001), “Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (dir.), *História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, Terramar, Lisboa, 111-121.

- Santos, Maria José Azevedo (1994), “Itinerarium Fratris Bartholomei, Archiepiscopi Bracharensis» 1561-1564”, in *Atas do Congresso Internacional. IV Centenário da morte de D. Frei Bartolomeu dos Mártires*, Movimento Bartolomeano, Fátima, 311-339.
- Silva, Hugo Ribeiro da (2016), “O cabido”, in Paiva, José Pedro (coord.), *História da Diocese de Viseu (séc. VI-1974)*, Ed. Diocese de Viseu, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, vol. II, 225-262.
- Soares, Carmen (2012), “Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in Soares, Carmen; Dias, Paula Barata (coord.), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*, CECH-UC, Coimbra, 35-47.
- Soares, Carmen (2014), “Pão e vinho sobre a mesa. Um “clássico” da alimentação portuguesa”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (coords.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 17-50.

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE II

*Mesas de Poder
e Poderes da Mesa*

(Página deixada propositadamente em branco)

*PROBLEMATATA ALIMENTARES NO LIVRO VIII
DAS QUAESTIONES CONVIVALES DE PLUTARCO*^{1,2}

FOOD *PROBLEMATATA* IN BOOK VIII
OF PLUTARCH'S *QUAESTIONES CONVIVALES*

JOAQUIM PINHEIRO
Universidade da Madeira
Faculdade de Artes e Humanidades
Universidade de Coimbra
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
Projecto DIAITA
pinus@uma.pt

RESUMO: O tratado *Quaestiones convivales* enquadra-se na tradição cultural grega (Platão, Xenofonte ou Teofrasto, entre outros), que Plutarco tão bem conhece. Ao estilo do espírito competitivo dos Gregos, o *symposion* oferece as condições para a disputa argumentativa de diversas temáticas. Nesse sentido, propomos-nos: i) apresentar a arquitetura geral do Livro VIII das *Quaestiones convivales*; ii) identificar e explicar as diversas referências à comida e à bebida, juntamente com o efeito retórico que lhe está associado; iii) analisar os preceitos filosóficos que dominam o diálogo, sobretudo nos *problemata* relacionados com a temática alimentar. De facto, como pretendemos realçar, o *corpus plutarcheum* constitui uma fonte relevante para o estudo da *diaita* na Antiguidade Clássica.

Palavras-chave: Plutarco; *Quaestiones convivales*; Alimentação; *Symposion*; *Diaita*.

Abstract: The treatise *Quaestiones convivales* is framed in the Greek cultural tradition (Plato, Xenophon or Theophrastus, among others), which Plutarch so well knows. In the style of the competitive spirit of the Greeks, the *symposion* offers the conditions for the argumentative dispute of various themes. In this sense, we propose: i) to present the general architecture of Book VIII of the *Quaestiones convivales*; ii) identify and explain the various references to food and drink, together with the rhetorical effect associated with it; iii) analyse the philosophical precepts that dominate the dialogue, especially in the issues related to the food theme.

¹ Este trabalho é 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. Expresso o meu agradecimento ao Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos (Universidade de Coimbra, Portugal), e também à Doutora Carmen Soares, Coordenadora do Projecto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia.

² O Autor discorda do AO90, mas aplicou essa grafia por ser essa a determinação do Conselho Editorial da IUC.

In fact, as we wish to emphasize, the *corpus plutarcheum* constitutes a relevant source for the study of the *diaita* in Classical Antiquity.

Keywords: Plutarch; *Quaestiones convivales*; Food; *Symposion*; *Diaita*.

καὶ γὰρ ἔξει συνέχεται καὶ φύσει τρέφεται καὶ λόγῳ χρῆται καὶ διανοίᾳ³.

Nos nove livros do tratado *Quaestiones convivales*⁴ de Plutarco, a narrativa, em forma de diálogo, desenvolve-se por meio de múltiplas questões (*problemata*, cerca de cem), umas sobre o banquete (*symptomika*) e outras sobre matérias de banquete (*symposiaka*)⁵. Enquanto espaço e momento social⁶, devidamente organizado e estruturado, o *symposion* tem uma riquíssima tradição na Antiguidade, desde Platão a Ateneu. Naturalmente que a origem do *symposion* (em Esparta, *syssition*) é anterior ao fundador da Academia, pois o *symposion*, numa fase inicial, seria um privilégio da classe militar e uma forma de premiar o mérito da ação guerreira, conforme o testemunho dos Poemas Homéricos, em particular o Canto VIII da *Odisseia*⁷. Além disso, também a poesia elegíaca oferece vários exemplos descritivos do banquete⁸, bem como a cerâmica pintada que era usada para a ocasião ou vestígios arqueológicos do local onde decorriam os banquetes.

Em relação ao tratado de Plutarco, enquanto fonte para a reconstrução histórica do banquete, questiona-se se a narrativa é meramente uma ficção literária, logo uma elaboração artificial, ou se reproduz um momento real⁹. Em todo o caso, Plutarco atribui um elevado valor ao costume do *symposion*, se tivermos em conta a diversidade dos assuntos¹⁰ e dos intervenientes, sobretudo da elite grega

³ Plutarco, *De uirt. mor.* 451C: “Na verdade, o homem controla-se com o hábito, alimenta-se com a natureza e serve-se da razão e da inteligência”.

⁴ Além de outros estudos que indicaremos ao longo do trabalho, foram essenciais para o entendimento do Livro VIII do tratado de Plutarco o comentário de Teodorsson 1996 e a edição de Tommaso Braccini & Ezio Pellizer 2014.

⁵ A quantidade e a diversidade de temas leva Oikonomopoulou 2013: 129 a usar a expressão ‘knowledge accumulation’, uma marca de alguns autores do período imperial, que torna as *Quaestiones convivales* uma obra de carácter compilatório, com muito valor por preservar muitas informações, recorrendo a diversas fontes.

⁶ Sobre a dimensão antropológica do *symposion*, vide Douglas 1987.

⁷ Esta tese é defendida por Murray 1995: 8.

⁸ Cf. Henderson 2000: 7.

⁹ Martin 1931: 177 ss. entende que o *symposiaka* é uma ficção literária; Vetta 2000: *passim*, por sua vez, realça o facto de o banquete constituir uma fonte relevante de conceitos filosóficos; Pordomingo Pardo 1999, ainda, salienta os elementos históricos do banquete; sobre esta questão tão disputada entre os estudiosos, vide ainda Relihan 1992, König 2007, 2009; por sua vez, Klotz 2014 faz uma interessante análise geral das *Quaestiones convivales*.

¹⁰ A título de exemplo: “Se é melhor a forma antiga, de servir por doses, ou a de agora, de comer do bolo-comum” (*problema* 10, Livro II); “Por que razão as mulheres se embriagam menos e os velhos mais rapidamente” (*problema* 3, Livro III); “Sobre o momento mais conveniente para ter relações sexuais” (*problema* 6, Livro III); “A razão pela qual o mosto embriaga menos”

e romana¹¹, que protagonizam a discussão dos *problemata*. De facto, o tratado *Quaestiones convivales*¹², que Plutarco dedica ao seu amigo romano Sósio Senécio¹³, privilegia temas relacionados com a filosofia, mas também se debatem questões sobre medicina, cosmologia, ética ou, como seria de esperar, sobre o ato de beber e comer, num contexto em que *to philopoion*¹⁴ ('fazer amigos') é um motivo central do banquete. Em 708D, define-se o *symposion* como uma mistura de assuntos tratados com seriedade e também com divertimento. Aliás, seguindo o princípio de outros, também Plutarco considera que "é meritória a tarefa de registar as conversas tidas no banquete durante a bebida"¹⁵. Ora, como tem sido realçado por vários estudiosos, o *symposion*, composto por um longo processo (o *komos* ou entrada dos convivas; o *deipnon* em que se servia a comida; o *symposion* ('beber com'); novo *komos*, desta vez para fora do espaço do banquete, com música e dança; por fim, o *paraklausithyron*, ou seja, uma serenata junto a uma porta fechada de uma donzela ou de um lupanar) em que se comiam as sobremesas e se bebia o vinho¹⁶ misturado com água), constituía um intenso momento didático que decorria numa atmosfera de grande familiaridade.

De facto, o ato de comer e beber está muitas vezes associado à inatividade, atitude contrária à do ideal heróico que Plutarco advoga nas biografias e também nos tratados morais. Veja-se, a título de exemplo, o caso de Alexandre, que agia pelo desejo de glória, pela ambição do poder e pela superação das expedições de

(*problema* 7, Livro III); "Se a alimentação variada é mais facilmente digerida do que a simples" (*problema* 1, Livro IV); "Por que razão, nos casamentos, se convida muita gente para o banquete" (*problema* 3, Livro IV); "Por que razão a figueira, que é uma árvore tão amarga, produz um fruto tão doce?" (*problema* 9, Livro VI); "Se a fome e a sede provêm de uma deficiência ou da transformação dos poros?" (*problema* 2, Livro VI); "Se é necessário filtrar o vinho" (*problema* 7, Livro VI); "Qual a causa da bulimia" (*problema* 8, Livro VI).

¹¹ Para Valgiglio 1992: 4027: "Pare verosimile che il pubblico di Plutarco non sia in maggioranza un publico popolare, strumento di ampia divulgazione delle opere, ma sostanzialmente ristretto ad una minoranza, ad una élite, soprattutto ai giovani che intraprendono lo studio della filosofia e ad essa attendono...". Atendendo às várias figuras a quem se destinam as suas palavras (cf. Puech 1992: 4831-93 e Jones 1971: 39-64), Stadter 2000: 499 considera que os *Tratados Morais* têm como destinatário um público mais jovem, enquanto as *Vidas* têm uma audiência mais madura e experiente: "His audience was not schoolboys, but Senecio, the Avidii, and which would help them live according to their philosophical principles in the confused, conflicting, and often dangerous pressures of their world".

¹² Para os Livros I a IV, seguimos a tradução de Jesus, Brandão, Soares e Lopes 2008 (coordenada por Ferreira).

¹³ Ilustre personagem romana que viveu durante os principados de Domiciano e Trajano, de origem incerta (cf. Duff 2002: 289, n. 3); para mais elementos, vide Pinheiro 2013: 32, n. 34.

¹⁴ Cf. 612D.

¹⁵ Cf. 612E.

¹⁶ Tendo em conta a importância do vinho, seria de esperar que na Antiguidade Clássica se tivessem escrito obras especialmente dedicadas ao vinho. Diógenes Laércio confirma isso quando refere que Teofrasto terá escrito um tratado com o título *Sobre o vinho e o azeite* (5.45) e Antístenes um *Sobre o uso do vinho* (6.18); em 6.66, faz referência a uma loja de vinhos.

Dioniso e Hércules¹⁷. Ainda que gostasse de conviver e beber¹⁸, era um homem especialmente vocacionado para a ação¹⁹:

ἐπει πρὸς γε τὰς πράξεις οὐκ οἶνος ἐκεῖνον, οὐχ ὕπνος, οὐ παιδιὰ τις, οὐ γάμος, οὐ θέα, καθάπερ ἄλλους στρατηγούς, ἐπέσχε· δηλοῖ δ' ὁ βίος, ὃν βιώσας βραχὺν παντάπασι πλείστον καὶ μεγίστων πράξεων ἐνέπλησεν

“Porque nem o vinho, nem o sono, nem o divertimento, nem o casamento, nem o espetáculo, o impediram de agir, como acontecia com outros generais. A vida dele demonstra que, embora tivesse vivido pouco tempo, esteve completamente preenchida por muitas e grandiosas ações”

Segundo Plutarco, na linha daquilo que Tucídides sugere na sua obra²⁰, Alcibiades tinha inclinação para prazeres (*hedonai*) como a bebida, a comida e o sexo, que teriam provocado alguma desordem na sua vida²¹. Por estes casos, se percebe a necessidade da *diaita* e da definição daquilo que seria melhor para o corpo e para a alma, também enquanto comportamento social.

Seria o *symposion* adequado para se discutirem assuntos tão sérios e profundos como aqueles que pertencem ao domínio da filosofia? Não poderia ter a bebida um efeito nocivo nessas reflexões? Sendo Plutarco um defensor da moderação e da prudência²², como conciliar temas sérios com os excessos da mesa? No primeiro *problema* do Livro I, argumenta-se, em geral, a favor da filosofia enquanto tema de conversa durante o *symposion*, desde que as reflexões sejam ‘ligeiras’²³ e facilmente perceptíveis para todos. Além disso, por ser a filosofia a ‘arte de viver’²⁴, conforme a conceção estoíca, talvez possa ter um efeito positivo na própria conduta dos convivas à mesa. Ora, no próêmio do Livro VIII²⁵, Plutarco retoma esta questão para salientar a importância da discussão filosófica nos banquetes²⁶. Afirma que quando a ignorância (*amathia*) e a incivilidade (*amou-*

¹⁷ Cf. *De Alex. fort. aut. virt.* 326B; Luc., *Hist. ver.* 1.7; Verg., *A.* 6.801 ss., compara as façanhas de Augusto a Alcides e a Baco, referindo que os terá superado.

¹⁸ Para Plutarco, este vício não era tão grande como se costumava dizer (cf. *Alex.* 23.1), embora não escondia que ele pudesse estar, por vezes, embriagado (cf. e.g. *ibid.* 67.8) e que a bebida poderia ter repercussões no seu temperamento (cf. *ibid.* 4.7-8).

¹⁹ *Alex.* 23.2.

²⁰ Cf. 6.15.4.

²¹ Cf. *Alc.* 6.3.

²² Alcalde Martín 1999 aponta vários exemplos de usos indevidos do vinho em Plutarco; vide ainda Nikolaidis 1999.

²³ 614E.

²⁴ Cf. 613B.

²⁵ Cf. Próêmio do Livro I; vide ainda Plut., *Sep. sap. con.* 147F-148A.

²⁶ Refira-se que Máximo de Tiro, nas suas *dialexeis* (‘discussões’, ‘reflexões’ ou ‘dissertações’) filosóficas defende o contrário, ou seja, que o banquete não será o momento mais indicado para os assuntos filosóficos.

sia) se juntam ao vinho, nem a lâmpada doirada de Atena, referida na *Odisseia*²⁷, poderia oferecer uma bebida agradável e ordenada²⁸. Reforça a sua argumentação com a ideia de que o silêncio à mesa é próprio de porcos, talvez numa alusão ao episódio homérico de Circe e para realçar a voracidade animal, pois se é para se conversar que seja com base em temas úteis, como são os filosóficos, respeitando-se uma determinada organização. Se isso não for feito, será pior do que servir aos comensais vinho puro (*akratos oinos*)²⁹ e comida mal apresentada e suja. A referência ao vinho puro é por causa do hábito de se misturar água com vinho (um quarto ou dois quartos), assunto a que dedica o *problema* 4 do Livro V³⁰. Também no *problema* 1 do Livro IV, a propósito das vantagens de uma alimentação simples, pouco variada e que não misture alimentos, se refere que o vinho *alenias* (*aloiniai*), por ser a mistura de diferentes vinhos, embriaga mais depressa e provoca indigestão. Como Plutarco sabe que o princípio da simplicidade e da pureza não se aplica a todas as circunstâncias, conclui que “atrevo-me a dizer que é mais fácil obter acordo e confiança de argumentos contrários do que uma digestão de alimentos distintos”³¹. As *Quaestiones* são disso um bom exemplo. Estaria Plutarco a criticar por esta via alguns exageros alimentares que se cometiam nos banquetes? Talvez, embora no *deipnon* se servisse, geralmente, pão (*artos*³²) e carne (assada ou grelhada). Ainda quanto ao efeito nocivo do vinho puro, no *problema* 6 do Livro III (“Sobre o momento mais conveniente para ter relações sexuais”), argumenta-se que o vinho é “perturbador e causador de turbulência, retira os corpos da sua estabilidade; e assim, se a tranquilidade e o sono não tomarem conta do nosso corpo quando estamos nesse estado, mas nos tomarmos por outras agitações sexuais, ao serem oprimidas e deslocadas as forças que naturalmente dão maior coesão e solidez ao corpo, corre-se o risco de ele sofrer uma derrocada, como uma casa arrancada das suas fundações”³³. Junte-se, ainda, um outro exemplo do uso do vinho para suportar a argumentação: da mesma forma que é complexo avaliar as ações dos heróis pelo facto de a diferença entre uma virtude e outra ou entre um defeito e outro ser pouco substancial, podendo a alteração da qualidade do *ethos* ser moldada por razões diversas, assim

²⁷ 19.34.

²⁸ 716E.

²⁹ O efeito do vinho puro está bem documentado na Antiguidade Clássica. Recorrendo apenas à obra de Diógenes Laércio, podemos colher diversos exemplos em que o consumo de vinho puro surge associado ao fim da vida: Estílpon, na velhice, tomou vinho puro para apressar a morte, segundo Hermipo, uma fonte muito usada por Diógenes Laércio (2. 120); o mesmo se conta de Arcesilau (4.44), Crisipo (7. 184) e de Epicuro que, enquanto tomava um banho, pediu vinho puro e, dessa forma, terá morrido (10. 17).

³⁰ Neste *problema*, usa o adjetivo *zoroteros* que significa ‘puro’ e ‘forte’.

³¹ 661D.

³² Em Diógenes Laércio 7.13, o diminutivo *artidion* refere-se ao que Zenão de Cítio comia.

³³ 653F-654A.

também, como refere no tratado *Quaestiones convivales*³⁴, o vinho e o vinagre não são absolutamente diferentes, mas têm uma base comum.

Em verdade, a seleção de um tema adequado para o *symposion* é tão importante como cuidar da qualidade da comida e da bebida. Como controlado deve ser o consumo de bebida, pois à embriaguez (*mêthe*) chamam os filósofos *leresis paroios* ('uma tolice viciada em vinho')³⁵. Por ação da embriaguez a conversa pode tornar-se vã e sem sentido, contrária aos valores da *paideia* e da etiqueta à mesa. Neste aspeto, Plutarco parece seguir o ideal da *sophrosyne* que Platão, nas *Leis*³⁶, postula aos que tomam parte do banquete, tanto no consumo de vinho, como nas restantes actividades. Além disso, ao deter-se nos efeitos da embriaguez, Plutarco também quereria, por essa via, obter um efeito pedagógico. Neste mesmo sentido vão as suas palavras sobre um costume espartano³⁷:

οἱ μὲν οὖν παλαιοὶ Σπαρτιᾶται τοὺς εἴλωτας ἐν ταῖς ἐορταῖς πολὺν ἀναγκάζοντες πίνειν ἄκρατον εἰσῆγον εἰς τὰ συμπόσια, τοῖς νέοις οἷόν ἐστι τὸ μεθύειν ἐπιδεικνύντες· ἡμεῖς δὲ τὴν μὲν ἐκ διαστροφῆς ἐτέρων ἐπανόρθωσιν οὐ πάνυ φιλόφρονον οὐδὲ πολιτικὴν ἠγοούμεθα, τῶν δὲ κεχημένων ἄσκεπτότερον αὐτοῖς καὶ γεγονότων ἐν ἐξουσίαις καὶ πράγμασι μεγάλοις ἐπιφανῶν εἰς κακίαν οὐ χεῖρον ἴσως ἐστὶ συζυγίαν μίαν ἢ δύο παρεμβαλεῖν εἰς τὰ παραδείγματα τῶν βίων, (...), οὕτως μοι δοκοῦμεν ἡμεῖς προθυμότεροι τῶν βελτιόνων ἔσεσθαι καὶ θεαταὶ καὶ μιμηταὶ βίων, εἰ μὴδὲ τῶν φαύλων καὶ ψεγομένων ἀνιστορήτως ἔχοιμεν.

Nesse sentido, os antigos Espartanos obrigavam, nas festas, os hilotas a beber muito vinho puro e introduziam-nos a seguir nos banquetes, para mostrar aos jovens o que é a embriaguez. Pela nossa parte, não consideramos que corrigir uns com a perversão de outros seja humano ou esteja em conformidade com a ação política, mas talvez possa não ser má ideia introduzir nos exemplos das minhas vidas um ou dois pares de homens que se guiaram por algo sem valor, que chegaram ao poder e com grandes atos de renome se entregaram ao vício (...); de igual forma, parece-me que nós seremos espetadores e imitadores mais benévolos das vidas dos melhores se não deixarmos de mencionar os que foram vis e dignos de censura.

Quanto ao Livro VIII das *Quaestiones convivales*, vejamos com algum pormenor dois *problemata*. No *problema* 6, Plutarco aborda um tema simpótico, em que aborda o tempo de chegada a um *deipnon* e também se discute, num tom jocoso e sarcástico, a origem de vários termos relacionados com o ato do ban-

³⁴ Cf. 732B-C.

³⁵ Cf. Calderón Dorda 2001.

³⁶ 639D, F, 641D, 666A ss., 671B.

³⁷ Prólogo do par *Demetr.-Ant.* 1.3-6.

quete. Como afirma Teodorsson, esta questão transmite um elevado nível de autenticidade ao leitor, tendo em conta as particularidades que são referidas, como o tempo, o espaço e os participantes. Quanto aos que se apresentam no *deipnon*, há os (a) “impedidores de refeições” (*kolysideipnoi*)³⁸ que poderiam ser aqueles que, por comerem bastante, atrasavam o serviço da comida; (b) “os que comem na escuridão” (*zophodorpidas*), nome dado por Alceu a Pítaco³⁹, sendo uma designação que suscita algumas hipóteses de análise: (1) aqueles que comiam com pessoas obscuras, de carácter vulgar, (2) aqueles que comiam já a uma hora tardia, (3) os que comiam, pela manhã, ainda de noite, para irem trabalhar, (4) os que, por causa do trabalho, tinham de comer já de noite, (5) os que comiam escondidos; (c) “os que correm para as refeições” (*trechedeipnoi*)⁴⁰, um *hapax*, tratar-se-ia dos parasitas que não resistiam a uma refeição; e (d) “os desejosos de refeições” (*epithymodeipnoi*), que chegavam tarde ao *deipnon*, por falta de tempo, mas jamais recusavam um convite para comer. De facto, o tempo de chegar a uma refeição trata-se de uma questão comportamental importante. Plutarco (umas das poucas fontes) dá o exemplo de Policarmo, um político ateniense, que se vangloriava de nunca ter chegado em último lugar, quando convidado para um banquete⁴¹. Por outras fontes, sabemos que chegar demasiado cedo seria tido como algo vulgar, tal como era criticável chegar tarde. Na sequência desta conversa à mesa, vários intervenientes procuram, de uma forma hilariante, explicar a origem de vocábulos como: *akratisma*, relacionado com *akratos* e *akrasia*, porque o pequeno-almoço era composto por um pedaço de pão com vinho puro; *opson* que se refere a ‘comida confecionada’ e que é acompanhada de vinho e pão⁴²; *deipnon*, a ‘refeição inicial’, nos Poemas Homéricos, depois uma refeição que ocorria ao meio do dia, e, por fim, a refeição mais tardia (‘jantar’ ou ‘ceia’); quanto a *ariston*, começou por designar o ‘pequeno almoço’ (cf. Poemas Homéricos) e depois o ‘almoço’. Um dos intervenientes, Lâmprias, relaciona mesmo vocábulos gregos com latinos, passo que é muitas vezes usado para provar o conhecimento que Plutarco tinha da língua latina. Com esta divertida discussão filológica se ilustra como era possível, e até desejável, conciliar a dimensão lúdica do banquete com temáticas de maior seriedade.

Por sua vez, no *problema* 8, Plutarco, tal como por exemplo nos tratados *De sollertia animalium* e *De esu carniium*, retoma o tema dos hábitos alimentares dos pitagóricos. Neste caso, questiona-se a razão que leva os pitagóricos a

³⁸ Ateneu 2.63.

³⁹ Frg. 37 b Bergk; cf. Diógenes Laércio 1.81.

⁴⁰ Ateneu 6.41.

⁴¹ Oposição no texto entre uma atitude *demokratikos* e uma *oligarchikos*; sobre este assunto, vide Ribeiro Ferreira 2008.

⁴² Cf. Ateneu 1.19.

recusarem-se, na maioria das vezes⁴³, a comer peixe. Uma primeira explicação, aliás muito pouco plausível, vê nessa atitude uma forma de respeito pelo silêncio (*echemythía*) desses animais, “por terem a boca apertada e bem fechada”⁴⁴. Depois, com recurso ao gramático Téon, argumenta-se que Pitágoras, por ter convivido com sábios egípcios, imitou esse costume⁴⁵, pois os sacerdotes egípcios não comiam peixe, evitando também o sal (mar). Sem dizer quem, Plutarco afirma que alguns justificam esse princípio dos pitagóricos com o facto de odiarem o mar, enquanto elemento estranho e hostil à natureza humana. Por assim olharem o mar, entendem que o Nilo termina e desfaz-se por ação do mar. Daí que abominem tudo o que se relaciona com a água do mar por alimentar os peixes, enquanto o ar mata-os (oposição água-ar)⁴⁶. Numa perspectiva mais religiosa, um dos convivas considera que, nos sacrifícios aos deuses, os pitagóricos não usavam peixes por não serem dignos de serem imolados. Facto que não seria apenas característico dos pitagóricos, uma vez que os sacrifícios com peixes seriam raros. Seguindo o padrão destas conversas, problematiza-se esta característica da doutrina pitagórica: será que não se abstêm, em geral, de comer peixe por respeito para com esses seres vivos? Tendo os peixes uma natureza inofensiva, seria, de facto, mais justo poupá-los aos sofrimentos, por exemplo, de um sacrifício. Além disso, explica-se que a abstinência, por exemplo, de galinhas ou lebres levaria a que fosse muito difícil habituar uma cidade por causa da proliferação desses animais, o que também teria implicações na quantidade de alimentos. Plutarco coloca, desta forma, a questão do equilíbrio entre a vida animal e a vida humana, que tanto preocupa a nossa sociedade e que está diretamente relacionado com os hábitos alimentares.

Por conseguinte, foi a necessidade (*ananke*) que criou o hábito da sarcofagia e o prazer (*hedone*) não permite que ele cesse. Tenta-se, sem dúvida, provar que comer peixe não é algo natural, mas que resulta de uma necessidade. Tanto assim é que o texto apresenta vários exemplos, como o caso dos Sírios que acreditavam ser o homem descendente de uma substância líquida e, em consequência dessa crença, os peixes seriam da mesma espécie. Com o objetivo de não se considerar o peixe como alimento, introduz-se, neste momento, a doutrina de Anaximandro, filósofo que só é citado por Plutarco neste tratado. Defende o filósofo que o ser humano nasceu dos peixes e, depois de criados, ocuparam a terra⁴⁷.

⁴³ As fontes indicam versões diferentes, desde a recusa total até à parcial, neste caso só para algumas espécies; vide Diógenes Laércio 8.34, Porfírio, *V. Pyth.* 45 e Ateneu 7.80.

⁴⁴ 728E; em *De curios.* 519C, Plutarco refere que Pitágoras prescrevia cinco anos de silêncio aos seus discípulos, revelador da discricção pitagórica; vide ainda Plut., *Num.* 8.11 e Isócr., *Bus.* 29.

⁴⁵ Plutarco para reforçar a sua argumentação socorre-se de Heródoto (2.37).

⁴⁶ Em 669D, Lâmprias argumenta a favor dos produtos do mar.

⁴⁷ Apontando como Plutarco altera a teoria de Anaximandro, Teodorsson 1996, na análise a esta referência, coloca a seguinte hipótese: “Plutarch’s misrepresentation of Anaximander’s

Na linha do tratado *De sanitate tuenda* (“Conselhos para preservar a saúde”, *hygieina parangelmata*), o *problema* 9 discute a causa de doenças novas, como a elefantíase (*lepra tuberosa* ou *elephantiasis Graecorum*)⁴⁸. Como seria de esperar, Plutarco relaciona transformações no estado de saúde com a *diaita*. O que antes não era comida, passou a ser agradável, como o vinho com mel⁴⁹ e a parte uterina da porca (*oinomeli kai metra*)⁵⁰, por, respetivamente, ter qualidades medicinais e ser uma iguaria. Em prol da saúde, a maioria dos idosos deve evitar o pepino, o limão e a pimenta, ainda que Plutarco não explique os motivos, provavelmente por considerar que essa matéria já tinha sido bem explicada pela tradição médica hipocrática. Também a ordem (*taxis*) pela qual se comem os alimentos pode provocar alterações na disposição do corpo. Alerta-se, ainda, para o cuidado a ter com os aperitivos (*propomata*), pois, ao contrário da época clássica, no tempo de Plutarco parece que muitos quando começam a refeição já estão com o ‘corpo empapado’ de bebida, condicionando esse comportamento o apetite. Termina este *problema* com um princípio que resume a ideia que Plutarco tem da *diaita*: ἡ περὶ τὴν δίαιταν μεταβολὴ τὰ μὲν νῦν γεννᾶν τὰ δ’ ἀφανίζειν τῶν νοσημάτων οὐκ ἀδύνατος ἐστίν⁵¹.

CONCLUSÃO

As *Quaestiones convivales* são, sem dúvida, um texto exigente, pejado de muitas referências e temáticas, com uma dinâmica muito própria: a do diálogo interno entre os convivas, mas um diálogo que interpela também o leitor a tomar parte dele. A par de outras *quaestiones*, como as *Quaestiones Graecae* e as *Romanae*, Plutarco usa uma metodologia interessante, em que se cruzam saberes e culturas, conceitos e perspetivas, extremamente úteis para se compreender a cultura do período imperial. Embora, por norma, se enfatize o conteúdo filosófico das *Quaestiones convivales*, podemos concluir que Plutarco, a partir dos *problemata* analisados, tem também uma perspetiva abrangente da alimentação, da saúde ou do saber viver do homem. Relaciona, como vimos, a matéria alimentar com a reflexão filosófica, médica ou religiosa, mostrando conhecer a tradição antiga.

theory was perhaps due to lack of interest in his philosophy or even a negative attitude to it on his part, seeing that he never quotes him except here”. A transmissão errónea desta teoria pode dever-se ao facto de Plutarco ter acedido a uma fonte intermédia, também ela já com erros de interpretação.

⁴⁸ Moléstia do género da lepra que provoca na pele a aparência rugosa e dura da pele do elefante; vide o comentário de Teodorsson 1996.

⁴⁹ No *corpus hippocraticum* já há referências à mistura do vinho com mel, mas usado para efeitos de cura de uma doença; sobre o uso do vinho na medicina grega, vide Jouanna 1996.

⁵⁰ 733E.

⁵¹ 734C, “a mudança na *diaita* é capaz de engendrar algumas das doenças e fazer desaparecer outras”.

Além disso, detém-se em aspetos mais funcionais, como o momento em que o conviva se deve apresentar na refeição, a variedade de alimentos, a ordem pela qual devem ser ingeridos e também a quantidade. Como em outros tratados, faz-se a apologia do equilíbrio entre corpo e alma. À volta da mesa, como afirma Hágias, “Não é pelo prazer de comer e de beber, mas, na minha opinião, é para partilhar a bebida e a comida que nos convidamos uns aos outros”⁵². Porém, numa lógica de convívio, de estar com o outro, também é à mesa que se deve seguir uma conduta cívica e ética, reveladora da *paideia*. Nesse sentido, o banquete é um espaço e um momento de profunda manifestação cultural, social e antropológica.

⁵² 643A.

BIBLIOGRAFIA

- Alcalde Martín, C. (1999), “Usos indebidos del vino en las obras de Plutarco”, in Montes Cala, J. G. et al. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino. Actas del VI Simposio Español sobre Plutarco (Cádiz, 14-16 de Mayo, 1998)*, Ediciones Clásicas, Madrid, 83-92.
- Braccini, T.; Pellizer, E. (a cura di, 2014), *Plutarco. Conversazioni a Tavola, Libro ottavo*, M. D’Auria Editore, Napoli.
- Calderón Dorda, E. (2001), “El léxico de la embriaguez en Plutarco” in Pérez Jiménez, A. & Casadesús Bordoy, F. (eds.), *Estudios sobre Plutarco. Misticismo y religiones Místicas en la Obra de Plutarco (Actas del VII Simposio Español sobre Plutarco, Palma de Mallorca, 2-4 nov. 2000)*, Ediciones Clásicas e Charta Antiqua, Madrid-Málaga, 473-482.
- Douglas, M. (ed., 1987), *Constructive Drinking. Perspective on Drink from Anthropology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Duff, T. (2002), *Plutarch’s Lives. Exploring Virtue and Vice*, Oxford University Press, Oxford.
- Henderson, W. J. (2000), “Aspects of the Ancient Greek Symposion”, *Akroterion* 45: 6-26.
- Jesus, C. de; Brandão, J. L.; Soares, M.; Lopes, R. (2008), *Plutarco: Obras Morais – No Banquete I – Livros I-IV*, tradução do Grego, introdução e notas, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Coimbra, coordenação de José Ribeiro Ferreira.
- Jones, C. (1971), *Plutarch and Rome*, Clarendon Press, Oxford.
- Jouanna, J. (1996), “Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne”, *REG* 109: 410-34.
- Klotz, F. (2014), “The Symptotic Works”, in Beck, M. (ed.), *A Companion to Plutarch*, Wiley-Blackwell, Oxford, 207-222.
- König, J. (2007), “Fragmentation and coherence in Plutarch’s Symptotic Questions”, in König, J. & Witmarsh, T. (eds.), *Ordering Knowledge in the Roman Empire*, Cambridge University Press, Cambridge, 43-68.
- König, J. (2009), “Symptotic dialogue in the first to fifth centuries CE”, in Goldhill, S. (ed.), *The End of Dialogue in Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge, 85-113.
- Martin, J. (1931), *Symposion. Die Geschichte einer literarischen Form*, Verlag Ferdinand Schöningh, Paderborn.

- Murray, O. (ed., 1990), *Symptica. A Symposium on the Symposium*, Oxford University Press, Oxford.
- Murray, O. (1995), "Histories of pleasure", in Murray, O.; Tecusan, M. (eds.), *In vino veritas*, British School at Rome, Oxford, 3-17.
- Nikolaidis, A. G. (1999), "Plutarch's Attitude to Wine", in Montes Cala, J. G. et al. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino. Actas del VI Simposio Español sobre Plutarco (Cádiz, 14-16 de Mayo, 1998)*, Ediciones Clásicas, Madrid, 337-48.
- Oikonomopoulou, K. (2013), "Plutarch's corpus of *quaestiones* in the tradition of imperial Greek encyclopaedism", in König, J.; Woolf, G. (eds.), *Encyclopaedism from Antiquity to the Renaissance*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Pinheiro, J. (2013), *Tempo e espaço da paideia nas Vidas de Plutarco*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Pordomingo Pardo, F. (1999), "El banquete de Plutarco: ¿Ficción literaria o realidad histórica?", in Montes Cala, J. G. et al. (eds.), *Plutarco, Dioniso y el vino. Actas del VI Simposio Español sobre Plutarco (Cádiz, 14-16 de Mayo, 1998)*, Ediciones Clásicas, Madrid, 379-92.
- Puech, B. (1992), "Prosopographie des amis de Plutarque", *ANRW II*. 33. 6: 4831-4893
- Relihan, J. C. (1992), "Rethinking the History of the Literary Symposium", *ICS*, 17: 213-44.
- Ribeiro Ferreira, J. (2008), "*Demotikos e Demokratikos na paideia de Plutarco*", in Soares, C.; Ribeiro Ferreira, J.; Fialho, M^a. C. (eds.), *Ética e paideia em Plutarco*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Coimbra.
- Stadter, P. (2000), "The Rhetoric of Virtue in Plutarch's Lives", in Van der Stockt, L. (ed.), *Rhetorical Theory and Praxis in Plutarch, Acta of IVth International Congress of The International Plutarch Society, Leuven, July 3-6, 1996*, Leuven University Press, Leuven, 493-510.
- Teodorsson, S.-T. (1996), *A Commentary on Plutarch's Table Talks*, vol. III (Books 7-9), Göteborg.
- Valgiglio, E. (1992), "Dagli 'Ethicà' ai 'Bioi' in Plutarco", *ANRW II*. 33. 6: 3963-4051.
- Vetta, M. (2000), "Plutarco e il 'genere simposio'", in I. Gallo; Moreschini, C. (eds.), *I generi letterari in Plutarco. Atti del VIII Convegno plutarceo (Pisa, 2-4 Giugno, 1999)*, M. D'Auria Editore, Napoli, 217-29.

OPORTET ETIAM INTER CENANDUM PHILOLOGIAM NOSSE:
JACTÂNCIA, CULTURA E TENSÃO CONVIVIAL
NO FESTIM DE TRIMALQUIÃO

OPORTET ETIAM INTER CENANDUM PHILOLOGIAM NOSSE:
FLAMBOYANCE, CULTURE AND CONVIVIAL TENSION
AT THE CENA TRIMALCHIONIS

DELFIN F. LEÃO
Universidade de Coimbra
Faculdade de Letras
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
leo@fl.uc.pt

RESUMO: O *Satyricon* de Petrónio, e em especial o episódio conhecido como *Festim de Trimalquião*, constitui uma preciosa fonte de informação sobre o imaginário popular da época neroniana, bem como sobre a tensão entre o ambiente (pretensamente) civilizado e as marcas de uma existência agreste que teimam em emergir naquele encontro convivial. A figura do liberto Trimalquião, que domina essa parte da obra, dá corpo a um exemplo particularmente vívido do novo-rico, marcado pela ostentação, mas também pelo sentimento mal disfarçado de inferioridade intelectual. As comidas rebuscadas e exóticas que povoam o espaço do banquete ilustram de forma clara a necessidade de ofuscar os convivas com marcas palpáveis do seu sucesso pessoal, mas também do seu questionável refinamento de maneiras. Ainda assim, a ostentação de riqueza não basta a Trimalquião, cuja vaidade o leva a procurar o aplauso dos *scholastici* presentes no espaço convivial e a tentar exibir, de variadas formas, a via do brilho intelectual.

Palavras-chave: *Symposium*; Petrónio; *Cena Trimalchionis*; tensões conviviais; falsa erudição.

ABSTRACT: Petronius' *Satyricon*, and in particular the episode known as the *Banquet of Trimalchio*, is a precious source of information about popular imagery of Neronian times, as well as about the tension between the (supposedly) civilized atmosphere and the marks of a wild existence that insist on emerging throughout that convivial assembly. The figure of the freedman Trimalchio, who dominates this part of the work, gives form to a particularly vivid example of the *nouveau riche*, marked by ostentation, but also by the ill-concealed feeling of intellectual inferiority. The elaborate and exotic foods that populate the banquet space clearly illustrate the need to dazzle the guests with palpable marks of his personal success, but also of his questionable refinement of manners. Still, the ostentation of wealth is not enough for Trimalchio, whose vanity leads him to seek the applause of the *scholastici* present in the convivial space and to try to display, in various forms, the path of intellectual brilliance.

Keywords: *Symposium*; Petronius; *Cena Trimalchionis*; convivial tensions; fake erudition.

CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES¹

Quem aborda a obra de Petrónio sente, muitas vezes, a dificuldade de trabalhar um texto que, a par das frequentes lacunas, aparece truncado no início e no final, se é que alguma vez a obra chegou a ser terminada. Um exercício simples de especulação sobre a possível extensão do *Satyricon* poderia ser feito, por exemplo, a partir da análise do poder (real ou inventado) que três personagens detêm na narrativa e do espaço preferencial que a cada uma delas está ligado: Trimalquião, Licas e Eumolpo. Curiosamente, todas estas parecem ser afastadas da diegese pela morte (aparente, no caso de Trimalquião, efetiva para Licas e, possivelmente, Eumolpo). Todos estão ligados, de preferência, a determinados espaços urbanos: Licas, embora sucumba no mar, provém de anteriores aventuras, que talvez se tenham passado em Marselha, ou noutra cidade portuária; Trimalquião aparece na *Graeca urbs* e, depois do seu funeral fictício, mal volta a ser referido; Eumolpo conhece Encólpio e Gíton também na *Graeca urbs*, mas protagoniza a sua maior aventura conhecida em Crotona, lugar onde, em princípio, acabará por falecer. Se o enredo do *Satyricon* estivesse ligado a estes três espaços geográficos, a parte perdida seria, essencialmente, a primeira, já que, morto Eumolpo, o final do romance estaria próximo, com o abandono obrigatório da cidade por parte de Encólpio e Gíton². Ainda assim, seria possível que estes partissem para novas aventuras, noutras paragens, alargando a extensão da obra, mas de qualquer das formas torna-se inevitável reconhecer que estas hipóteses de interpretação dependem em demasia do *argumentum ex silentio*. Tal limitação, no entanto, não se verifica com o episódio justamente famoso da *Cena Trimalchionis*³, que constitui a parte central do *Satyricon* na sua forma atual e que retrata o festim daquele novo-rico excêntrico e imprevisível que constitui, porventura, a maior criação petroniana. Ainda assim, seria errado simplificar a riqueza de análise permitida pela personagem de Trimalquião, insistindo numa aproximação demasiado redutora ao Nasidieno de Horácio⁴ ou ao Zoilo de Marcial⁵. É certo que Trimalquião é caracterizado como exemplo do liberto

¹ Estudo desenvolvido no âmbito do projeto UID/ELT/00196/2019, Financiado pela FCT – Fundação para Ciência e Tecnologia. Algumas das reflexões baseiam-se em estudos anteriormente apresentados, mas revistos agora segundo uma nova abordagem. É esse o caso de Leão 1996; 2004; 2013; Leão & Brandão 2016.

² Sobre a conexão entre poder e morte nas personagens de Licas, Trimalquião e Eumolpo, combinada com a tensão narrativa enfatizada pela oscilação entre espaços abertos e fechados, vide Teixeira 2008; Leão 2013; Leão & Brandão 2016.

³ *Sat.* 26.7-78.8. Os passos do *Satyricon* citam-se de acordo com o texto de Müller & Ehlers 1995.

⁴ *Serm.* 2. 8.

⁵ Epigr. 2. 16; 2. 19; 2. 42; 2. 58; 2. 81; 3. 29; 3. 82; 4. 77; 5. 79; 6. 91; 11. 12; 11. 30; 11. 37; 11. 54; 11. 85; 11. 92; 12. 54. Para uma análise comparativa entre a caracterização de Zoilo e Trimalquião, vide Leão 2004.

enriquecido, que aproveita a presença dos seus convivas para, entre expressões de grosseria e de mau gosto, se gloriar da fortuna que acumulou. Trata-se de um traço inegável, mas a figura é bem mais complexa e nela podem ser identificadas – com frequência e mesmo de forma positiva – as marcas de diferentes expressões de *humanitas*: enquanto afirmação de identidade de quem é *humanus* (i.e. *homo* ‘ser humano’ permeado pelas suas relações com o *humus* ‘terra’); enquanto manifestação de afabilidade e benevolência dedicadas à existência do semelhante (equivalente ao conceito grego de *philanthropia*); por último, como ilustração intelectual e civismo resultantes da educação e cultura (i.e. de *paideia*)⁶. Nesta abordagem, será proposta uma análise da forma como a erudição intelectual (efetiva ou apenas aparente) é convocada para o ambiente convivial, de maneira a abrilhantar o festim, embora com o risco de colocar em contacto e em confronto realidades sociais e mundividências muito distintas.

1. TRIMALQUIÃO EM CENA NA *CENA: LAUTITIAE* E JACTÂNCIA

Encólpio, Gíton e Ascilto, ainda não recuperados da experiência com Quartila, a imprevisível sacerdotisa de Priapo, são surpreendidos pela aparição repentina de *unus seruus Agamemnonis*, que vem informar o alquebrado trio sobre o local onde iria ser o jantar naquela noite⁷. A descrição que o escravo faz do anfitrião constituiu um bom ponto de partida para a análise⁸:

Venerat iam tertius dies, id est expectatio liberae cenae, sed tot uulneribus confossis fuga magis placebat quam quies. Itaque cum maesti deliberaremus quonam genere praesentem euitaremus procellam, unus seruus Agamemnonis interpellavit trepidantes et «Quid? Vos» inquit «nescitis, hodie apud quem fiat? Trimalchio, lautissimus homo . . . horologium in triclinio et bucinatorem habet subornatum, ut subinde sciat quantum de uita perdidit.»

Tinha chegado já o terceiro dia, aquele em que esperávamos ganhar um jantar livre de entraves, mas sentíamos-nos tão abatidos com aquelas provações que

⁶ Para uma análise de Trimalquião, como expressão genuína de algumas dessas qualidades e também como ilustração da sua degradação caricatural, vide Leão 1996.

⁷ A sucessão dos episódios que antecedem a *Cena* é algo controversa. No entanto, este jantar, para o qual Agamémnon convida os jovens, parece vir no seguimento do discurso com que Encólpio procurara impressionar o professor da escola de retórica (1. 1 – 2. 9). Por outro lado, o *tertius dies* (26. 7) com que se abre o episódio do *Festim* poderá corresponder ao terceiro dia de desagravo a Priapo, necessário pelo facto de os três jovens terem espiado os ritos místicos em honra do deus, aparentemente reservados a mulheres. Três dias de orgia quadram bem com o *tertiana impetus* (17. 7) que Quartila, ferida no seu calculado ‘fervor’ religioso, chegou a temer como retaliação divina.

⁸ *Sat.* 26. 7-9.

mais nos agradava a fuga que o descanso. E assim, era sem ânimo que discutíamos a maneira de nos livrarmos da presente aflição, quando um escravo de Agamémnon nos deixou em sobressalto, ao anunciar:

– Então? Vocês não sabem em casa de quem se faz hoje a festa? É Trimalquião, um tipo cheio de classe . . . e tem, na sala de jantar, um relógio e um corneteiro todo aperaltado, para saber, a cada momento, quanto tempo da sua vida se escoou.

Esta caracterização direta remete para vários traços importantes da personalidade do liberto, entre eles a sua riqueza e a obsessão da morte⁹. Trimalquião pode dar-se ao luxo de possuir um *bucinator* com a função expressa de o informar *quantum de uita perdidit*. O leitor não pode deixar de fazer a ligação desta referência com a previsão do *mathematicus* Serapas, que o novo-rico há de evocar, mais tarde, no *Festim*, segundo a qual ainda restavam de vida a Trimalquião *annos triginta et menses quattuor et dies duos*¹⁰. O liberto está a fazer a contagem decrescente até atingir o dia derradeiro, um momento que escapa ao seu controlo, mas que ele procura tornar próximo, na ânsia de o poder dominar¹¹. Por essa razão, a excentricidade que irá permitir aos três jovens escapar da casa-labirinto de Trimalquião é a encenação da morte do senhor da *domus* e o estrépito da música e dos lamentos, que levam à intervenção dos *uigiles*, convencidos de que o alvoroço tinha sido gerado por um incêndio.

Contudo, esta informação do *seruus* é facultada somente como exemplo de uma faceta mais abrangente de Trimalquião: o facto de ser considerado *lautissimus homo* ('um tipo cheio de classe'). Ora o tema das *lautitiae* ('requintes') tem uma pertinência direta para a questão da dinâmica do banquete¹². De facto, o refinamento de modos e de linguagem é, em geral, indicativo seguro de um espírito culto e educado pela reflexão e pelo estudo. Antes, porém, valerá a pena recordar um significado mais básico, resultante do facto de *lautus* derivar etimologicamente do verbo *lauare*, cujo sentido primeiro corresponde a 'banhar'

⁹ Tal como Jazdzewska 2013: 301-302, sublinha, a obsessão de Trimalquião pela morte está em linha com o uso frequente da imagem da morte em contextos de banquete, tanto por autores romanos como por autores gregos sob domínio romano (como acontece com Plutarco, no *Banquete dos Sete Sábios*).

¹⁰ *Sat.* 76. 10 – 77. 2: ('trinta anos e quatro e meses e dois dias').

¹¹ Cf. *Sat.* 78. 5-8. Este tema tem atraído, com frequência, a atenção dos estudiosos de Petrónio. E.g. Arrowsmith 1966; Leeman 1967; Cameron 1970a; Cameron 1970b; Gagliardi 1989; Schlant 1991; Bodel 1994; Leão 2013: 34-40.

¹² Barchiesi 1981: 109-146, sublinhou, com pertinência, a importância das palavras do *seruus* como forma de introduzir o tópico das *lautitiae*, bem como do tempo, da morte e da sua conexão com o uso de mecanismos. Deutsch & Miller 2012, na introdução ao capítulo sobre "Teaching with food" (p. 3) chamam a atenção para o facto de o *Satyricon* ser usado, na história da alimentação, como ilustração da decadência do Império romano, visualizada a partir da forma vulgar como o banquete de Trimalquião se desenrola. Por outras palavras, as *lautitiae* de Trimalquião acabam por ser um sintoma de saciedade e exaustão civilizacional.

e apenas mais secundariamente a ‘refinar o estilo de vida’. Ora acontece que o prelúdio da *Cena* vai exatamente iniciar-se com esse primeiro ato de higiene que é a passagem pelas termas. Embora Trimalquião possua um *balneum* privado¹³, a imagem inicial que se colhe do anfitrião e de alguns dos seus convivas regista-se nos banhos públicos, pois é daí que partirá o cortejo em direção à casa do novo-rico¹⁴. Dentre as várias imagens que desfilam perante os olhos de Encólpio, desperta a sua atenção o aspeto de “certo velho careca, vestido com uma túnica avermelhada, a jogar à bola, no meio de jovens de longa cabeleira”¹⁵. O *spectaculum* produzido pelo velho e pelo cortejo de acompanhantes (como se fora o próprio *thiasus* báquico) é digno de nota. Desta vez, são as palavras de Menelau, o *antescholanus* de Agamémnon, que vêm elucidar Encólpio sobre o sentido do que estava a ver¹⁶:

Cum has ergo miraremur lautitias, accurrit Menelaus et «Hic est» inquit «apud quem cubitum ponitis, et quidem iam principium cenae uidetis.»

Estávamos nós a pasmar para estes requintes, quando aparece Menelau e adverte: «Este é o fulano em casa de quem vocês vão abancar; e, na verdade, já estão a ver o princípio do jantar.»

As expectativas criadas pelo *seruus Agamemnonis* são, à primeira vista, confirmadas. Mesmo antes de conhecer a identidade de Trimalquião, já Encólpio e os seus companheiros admiravam as *lautitiae* que ele provocava, aqui vistas ainda como excentricidades curiosas e novas. Por outro lado, Menelau esclarece que o que presenciavam constitui *iam principium cenae*. Talvez se pudesse dizer, antes, o ‘prólogo’ de uma tragicomédia interativa em que Trimalquião se afirma como personagem principal e como *dux gregis*. Os convidados serão, a um tempo, espetadores e atores do drama, por vezes mais por coação do anfitrião do que por livre e espontânea vontade¹⁷.

Entretanto, os convivas continuam a progressão até à sala de jantar – não sem viver algumas peripécias, de que adiante se falará – e sente-se em particular o espanto do Encólpio-narrador perante tamanhas novidades que a casa do anfi-

¹³ *Sat.* 72. 3 – 73. 5.

¹⁴ Gagliardi 1984: 285-287, sugere que a comitiva que acompanha Trimalquião nesta deambulação possui “la *facies* d’un piccolo corteo funebre, nel quale Trimalchione sembra aver l’aria del defunto accompagnato all’estrema demora” (p. 286). Bodel 1994: 243, partilha igualmente esta perspetiva.

¹⁵ *Sat.* 27. 1: *senem caluum, tunica uestitum russea, inter pueros capillatos ludentem pila.*

¹⁶ *Sat.* 27. 4

¹⁷ Por isso, não podem abandonar a representação antes de esta atingir o clímax, que é a morte (ainda que simulada) do protagonista.

trião oferece¹⁸. Mas apesar deste deslumbramento inicial, na altura de tomarem lugar nos leitos, Trimalquião esquece uma das primeiras regras de etiqueta: a de acompanhar e orientar os hóspedes nessa tarefa¹⁹:

Allata est tamen gustatio ualde lauta; nam iam omnes discubuerant praeter unum Trimalchionem, cui locus nouo more primus seruabatur.

Foi então que trouxeram uns aperitivos muito requintados, pois todos se encontravam já à mesa, a não ser Trimalquião, e só ele, para quem se tinha reservado o lugar à cabeça, segundo o novo costume.

Trimalquião atrasa-se para que maior seja o efeito produzido pela sua entrada em cena. Em boa verdade, os convivas estão a passar bem sem ele, entretidos com a *gustatio ualde lauta* que lhes é servida²⁰. Geralmente, o lugar do anfitrião era o *summus in imo*, ou seja, o primeiro do terceiro leito. Mas Trimalquião, a par das modas do dia (*nouo more*), ocupa o *summus in summo*, isto é, o primeiro lugar do primeiro leito²¹.

E, de facto, ao entrar, o anfitrião vai colher a atenção de todos, como esperava, embora também aqui, e de forma mais clara, se comece a ver a sua real natureza e aparência ridícula. O passo é particularmente expressivo e justifica-se evocá-lo na íntegra²²:

In his eramus lautitiis, cum ipse Trimalchio ad symphoniam allatus est positusque inter ceruicalia munitissima expressit imprudentibus risum. Pallio enim coccineo adrasum excluserat caput circaque oneratas ueste ceruices laticlauiam immiserat mappam fimbriis hinc atque illinc pendentibus. Habebat etiam in minimo digito sinistrae manus anulum grandem subauratum, extremo uero articulo digiti sequentis

¹⁸ Com efeito, a busca da novidade e a surpresa dos convivas são repetidamente sublinhadas ao longo da *cena*, mostrando ser esse um dos objetivos centrais procurados pelo anfitrião, conjugada com certa ingenuidade revelada pelo Encólpio-narrador: e.g. 27. 3: *res nouas*; 28. 6: *sequimur nos admiratione iam saturi*; 29. 1: *ceterum ego dum omnia stupeo*; 30. 1: *et quod praecipue miratus sum*; 30.5: *his repleti uoluptatibus*; 41. 5: *damnaui ego stuporem meum*.

¹⁹ *Sat.* 31. 8.

²⁰ Com o avanço do jantar, a presença do anfitrião acabará por tornar-se um peso, pelo que a sua ausência momentânea, provocada por necessidades fisiológicas imperiosas, é vista, por Encólpio e companheiros, como um alívio e uma oportunidade para entabularem conversa com os vizinhos (41. 9).

²¹ Marmorale 1970: 16 sugere que Trimalquião ocupa esse lugar por causa dos problemas de saúde de que padece (47. 2-3), para melhor se deslocar sem causar incómodos, mas o facto é descrito como *nouus mos*, que o novo-rico gostaria, certamente, de juntar à galeria de *lautitiae*. Schmeling 2011: 112 pensa que esta disposição “is not so much new as inelegant”, acrescentando, com pertinência, que a verdadeira razão para Trimalquião ocupar o posto *summus in summo* “is the magic in the name; he is superstitious to distraction: his name Trimalchio (thrice king), his wife Fortunata, his slaves Cerdo, Felicio, Lucrio”.

²² *Sat.* 32. 1 – 33. 3.

minorem, ut mihi uidebatur, totum aureum, sed plane ferreis ueluti stellis ferruminatum. Et ne has tantum ostenderet diuitias, dextrum nudauit lacertum armilla aurea cultum et e boreo circulo lamina splendente conexo. Vt deinde pinna argentea dentes perfodit, «Amici» inquit «nondum mihi suaue erat in triclinium uenire, sed ne diutius absentius morae uobis essem, omnem uoluptatem mihi negaui. Permittitis tamen finiri lusum.» Sequebatur puer cum tabula terebinthina et crystallinis tesseriis, notauique rem omnium delicatissimam. Pro calculis enim albis ac nigris aureos argenteosque habebat denarios. Interim dum ille omnium textorum dicta inter lusum consumit, gustantibus adhuc nobis repositorium allatum est cum corbe, in quo gallina erat lignea patentibus in orbem alis, quales esse solent quae incubant oua.

Estávamos nós no meio destes requintes, quando nos é apresentado Trimalquião em pessoa, ao som de música. Puseram-no entre almofadas muito juntas, o que fez estalar o riso, ao apanhar-nos desprevenidos. É que, de um manto escarlate, erguia-se a cabeça rapada e, à volta do pescoço, já abafado em roupa, tinha enrolada uma toalha guarnecida de faixas de púrpura, com franjas que pendiam de um e de outro lado. Usava, também, no dedo mindinho da mão esquerda, um grande anel ligeiramente dourado e ainda, no último nó do dedo seguinte, um mais pequeno, em ouro maciço, ao que me parecia, mas com uma espécie de estrela de ferro engastada. E para não fazer gala apenas dessas joias, descobriu o braço direito, que estava enfeitado por um bracelete de ouro e um aro de marfim, e ainda por uma placa resplandecente a ligar. Assim que limpou os dentes com um palito de prata, exclamou: «Meus amigos, ainda não me apetecia vir para o triclinio, mas, para não me demorar mais tempo longe de vocês, renunciei a todas as minhas comodidades. Permitam-me, contudo, terminar o jogo.» Vinha atrás dele um miúdo com um tabuleiro de terebinto e dados de cristal. Foi então que reparei num pormenor particularmente refinado: é que, em vez de peças brancas e pretas, usava moedas de ouro e de prata. Enquanto que ele, no decorrer da partida, gastava tudo quanto eram palavras de pedreiro²³, nós íamos saboreando as entradas, quando trouxeram uma bandeja com um cesto, no qual estava uma galinha de pau com as asas abertas em círculo, como costumam fazer as que estão a chocar ovos.

O sentimento geral dos convivas continua a ser de apreciação dos pratos servidos (*in his eramus lautitiis*) e do aparato de riqueza (*notauique rem omnium delicatissimam*). De resto, Trimalquião não se poupa a esforços para alardear a

²³ À letra, ‘de tecelão’, mas, entre nós, os pedreiros é que gozam da fama de usar uma linguagem desbocada. Como refere Schmeling 2011: 117-118, não é clara a razão por que os tecelões tinham fama de usarem linguagem grosseira, embora isso talvez se devesse ao facto de se ferirem com frequência no trabalho, levando-os a dizerem imprecisões.

sua riqueza e bem-estar²⁴. No entanto, estabelece-se um contraste visual imediato entre essa ostentação de poder e dinheiro e a figura caricata da pessoa que a incarna, motivando o riso dos convivas (*expressit imprudentibus risum*). Se, por um lado, toda esta exuberância começa já a ganhar contornos de mau gosto, outro elemento vem corroborar essa ideia: a linguagem desbragada de Trimalquião (*ille omnium textorum dicta inter lusum consumit*), em nítido contraste com a excelência do suporte material do *lusum* que está a disputar. Em suma, o liberto parece confirmar todas as tonalidades adjacentes ao universo semântico do termo ‘novo-rico’: jactância e mau gosto.

Ainda assim, o anfitrião trata os convidados com certa deferência, já que, não tendo vontade de vir tão cedo para o triclinio, o faz *ne diutius absentiuus morae uobis essem*. O leitor (e com ele os convidados da *cena*) fica um pouco na dúvida se, com este comentário, Trimalquião está a enaltecer a qualidade dos convidados, se o espírito de sacrifício do anfitrião. Ora, pouco depois, as dúvidas que pudessem subsistir são desvanecidas ao servir-se o vinho²⁵:

Statim allatae sunt amphorae uitreae diligenter gypsatae, quarum in ceruicibus pit-tacia erant affixa cum hoc titulo: “Falernum Opimianum annorum centum.” Dum titulos perlegimus, complosit Trimalchio manus et “Eheu” inquit “ergo diutius uiuit uinum quam homuncio. Quare tangomenas faciamus. Vita uinum est. Verum Opimianum praesto. Heri non tam bonum posui, et multo honestiores cenabant.”

Sem demora, trazem à nossa presença ânforas de vidro cuidadosamente seladas a gesso, em cujos gargalos estavam afixadas umas etiquetas com a seguinte referência: “Falerno do consulado de Opímio, com cem anos”. Estávamos nós a acabar de ler os rótulos, quando Trimalquião bateu as mãos e exclamou: “Ah, que mais tempo vive o vinho que o pobre do homem! Por isso, tratemos de nos encharcar. A vida vinho é! Opimiano de casta é o que lhes ofereço. Ontem não o servi tão bom e jantava comigo gente de muito mais categoria.”

Depois de terem escutado este comentário, os convivas deveriam, por certo, sentir-se honrados com a prodigalidade e deferência do anfitrião, mas certamente que lhes custaria a engolir o travo amargo da comparação depreciativa feita com os convidados da véspera (*et multo honestiores cenabant*)²⁶. Em última

²⁴ Este traço da personagem é explorado ao longo de todo o *Festim*. Um dos testemunhos mais elucidativos da riqueza de Trimalquião é dado por Hérmeros, também liberto e que muito admira o anfitrião (37. 8-10). Cf. ainda 28. 8-9; 29. 3-8; 30. 2-3; 34. 2-3; 47. 11-13; 52. 1. Ainda assim, algumas das referências terão, certamente, uma dimensão hiperbólica, visando caracterizar a *forma mentis* do liberto: 48. 1-3; 53. 1-10; 67. 7-8.

²⁵ *Sat.* 34. 6-7.

²⁶ Cf. a desconsideração implícita expressa igualmente em 75. 8.

análise, dela resultava somente a glorificação do anfitrião e dos seus atributos, que mais avultam à custa do denegrimento dos convidados.

2. TRIMALQUIÃO E OS *SCHOLASTICI*: *OPORTET ETIAM INTER CENANDUM PHILOLOGIAM NOSSE*

O episódio do vinho opimiano referido no termo da secção anterior serviu para retomar o *Leitmotiv* da fugacidade da vida e da concomitante presença da imagem da morte, permitindo ainda ao liberto improvisar uns versos que convocam o tema do *carpe diem*²⁷. Na sequência deste breve arroubo poético, Trimalquião aprecia os aplausos que logo lhe são dirigidos²⁸, particularmente dos *scholastici* que constituem, afinal, peças importantes na figuração de requinte do novo-rico²⁹. Por essa razão, explora mais vezes a via do brilho intelectual. Ele mesmo afirma a necessidade da presença da erudição nos momentos de convívio: *Oportet etiam inter cenandum philologiam nosse*³⁰. É essa a justificação para Trimalquião explicar, logo de seguida, o significado dos signos do zodíaco (exercício que lhe vale o apodo de *sophos*: 40. 1) e tem outros ahaques de poesia e de canto, de valor e execução discutíveis³¹. No entanto e apesar de algumas tiradas curiosas³², sempre que Trimalquião se lança pelo mundo da cultura o que reina é a confusão de referentes e de conceitos. Veja-se um dos exemplos mais elucidativos³³:

Ipsa Trimalchio in puluino consedit, et cum Homeristae Graecis uersibus colloquerentur, ut insolenter solent, ille canora uoce Latine legebat librum. Mox silentio facto "Scitis" inquit "quam fabulam agant? Diomedes et Ganymedes duo fratres fuerunt. Horum soror erat Helena. Agamemnon illam rapuit et Dianae ceruam subiecit. Ita nunc Homeros dicit, quemadmodum inter se pugnent Troiani et Parentini. Vicit scilicet et Iphigeniam, filiam suam, Achilli dedit uxorem. Ob eam rem Ajax insanit et statim argumentum explicabit."

²⁷ Sat. 34. 10.

²⁸ Sat. 35. 1; cf. também 39. 6; 40. 1.

²⁹ Especialmente elucidativo em 52. 7: *Excipimus urbanitatem iocantis, et ante omnes Agamemnon, qui sciebat quibus meritis reuocaretur ad cenam.* ('Acolhemos com aplauso o dito espirituoso do gracejador <Trimalquião>, e primeiro que todos Agamémnon, pois bem sabia com que favores seria de novo convidado para jantar') Agamémnon está, em boa verdade, a aplicar aqui a técnica dos adutores que denunciara (3. 3) ao responder à *declamatio* do jovem Encólpio.

³⁰ Sat. 39. 3. 'À mesa caem sempre bem umas coisas de cultura.' Molyviati 2015: 3 sustenta que o Encólpio-narrador, ao registar as memórias da *Cena* (cf. 30. 3: *si bene meminì*), apresenta Trimalquião como um "self-taught sophist who uses rhetoric to enthrall his audience".

³¹ E.g. 35. 7; 53. 13; 73. 3.

³² 36. 5-8; 41. 6-8; 50. 1-4; 70. 2.

³³ Sat. 59. 3-5.

O próprio Trimalquião se sentou numa almofada e, à medida que os home-ristas dialogavam com versos gregos, segundo o seu insuportável costume, ele lia, em voz alta, o livro em latim. Logo que se fez silêncio, continuou: «Sabem que episódio eles estão a tratar? Era uma vez dois irmãos, Diomedes e Ganimedes. A irmã deles chamava-se Helena. Agamémnon raptou-a e, em seu lugar, sacrificou a Diana uma corça. Pois bem, agora Homero relata de que forma lutam entre si Troianos e Parentinos. É claro que venceu e deu Ifigénia, a filha, como esposa a Aquiles: por isso anda louco Ajax e é esse o enredo que em seguida se vai desenvolver.»

Antes deste passo, Trimalquião já tinha protagonizado outros episódios igualmente imaginativos³⁴, mas este é particularmente curioso. O advérbio (*insolenter*) com que Encólpio classifica o facto de os *Homeristae* declamarem *Graecis uersibus* exprimirá apenas uma opinião pessoal. É no entanto marca inequívoca de mau gosto que Trimalquião se dispunha a ler *canora uoce* a versão latina, enquanto se faz a representação. Por outro lado, as confusões que faz são bem evidentes, mesmo para um leitor apenas levemente familiarizado com o imaginário do Ciclo Troiano: os dois irmãos de Helena são Castor e Pólux, e não Diomedes e Ganimedes; o raptor de Helena foi Páris, o que constituiu a causa próxima da guerra de Tróia; foi Diana e não Agamémnon que substituiu Ifigénia por uma corça, quando aquele se preparava para a sacrificar em Áulide; a luta entre Troianos e Parentinos (ou talvez Tarentinos) também não tem razão de ser; Agamémnon prometeu Ifigénia em casamento a Aquiles, mas este não chegou a casar com ela; o motivo da loucura de Ajax reside em este não ter conseguido ficar com as armas do defunto Aquiles, que foram atribuídas a Ulisses.

É natural que esta atmosfera irrisória provocasse a chacota dos *scholastici*, deixando entrever um conflito latente, desde o início, entre este grupo e o dos libertos. Esse ambiente artificial é posto a descoberto com o riso aberto e desinibido de Ascilto e de Gíton, que desperta a cólera de Hérmeros, defensor da causa de Trimalquião e liberto como ele. Será vantajoso recordar ambos os passos³⁵:

Ceterum Ascyltos, intemperantis licentiae, cum omnia sublatis manibus eluderet et usque ad lacrimas rideret, unus ex conlibertis Trimalchionis excauduit, is ipse qui supra me discumbebat, et "Quid rides," inquit "ueruex? An tibi non placent lautitiae domini mei? Tu enim beatior es et conuiuare melius soles." [. . .]

Post hoc dictum Giton, qui ad pedes stabat, risum iam diu compressum etiam indecenter effudit. Quod cum animaduertisset aduersarius Ascylti, flexit conuicium in puerum et "Tu autem" inquit "etiam tu rides, cepa pirrata? Io Saturnalia, rogo, mensis december est?"

³⁴ *Sat.* 48. 1-8; 50. 2-7; 52. 1-2.

³⁵ *Sat.* 57. 1-2 e 58. 1-2.

Ora acontece que Ascilto, com excessiva desenvoltura, levantava as mãos ao céu e de quanto era dito se punha a trocar, rindo a bom rir até às lágrimas. Um dos conlibertos de Trimalquião, precisamente o que estava à mesa logo acima de mim, entrou em fúria e explodiu: «De que te ris tu, minha besta quadrada? Será que te não agradam os requintes do meu senhor? Claro, tu és mais rico e costumavas dar festas melhores!» [...]

Depois deste sermão, Gíton, que estava especado aos nossos pés e há muito vinha a sufocar o riso, soltou também gargalhadas descompostas. Quando o adversário de Ascilto deu pela coisa, dirigiu contra o miúdo o alarido dos seus insultos: “Ah, também tu,” – vociferou – “também tu te ris, minha cebola arruivada? Vivam as Saturnais! Ora diz-me cá: já estamos no mês de dezembro?”

A indignação leva Hérmeros a apresentar o seu próprio exemplo de homem que conseguiu uma posição honrosa na sociedade, através do esforço pessoal, ao passo que Ascilto nada possui³⁶. Chega, inclusive, ao ponto de desafiar Gíton para um duelo no campo da agudeza do intelecto³⁷, que se resume a exemplos do que se poderia chamar sabedoria popular ou simples adivinhas. Com efeito, Gíton é alvo das invetivas de Hérmeros na medida em que funciona como prolongamento dos *scholastici*, já que, na *Cena*, desempenha o papel de escravo de Encólpio e de Ascilto³⁸. Hérmeros confronta esta atitude dos jovens intelectuais com a de Agamémnon, muito mais ponderada³⁹ certamente pelo facto de que, sendo mais experiente e vivido, o mestre-escola já conhecia melhor as regras do jogo das conveniências sociais e sabia portanto jogar com as expectativas.

Mas talvez o aspeto mais significativo deste incidente resida no pormenor de Trimalquião – que se encontrava na posição um tanto melindrosa do anfitrião a braços com uma discussão acalorada entre convivas – não se indispor com o que se dizia de parte a parte. Pelo contrário, até um pouco divertido com a cena, intervém com bonomia, em termos conciliadores⁴⁰:

Coeperat Ascyltos respondere conuicio, sed Trimalchio delectatus colliberti eloquentia “Agite” inquit “scordalias de medio. Suauiter sit potius, et tu, Hermeros, parce adulescentulo. Sanguen illi feruet, tu melior esto. Semper in hac re qui uincitur, uincit. Et tu cum esses capo, cocococo, atque cor non habebas. Simus ergo, quod melius est, a primitiis hilares et Homeristas spectemus.”

³⁶ *Sat.* 57. 5-7.

³⁷ *Sat.* 58. 7-8.

³⁸ *Sat.* 26. 10.

³⁹ 57.8: *Tibi soli ridicule uidemur; ecce magister tuus, homo maior natus: placemus illi.* ‘Só aos teus olhos é que parecemos de risota. Repara no teu mestre, um tipo já de idade: para ele estamos bem.’

⁴⁰ *Sat.* 59. 1-2.

Começara já Ascilto a responder à gritaria, mas Trimalquião, divertido com a eloquência do conliberto, atalhou: “Vamos lá, ponham de lado as birras; cara alegre é bem melhor. E tu, Hérmeros, deixa o rapazola. Ferve-lhe o sangue na guelra; tem tu mais juízo. Sempre nestas coisas quem é vencido sai vencedor. Também tu, quando eras um galaroz, – cocorocó cocorocó – não tinhas tento na cabeça. Vamos então – o que é bem melhor – alegrar-nos de novo e prestar atenção aos homeristas.”

Apesar de estar consciente de que, no espaço do convívio, ficam bem as tiradas de natureza intelectual, as intervenções de Trimalquião nesta matéria não o deixariam em posição confortável, se ele tivesse consciência (ou minimamente se importasse) com o ridículo a que se prestava. Além disso, não trata os convidados com cortesia, a sua linguagem é vulgar e pouco polida, e são múltiplas as confusões que faz quando se aventura nos meandros da erudição. Surpreende assim, de alguma forma, que ele se apresente neste contexto com uma intervenção apaziguadora. Estará o liberto preocupado com as aparências e bom seguimento da *Cena*? Sim e não. A intervenção é conciliadora, antes de mais, porque uma discussão mais acalorada entre os convivas levaria a que estes desviassem a atenção da pessoa do anfitrião, cujo objetivo é ser o verdadeiro e único *spectaculum* de valor no microcosmos do espaço convivial. Por esse motivo, Trimalquião não vê qualquer inconveniente em ter uma zanga violenta e ruidosa com Fortunata, contra as regras do decoro, pois isso apenas acrescenta visibilidade à sua pessoa – como confirmam, nesse outro contexto, as palavras solícitas e apaziguadoras de Habinas e de Cintila, que servirão de estímulo a que o anfitrião apresente aos convivas o seu *curriculum* recheado de sucessos⁴¹.

Por outro lado, Trimalquião sabe que não corre riscos com as gargalhadas dos ‘intelectuais’. Se a sua erudição está crivada de lacunas e confusões, ele tem consciência, ainda assim, de que, mais tarde ou mais cedo, conseguirá dominar a vontade dos *scholastici*. Com efeito, Trimalquião é um homem supersticioso. Já na sua primeira aparição no triclinio se poderia ver indícios desse traço de carácter, presente em vários outros momentos⁴². Daí a pouco, Trimalquião irá incitar outro conliberto, Níceros, a contar uma história. Este acede e vai narrar um caso que se passou com ele mesmo: o encontro com um lobisomem⁴³. Trimalquião aproveita a atmosfera tétrica que se gerara e relata outra história de arrepiar cabelo: a visita das Feiticeiras da Noite⁴⁴. O grupo dos *scholastici* deveria racio-

⁴¹ *Sat.* 75. 1-11.

⁴² Cf. o passo anteriormente evocado (supra secção 2): 32. 3: *anulum [...] totum aureum, sed plane ferreis ueluti stellis ferruminatum*. Trata-se de um anel mágico, destinado a afastar o mau-olhado. Cf. ainda 30. 4; 30. 5-6; 39. 8; 74. 1-5. Vide as interessantes observações de Castorina 1973: 36-38.

⁴³ *Sat.* 61. 5 – 62. 14.

⁴⁴ *Sat.* 63. 3-10.

nalizar estas histórias do sobrenatural e olhá-las com ceticismo, mas deixa-se envolver pela atmosfera de superstição. E assim acabam por aderir, com todos os presentes, ao gesto apotropaico de beijar a mesa para esconjurar as *Nocturnae*⁴⁵:

Miramur nos et pariter credimus, osculatique mensam rogamus Nocturnas, ut suis se teneant, dum redimus a cena. Et sane iam lucernae mihi plures uidebantur ardere totumque triclinium esse mutatum.

Mostrámos, a um tempo, o nosso assombro e a nossa credulidade. E, depois de beijarmos a mesa, pedimos às Feiticeiras da Noite que se deixassem ficar por suas casas, quando voltássemos do jantar. E a verdade é que já me parecia que as lâmpadas acesas se haviam multiplicado e que toda a sala de jantar se transformara a meus olhos.

A imaginação impressionável de Encópio talvez o leve ao exagero, mas o certo é que todos ficaram afetados pela história e por isso fizeram o gesto de beijar a mesa, a fim de evitarem o toque malsão das *Nocturnae*. Não há neste passo marcas de ironia, de falsa preocupação⁴⁶. E a ser assim, de nada parece ter aproveitado o estudo aos *scholastici*: os libertos conseguiram dominar a mente dos homens de letras⁴⁷.

Para que a sua derrota seja completa e inequívoca, falta confrontá-los com o sucesso que lhes é vedado e que o anfitrião, um ex-escravo sem cultura, conseguiu. A vida de Trimalquião é um exemplo de força de vontade, de ânimo até nas horas mais difíceis, de sentido de oportunidade⁴⁸. O comentário que abre esse desabafo pode parecer de mau gosto, injusto até para alguns dos presentes, mas traduz, na essência, uma realidade bem amarga para o grupo dos *scholastici*⁴⁹:

Nam ego quoque tam fui quam uos estis, sed uirtute mea ad hoc perueni. Coricillum est quod homines facit, cetera quisquilia omnia.

Ora também eu já fui o que vocês são, mas, com a minha força, cheguei onde me vêem. A geniqueta do coração é que faz um homem: tudo o mais são balelas.

⁴⁵ *Sat.* 64. 1-2.

⁴⁶ Talvez se possa detetar uma ponta de ironia em *miramur nos et pariter credimus*, mas pode ser apenas uma reação ambivalente do Encópio-narrador.

⁴⁷ Molyviati 2015: 7 argumenta, com pertinência, que “the essential quality of the *Cena* is *psychagogia*, ‘soul conjuring’ through speech, which Trimalchio practices to control the minds of his guests”.

⁴⁸ *Sat.* 75. 9 – 77. 6.

⁴⁹ *Sat.* 75. 8.

É esta energia do liberto que lhes falta e que vem expressa pelo termo *coricillum*: objetivos claros e a determinação para os perseguir. Apesar disso, quanto a Trimalquião não se pode dizer que seja inteiramente feliz. Apesar do sucesso que alcançou, e que ele apregoa como bálsamo para si mesmo, sofre de uma enfermidade que alastra com o tempo que passa: a consciência crescente da própria finitude.

CONCLUSÕES

Ao longo de todo o banquete, fica bem patente a subserviência dos *scholastici* em relação à agudeza e requintes discutíveis do anfitrião. Procedem assim porque estão a comer a expensas de Trimalquião, cujos humores não convém destratar. Ainda assim, o narrador, Encólpio, desdobra um leque de sentimentos mais vasto: vai do deslumbramento, medo e ironia, até chegar à náusea e ao próprio desespero. A presença dos homens de letras não é indiferente para os restantes convivas. Sem contar com o exército de criadagem, todos os demais participantes no banquete são libertos. Isso mesmo se pode concluir de passos como a breve apresentação que um deles faz a Encólpio de alguns dos elementos presentes no triclinio⁵⁰, das falas que trocam entre si quando Trimalquião se afasta, movido por imperiosas necessidades fisiológicas⁵¹. Apesar de, em grande parte, os libertos serem pessoas que singraram na vida, não deixam de olhar os convivas instruídos com uma desconfiança que não disfarça os complexos de inferioridade. A própria jactância com que o anfitrião exhibe o seu dinheiro, o seu poder e uma erudição que não possui é o meio de que se vale para expurgar tal sentimento comum. As comidas rebuscadas e exóticas que povoam o espaço do banquete ilustram de forma clara a necessidade de ofuscar os convivas com marcas palpáveis do seu sucesso pessoal, mas acabam sendo também expressão do seu questionável refinamento de maneiras. Ainda assim, a ostentação de riqueza não basta a Trimalquião, cuja vaidade o leva a procurar o aplauso dos *scholastici* presentes no espaço convivial e a tentar exhibir, de variadas formas, a via do brilho intelectual. De par com todas as excentricidades e surpresas que povoam o espaço da refeição, os intelectuais constituem, portanto, outro elemento a contribuir para o tão almejado requinte: permitem cumprir o aforismo referido pelo próprio Trimalquião – *oportet etiam inter cenandum philologiam nosse* –, ainda que o contributo do anfitrião seja ambivalente e procure, antes de mais, garantir que o grande *spectaculum* do banquete seja a sua própria pessoa.

⁵⁰ *Sat.* 37.1-38.16.

⁵¹ *Sat.* 41.9-46.8.

BIBLIOGRAFIA

- Arrowsmith, William (1966), “Luxury and death in the *Satyricon*”, *Arion* 5: 304-331.
- Barchiesi, Marino (1981), “L’orologio di Trimalcione (struttura e tempo narrativo in Petronio)”, in Barchiesi, Marino, *I moderni alla ricerca di Enea*, Bulzoni, Roma, 109-146.
- Bodel, John (1994), “Trimalchio’s underworld”, in Tatum, James (ed.), *The Search for the Ancient Novel*, John Hopkins University Press, Baltimore & London, 237-259.
- Cameron, Averil M. (1970a), “Myth and meaning in Petronius: some modern comparisons”, *Latomus* 29: 397-425.
- Cameron, H. D. (1970b), “The Sibyl in the *Satyricon*”, *CJ* 65: 337-339.
- Castorina, Emanuele (1973), “La lingua di Petronio e la figura di Trimalchione”, *SicGymn* 26: 18-40.
- Deutsch, Jonathan; Miller, Jeffrey (2012), “Teaching with food”, in Pilcher, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, Oxford, 1-20. [DOI: 10.1093/oxfordhb/9780199729937.013.0011]
- Gagliardi, Donato (1984), “Il corteo di Trimalchione – nota a Petron. 28.4-5”, *RFIC* 112: 285-287.
- Gagliardi, Donato (1989), “Il tema della morte nella *Cena* petroniana”, *Orpheus* 10: 13-25.
- Leão, Delfim (1996), “Trimalquião: a *humanitas* de um novo-rico”, *Humanitas* 48: 161-182.
- Leão, Delfim (2004), “Zoilo e Trimalquião: duas variações sobre o tema do novo-rico”, in Pimentel, Cristina; Leão, Delfim & Brandão, José Luís (eds.), *Toto notus in orbe Martialis. Celebração de Marcial 1900 anos após a sua morte*, Instituto de Estudos Clássicos & Departamento de Estudos Clássicos, Coimbra & Lisboa, 191-208 [= *Humanitas* 56: 191-208].
- Leão, Delfim (2013), “Poder, sabedoria e finitude no *Satyricon* de Petrónio”, in Cerqueira, Fábio; Gonçalves, Ana Teresa; Medeiros, Edalaura & Leão, Delfim (eds.), *Saberes e poderes no Mundo Antigo. Vol. II*, Imprensa da Universidade, Coimbra, 33-52.
- Leão, Delfim; Brandão, José Luís (2016), “Macroespço e microespço no *Satyricon* de Petrónio: a narrativa de viagens e a tensão entre espço aberto e fechado”, in Cornelli, Gabriele; Fialho, Maria do Céu & Leão,

- Delfim (eds.), *Cosmópolis: mobilidades culturais às origens do pensamento antigo*, Imprensa da Universidade, Coimbra, 161-181.
- Jazdzewska, Katarzyna (2013), “A skeleton at a banquet: death in Plutarch’s *Convivium Septem Sapientium*”, *Phoenix* 67.3-4: 301-319.
- Leeman, A. D. (1967), “Morte e scambio nel romanzo picaresco di Petronio”, *GIF* 20: 147-157.
- Marmorale, Enzo V. (1970, 5ª ed.), *Petronii Arbitri Cena Trimalchionis*, La Nuova Italia, Firenze.
- Molyviati, Ourania (2015), “Growing backwards: the *Cena Trimalchionis* and Plato’s aesthetics of *mimesis*”, in Pinheiro, Marília P. Futre & Silvia, Montiglio (eds.), *Philosophy and the Ancient Novel. Ancient Narrative Supplementum 20*. Barkhuis, Groningen, 1-18.
- Müller, Konrad; Ehlers, Wilhelm (1995, 4ª ed.), *Petronius Satyrice*, Artemis, München.
- Schlant, Ernestine (1991), “Petronius: our contemporary”, *Helios* 18: 49-71.
- Schmeling, Gareth (2011), *A Commentary on the Satyrice of Petronius*, with the collaboration of Aldo Setaioli, Oxford University Press, Oxford.
- Teixeira, Cláudia (2008), “Two closed universes in the *Satyricon* of Petronius: the *Cena Trimalchionis* and the city of Croton”, in Teixeira, Cláudia; Ferreira, Paulo & Leão, Delfim, *The Satyricon of Petronius: Genre, Wandering and Style*, Imprensa da Universidade, Coimbra, 59-93.

PARAPLEIN É PRECISO: OS DRAMAS DE CENARE DOMI
SEGUNDO MARCIAL E LUCIANO¹

PARAPLEIN WE MUST: THE DRAMAS OF CENARE DOMI
ACCORDING TO MARCIAL AND LUCIAN

MARIA JOSÉ FERREIRA LOPES
Universidade Católica Portuguesa – Braga
Faculdade de Filosofia e Ciências Sociais
Centro de Estudos Filosóficos e Humanísticos
mjlopes@ucp.pt

RESUMO: O parasita, movido pela gula e pela preguiça, cedo irrompeu na literatura da Antiguidade Clássica, refletindo um tipo comum a várias sociedades e épocas. A interação constante entre literatura e sociedade, epitomizada pela Comédia, mas patente também na influência permanente dos poemas homéricos, gerou debates filosóficos e fixou na memória figuras parasíticas, de que se destacam o *kolax* grego e o *parasitus* romano. As mudanças operadas na sociedade romana pelo advento do regime imperial, em paralelo com o primado da riqueza e do luxo, criaram novos contextos para o parasita, nomeadamente ao desvalorizarem o estatuto tradicional do *cliens* e tornarem o convite para jantar com alguém rico e poderoso num objetivo existencial. Em tempos bastante próximos, os autores satíricos Marcial e Luciano de Samósata refletiram de forma convergente sobre esta escravidão (*seruitium*) socialmente imposta e passivamente aceite, elaborando uma espécie de patologia tragicómica da *Vrbs* (Damon 1997), e sublinhando que só o desprendimento e a sobriedade trariam a liberdade.

Palavras-chave: *Kolax/parasitus*; *clientela*; Marcial; Luciano de Samósata.

Abstract: The parasite, driven by gluttony and laziness, surfaced very early in the literature of Classical Antiquity, reflecting a type common to various societies and eras. The constant interaction between literature and society, epitomised by the Comedy, but also evident in the permanent influence of the Homeric poems, generated philosophical debates and fixed in the memory parasitic figures, of which the Greek *kolax* and the Roman *parasitus* stand out. The changes in Roman society brought about by the advent of the imperial regime, along with the prevalence of wealth and luxury, created new contexts for the parasite, namely by devaluing the traditional status of the *cliens* and turning an invitation to dine with someone rich and powerful into a life purpose. In very close times, the satirical authors Martial and Lucian of Samosata reflected in a convergent way on this socially imposed and passively

¹ A Autora discorda do AO90, mas aplicou essa grafia por ser essa a determinação do Conselho Editorial da IUC.

accepted slavery (*seruitium*), elaborating a sort of tragic-comic pathology of the *Vrbs* (Damon 1997), and emphasizing that only detachment and sobriety would bring freedom.

Keywords: *Kolax/parasitus*; *clientela*; Martial; Lucian of Samosata.

1. DE IRO AO KOLAX E AO PARASITUS-CLIENS

É pela mão de Homero que o parasita entra na nossa memória cultural. No canto 18 da Odisseia, certamente refletindo mais a experiência do século VIII a. C. do que a do XII a. C., o mendigo (*ptochos*) Arneu – anti-herói na linha do malévolo e repulsivo Tersites – inaugurou e cristalizou alguns dos traços fundamentais do comilão parasítico:

1 Foi então que chegou um mendigo lá da terra, que na cidade de Ítaca mendigava seu sustento. Era conhecido pelo estômago insaciável: comia e bebia sem cessar. Faltava-lhe força e energia, mas de corpo parecia um homem possante.

5 Seu nome era Arneu, pois assim lhe chamara a excelsa mãe Desde o nascimento. Mas os rapazes de Ítaca chamavam-lhe Iro, porque levava recados sempre que lhe era pedido. Chegara com a intenção de expulsar Ulisses da sua própria casa; E injuriando-o proferiu palavras apetrechadas de asas.

10 “Põe-te a andar, ó velhote, daí da porta, antes que sejas arrastado pelos pés. Não vês que todos me piscam o olho, incitando-me a arrastar-te? Cá por mim tenho vergonha. Vá, desaparece, senão a nossa contenda ainda acaba ao murro.
[...]

75 Assim falavam; mas a coragem de Iro estava muito abalada. Mesmo assim os servidores apanharam-lhe a roupa à força E levaram-no, aterrorizado. As carnes tremiam-lhe nos membros.
[...]

95 Ao levantarem as mãos, Iro bateu-lhe no ombro direito, Mas Ulisses atingiu-o no pescoço, debaixo da orelha, E estilhaçou-lhe os ossos: da boca de Iro correu logo o rubro Sangue. Caiu no chão com um mugido e rangeu os dentes Esperneando com os pés contra a terra. Mas os pretendentes
100 orgulhosos, levantando as mãos, morriam a rir...
[...]

114 Antínoo: “[Ó estrangeiro] tu puseste termo à mendicância daquele insaciável Cá na ilha; pois em breve o mandaremos para o continente, Para o rei Équeto, mutilador de todos os homens.”²

² Tradução de Frederico Lourenço.

Dominado pela preguiça, glutão e bebedolas, Arneu, em vez de trabalhar, mendigava o seu sustento por todas as portas de Ítaca; para manter a primazia no palácio, e traíndo os legítimos donos, adulava os grosseiros e também parasíticos pretendentes, cumprindo tarefas como a entrega de recados, o que lhe valeu o cognome irónico de Iro, derivado da mensageira dos deuses, Íris. É persistente na defesa da sua posição através de afrontas e insultos, expondo uma personalidade oportunista e antipática; por isso, ignorando a perda da sua própria dignidade, assume o desejo mórbido dos pretendentes de assistirem a uma luta degradante entre ele e Ulisses. Contudo, o seu físico, apesar de corpulento graças à vida preguiçosa, era comandado por um espírito medroso e incapaz – defeito inaceitável numa sociedade guerreira. Derrotado com um só golpe, fica inconsciente, convulsivo e ensanguentado, uma fragilidade que excita a troça e a selvajaria dos pretendentes, e lhe reserva um fim terrível às mãos de um psicopata.

Com o seu oportunismo grosseiro, o *ptochos* Iro não representa todo o requinte atingido pelo *kolax*, o adulator e *factotum* que aparece intermitentemente no registo literário desde o século VI a. C., até se notabilizar na Comédia Nova, depois da forte politização sob a pena de Aristófanes³. Na vida real da Atenas clássica, o *kolax* podia ser um homem livre que prestava serviços a alguém mais poderoso, refletindo também os contrastes entre o *modus vivendi* aristocrático e a maior igualdade típica da democracia. A instituição da *kolakeia* acabava sendo similar à *clientela* romana tradicional, mas criava receios devido à bajulação, e conseqüente falta de verdade, que caracterizava o comportamento do *kolax* “canónico”⁴. Estas circunstâncias, em interação permanente com a tradição teatral, criaram uma imagem negativa da *kolakeia*, como conta Xenofonte nos *Memorabilia*⁵, e motivaram a reflexão de filósofos como Aristóteles, que sublinhavam acima de tudo os perigos do discurso enganador típico do sofisticado *kolax*⁶.

O teatro romano, profundamente influenciado pela Comédia Nova, glossou e adaptou o *kolax* ao contexto latino, aproveitando também a herança do teatro popular⁷. As capacidades miríficas deste “sanguessuga” – normalmente um escravo – usadas tanto para desencantar uma refeição, como para ajudar o

³ Edwards 2010: 303-307.

⁴ Edwards 2010: 308.

⁵ Xenofonte (*Memorabilia*, 2. 9) relata que um homem rico, Crito, atormentado por processos absurdos, consegue, ao proteger um homem pobre mas culto e hábil, Aristodemo, fazer dele um defensor que afastava os inimigos no seu próprio jogo forense. Aristodemo é semelhante aos cães com que o rico protegia os seus rebanhos: competente e capaz, mas demasiado pobre e falto de iniciativa para enriquecer sozinho. Curiosamente, Crito contratou-o a conselho de Sócrates, mas o sucesso de Aristodemo é criticado por alguns, que o acusam de se comportar como um *kolax*.

⁶ Fisher 2008: 194-197.

⁷ E.g. *Manducus* e *Dossenus* das *Atellanae*.

seu senhor a resolver problemas difíceis⁸, acabou por tornar o Parasita na personagem por excelência da comédia romana⁹. Nos *Captivi*, de Plauto, Ergásilo define, de forma algo metateatral e com uma autocrítica inacessível a um Iro, o seu tipo:

Mas, caramba, a verdade é que nós, parasitas, somo-lo ainda mais: a nós nunca ninguém convida ou invoca [ao contrário da cortesã]. Somos uma espécie de ratos: alimentamo-nos sempre de comida alheia. Quando os negócios são suspensos, quando os homens vão para o campo, logo são suspensas as actividades para os nossos dentes. | Assim como, quando aquece, os caracóis permanecem ocultos na casca e vivem das suas próprias reservas, se não cair orvalho, da mesma forma, suspensos os negócios, os pobres parasitas permanecem ocultos, sobrevivendo com as suas reservas, enquanto no campo se veraneiam os homens que os alimentariam. | Suspensos os negócios, nós, os parasitas, somos como cães de caça; mas quando eles recomeçam, somos como molossos, desagradáveis e muito incómodos. E neste ponto, na verdade, cos diabos!, se não se é um parasita que ature umas bofetadas e que permita que lhe partam umas marmitas na cabeça, | o melhor que tem a fazer é ir para fora da Porta Trigémia, com o saco¹⁰.

Os *caveats* inerentes à vida de um parasita escravo, sublinhados pelo aviso feito ao escravo esfomeado Fanisco, *cibo perduci poteris quouis* – “com comida como engodo, pode ser-se conduzido a qualquer lugar”¹¹ –, tornaram-se válidos para os cidadãos livres com a evolução da realidade social romana resultante do fim da República e implantação do regime imperial. A riqueza tornou-se o único meio de conferir respeito – “Seule la fortune confère à un homme son honorabilité”¹² –, o que alterou a relação dos clientes com os seus patronos, sistema basilar da sociedade romana, tornando-a mais dependente e submissa. Como sublinha Cynthia Damon, em autores latinos como Marcial, o parasita transformou-se num símbolo dos aspetos doentios da relação patrono-cliente. A análise da figura do parasita acaba por possibilitar uma espécie de patologia do patrocínio romano¹³. Com efeito, a sociedade flaviana patenteia as consequências das mudanças políticas provocadas pelo Principado: a importância dos clientes diminuía consideravelmente, pois tinham deixado de contar na vida política e por isso foram desvalorizados como cidadãos; os patronos, agora

⁸ Casos exemplares são as personagens Curculio e Pseudolus, protagonistas das comédias respetivas.

⁹ “The ‘funny’ man par excellence of Roman comedy”, Duckworth 1971: 265.

¹⁰ vv. 75-91. Tradução da edição Plauto (2006).

¹¹ Plauto, *Mostellaria*, 888, tradução adaptada minha.

¹² Robert 2004: 58.

¹³ Damon 1997: 8 e 2.

“grandes homens”, por vezes de origem servil, dominados pelo luxo e por uma vaidade acentuada pela bajulação, careciam das virtudes e do sentido cívico dos seus predecessores republicanos¹⁴.

Além da perda de consideração pessoal e social, as recompensas eram também menores, deixando os clientes pobres encurralados na sua condição. Como aponta Marcial – ele próprio um cliente *togatus*, coagido a fazer a trabalhosa e humilhante *salutatio* matinal, multiplicada pelo número de patronos – num epigrama que, significativamente, é apenas um dístico: *Semper pauper eris, si pauper es, Aemiliane: / dantur opes nullis nunc nisi diuitibus*¹⁵. Incomodado pela desvalorização do merecimento¹⁶, o poeta, no dístico inicial do epigrama 5. 13, contrapõe o seu prestígio meritório à riqueza boçal cada vez mais frequente: *Sum, fateor, semperque fui, Callistrate, pauper, / sed non obscurus nec male notus eques, / sed toto legor orbe frequens et dicitur “Hic est”*¹⁷.

Participar num lauto jantar é crucial, quer como gesto de reconhecimento por parte dos poderosos, quer para ser visto e contactar com outras figuras importantes. Por outro lado, os anfitriões desejavam exibir a sua opulência e incluíam certos convidados nos acessórios a exibir, num jogo permanente de aparências que se tornara na característica mais relevante da cena social da Roma imperial, em que o anfitrião supremo era o César. O afã e a arte da gula – patentes na sumptuosidade de comidas e adereços – tinham sido incrementados e refinados no quadro da introdução do luxo helenístico, simbolizado pelos excessos de um dos seus principais divulgadores, o notável político e general do séc. I a.C. (118 – 57/56 a. C.) Lúcio Licínio Luculo, jocosamente designado como *Xerxes togatus* pelo seu inimigo Pompeio, o Grande, a propósito da sofisticação dos seus viveiros de peixes¹⁸.

Mais de um século depois de percursos como Luculo, o poeta Marco Valério Marcial¹⁹, que fixou o retrato da sociedade romana do tempo dos Flávios e início dos Antoninos, dedicou bastantes *Epigramas* aos exageros ostentatórios e efémeros da mesa e ao comportamento dos parasitas sôfregos, ansiosos por iguarias raras e acompanhados do seu guardanapo-*tupperware*, todos em total contradição com a sobriedade do *mos maiorum*. E associou-lhes tópicos tornados candentes na nova sociedade imperial: os anfitriões que discriminavam e humilhavam os convidados, ou os constroem a adulá-los e a ouvir leituras das

¹⁴ Robert 2004: 60.

¹⁵ 5. 81. “Sempre pobre serás, se pobre és, Emiliano./ Agora não se dão bens a ninguém, senão aos ricos.” As traduções de epigramas de Marcial aqui apresentadas pertencem à edição Marcial (2000-2004).

¹⁶ Sullivan 2004: 161.

¹⁷ “Sou, reconheço-o, e sempre fui, Calístro, pobre,/ mas não um cavaleiro ignorado nem malvisto, / mas sou lido em todo o mundo e não raro se diz: ‘Aqui está ele’.”

¹⁸ Plínio, *Naturalis Historia*, 9. 80.

¹⁹ Augusta Bilbilis, hoje Calatayud, entre Março de 38 – 41 e cerca de 102-104.

suas obras; o intrincado jogo de interesses e obrigações subjacente aos convites, dificilmente recusáveis e cuja inexistência era também *per se* humilhante.

Tais lautos banquetes eram afinal um atentado à liberdade das pessoas. Mesmo assim, alguns “*cenarum bonarum adsectatores*”²⁰ – “amantes de bons jantares” –, para quem *cenare domi* é uma derrota, fazem ponto de honra de nunca jantar em casa, e por isso tornam-se adutores incansáveis, indiferentes à degradação pública a que se submetem. Exemplo disto, entre muitos, é Menógenes:

12. 82 Nas termas e à volta dos banhos, é impossível evitar Menógenes, mesmo que com toda a astúcia o queiras.
Vai buscar a bola tépida com a direita e a esquerda
Para contar a teu favor as bolas apanhadas.
Vai recolher e trazer-te a bola mole do meio do pé,
Mesmo já lavado, já calçado que seja.
Se pegas nas toalhas, dirá que são mais brancas que a neve
mesmo que mais sujas que o bibe de um menino.
Penteias os cabelos ralos com um pente de marfim;
Ele dirá que compões a tua cabeleira de Aquiles.
Dar-te-á a beber ele próprio borra de uma ânfora fumosa
e limpará sem cessar o suor da tua fronte.
Tudo há-de louvar, há-de admirar tudo, até que...
Tu, farto já de mil chatices, lhe digas “Anda jantar!”

2. DA LIBERDADE GREGA À SERVIDÃO ROMANA, SEGUNDO LUCIANO

Esta realidade afetava também os gregos que se integravam no sistema romano, e se viam além disso confrontados com o vetusto preconceito anti-*grae-culi*. Luciano de Samósata, já em pleno século II, mas sempre com o mundo homérico bem presente, estava plenamente consciente desta situação: abordou-a em duas obras “sérias” – *Peri ton epi mistho sunonton* ou *De Mercede conductis*, e *Nigrinou Philosophia* ou *Nigrinus*²¹ –, onde expôs o *seruitium* que dominava a sociedade romana, ilustrando o mau viver de todos aqueles que se deixavam aprisionar pela máquina trituradora da relevância social. A colação entre os epigramas de Marcial – nomeadamente os referentes ao parasita Sélío – e estas obras de Luciano, escritas menos de um século depois, revela grandes semelhan-

²⁰ Séneca, *Epist.* 122, 12.

²¹ Estas obras de Luciano serão citadas através da recente tradução feita por Custódio Magueijo (2013), onde, respetivamente, *De Mercede conductis – Contra os Assalariados dos Grandes* – se encontra no vol. IV (pp. 17-54), e *Nigrinus – Nigrino* – no VI (79-102). Quanto ao também citado *Peri Parasitou*, ou *De parasito*, situa-se no vol. III (175-217).

ças: os dramas da tóxica sociedade do poeta de BÍlbilis persistiam nos tempos do escritor de Samósata, mesmo sob Césares do calibre de Marco Aurélio.

Nigrinus aborda de forma mais geral o *status quo* da capital do império. Depois de elogiar Atenas como terra livre, porque sóbria e desprovida de ambições, capaz até de educar civicamente um luxuoso romano que incomodou a cidade com a sua enorme *entourage*, o narrador – que transmite o pensamento do filósofo Nigrino, instalado *in situ*, na Cidade Eterna – procede à “patologia” da *Urbs*. O amor à riqueza e o uso da bitola dos objetos preciosos para medir todas as coisas é o ponto de partida da lisonja e da servidão: ora tudo em Roma lembra o luxo e a riqueza. A contemplação do enorme cortejo do “grande homem” a passar na rua e dos seus gestos de poder resulta no ridículo (parágrafo 21); mas ainda mais ridícula é a submissão dos clientes que desejam ardentemente ser por ele reconhecidos, sempre infelizes, mas incapazes de quebrarem o círculo vicioso, como se fosse uma dependência:

22. “No entanto, muito mais ridículos que estes [senhores] são aqueles que os visitam e os servem: levantam-se a meio da noite, percorrem toda a cidade, são rechaçados pelos criados e suportam ser tratados por cães, bajuladores e outros nomes do género. Como paga destas andanças tão desagradáveis para eles, ganham a ‘famosa’ (197) ceia, uma ceia ordinária e causadora de muitas desgraças, em que, tendo-se atafalhado de comida, tendo bebido para além do razoável, tendo tagarelado e dito mal do que não deviam, por fim saem irritados, maldizendo a ceia e acusando [o patrão] de insolência e mesquinhez (198). As vielas ficam cheias deles a vomitar e a alterar junto dos bordéis; e tendo-se quase todos deitado ao romper do dia, dão aos médicos a ocasião de fazer a ronda (199). Na verdade, alguns (200) – coisa muitíssimo estranha – nem têm vagar de estar doentes.”²²

Para Nigrino, os maiores culpados da situação são os aduladores: sem a lisonja, a arrogância dos “grandes homens” desincharia (parágrafo 24). Mas ainda mais censuráveis são os filósofos-aduladores, pois a sua sabedoria dá-lhes maior responsabilidade, e a sua submissão é por isso ainda maior (parágrafo 25).

3. SÉLIO E O FILÓSOFO ASSALARIADO: VÍTIMAS DO ENGODO DO LUXO E DO PODER

É difícil não ver uma “prequela” deste cliente desenhado por Luciano – sumamente infeliz, mas viciado no luxo e no poder – nos epigramas dedicados

²² Luciano 2013: VI. 94-95. Todos estes tópicos são abordados por Marcial nos seus *Epigramas*.

por Marcial a Sélío. Entre os numerosos papa-jantares do poeta – que incluem o próprio –, Sélío destaca-se, no livro II, pela insistência, sendo tema direto de três epigramas próximos²³, e aludido num quarto²⁴ – sinal de que a figura teria conseguido chamar a atenção do poeta pela sua atitude excepcionalmente irritante.

Contudo, a forma como Sélío nos é apresentado no primeiro dos epigramas – o 11 – introduz uma novidade, e por isso uma variação, no habitual reportório de estratégias de caça e avidez alimentar: ele é dominado por uma angústia profunda e evidente ao ser colocado perante a inevitabilidade de jantar em casa.

Lá porque vês Sélío de cenho enevoado, Rufo,
Lá porque tão tarde anda errante a polir esquinas no pórtico,
Lá porque o seu rosto abatido cala qualquer coisa sinistra,
Lá porque o seu nariz quase toca indecentemente o chão,
Lá porque bate com a direita no peito e arranca os cabelos,
Não chora o tipo a morte de um amigo ou de um irmão,
Os dois filhos vivem e oxalá continuem a viver,
A mulher está de saúde e os bens e os escravos,
E o feitor e o caseiro em nada o defraudaram.
Qual é então a causa da tristeza? Janta em casa.

Para transmitir a tristeza do homem, além da insistência veiculada pela anáfora, o poeta recorre a palavras e expressões típicas do luto: *nubila frons*, *lugubre quiddam*, *piger* (carrancudo) *uoltus* e sobretudo o espalhafatoso *dextra pectus pulsat et comam uellit*, típico das carpideiras. Acompanhando o raciocínio do destinatário Rufo e do leitor, o sujeito poético explica as circunstâncias particulares de Sélío: não chora – *non luget* – perdas profundas como a de familiares e amigos (numa gradação que começa no amigo e termina na mulher...); também não se enquadra no *tui Catulli plenus sacculus est aranearum*²⁵: não é um homem pobre, como prova a subseqüente referência aos bens e escravos, mas sobretudo ao *uilicus* (administrador de uma *villa rustica*) e ainda mais ao *colonus* (caseiro) – sinal de que possuía terras, que certamente lhe forneciam meios para fazer um excelente jantar, sobretudo na linha do ideal do poeta. Não sendo a fome o problema, o que levaria este homem a uma tristeza tão pública – *maeror* –, inaceitável no quadro da *constantia* tradicional? A frase-chave que encerra o epigrama revela uma causa aparentemente fútil: *Domi cenat*. Será então apenas a gula e a conseqüente ânsia irreprimível por um jantar mais sofisticado? Talvez, não colocando a hipótese, nunca aventada pelo sujeito poético, de Sélío detestar a companhia da

²³ Marcial, *Epigrammata*, II, 11, 14, 27.

²⁴ Idem, II, 69.

²⁵ Catulo, *Carmina*, 13.

família. Parece, no entanto, estar subjacente um desejo igualmente irreprimível, fruto da vaidade, de participar da companhia de figuras conhecidas.

O segundo epigrama²⁶ retoma a ideia do horror a *cenare domi*,

Sélio nada deixa de tentar, nada deixa de ousar,
Sempre que se vê obrigado a jantar em casa.
Corre ao pórtico de Europa e a ti, Paulino, e aos teus
Pés de Aquiles enche de louvores, e sem parar.
Se Europa nada ofereceu, dirige-se então aos Septa,
A ver se o filho de Fílira e de Éson lhe valem.
Daqui também desenganado, frequenta os templos de Mênfis
E senta-se nas tuas cadeiras, ó triste novilha;
Daqui dirige-se ao tecto suspenso sobre cem colunas,
Dali aos dons da generosidade de Pompeio e ao duplo bosque;
Não despreza os banhos de Fortunato e de Fausto
Nem o antro tenebroso de Grilo, nem o eólico de Lupo:
Pois, nas termas, se lava e volta a lavar.
Quando tudo tentou, mas o deus foi desfavorável,
Já lavado, volta de novo aos buxos da tépida Europa,
A ver se algum amigo aí toma um caminho tardio.
Por ti, lascivo raptor, e pela tua amada,
Convida tu Sélio, peço-te, ó Touro, para o teu banquete.

O tema do epigrama é sonoramente estabelecido pela anáfora das duas partes do primeiro verso: *Nil intemptatum Selius, nil linquit inausum*. Como a forma verbal *Currit* – um presente que expressa a rotina, na sequência do advérbio *quotiens* do verso precedente – que inicia o segundo dístico sugere, o poema descreve a odisseia diária de Sélio em busca de um anfitrião²⁷, durante a qual usará todos os truques de adulator experiente e desesperado. Para sublinhar a ânsia obsessiva do parasita, o sujeito poético encerra-o num circuito, iniciado por *Currit ad Europen* – onde tentou induzir Paulino, o destinatário do epigrama, com elogios homéricos: *tuosque laudat Achilleos, sed sine fine, pedes* – e concluído, no verso 15, com *ad Europes tepidae buxeta recurrit*. Durante esse longo périplo, Sélio percorreu quilómetros e tomou vários banhos – são referidas quatro termas, onde, aproveitando a rotina prévia à *cena*, procura em vão conhecidos –, e deixa ao deus-dará a família e os bens. A chegada final e descoroçoada aos jardins de Europa é o pretexto mitológico para o sujeito poético solicitar a Júpiter, o raptor da princesa fenícia, que leve Sélio a jantar – isto é, a morrer. Mais uma vez, Sélio

²⁶ Marcial, *Epigrammata*, II. 14.

²⁷ Supõe-se que, na altura da *salutatio*, não foi convidado pelo patrono ou patronos. Sobre o itinerário frustrantemente circular deste parasita pelos lugares mais frequentados da Cidade Eterna, cfr. Brandão 2012: 154-155.

ultrapassa os outros papa-jantares, e conquista alguma comisseração nossa com o seu esforço desesperado, que o leva a frequentar templos, com destaque para o de Ísis, famosa como padroeira de causas difíceis – *Hinc quoque deceptus Memphitica templa frequentat, / adsidet et cathedris, maesta iuuenca, tuis.*

Ainda diretamente seliano é o epigrama 27, composto apenas de dois dísticos, onde Sélío é mandado calar pelo sujeito poético por estar a exagerar nos elogios ruidosos a um advogado, com o propósito de obter dele um jantar: *facta est iam tibi cena.* Esta energia contrasta com o acabrunhamento do primeiro epigrama. A adulação é definida por uma metáfora das pescas: *cenae cum retia tendit.*

A Sélío, adulator, quando lança as redes ao jantar,
Escuta-o, quer recites, quer advogues causas:
‘Perfeito! De peso! Nem mais! Malicioso! Bravo! Muito bem!
Era isso que eu queria!’. ‘Já tens o jantar no papo, vê se te calas’.

O último epigrama do grupo limita-se a aludir a Sélío – *cogitur et Selius* – que sobressai como uma espécie de lugar-comum dos adutores mentirosos, no contexto de um ataque a Clássico por fingir que não gosta de jantar fora:

Dizes que jantas fora, Clássico, contra vontade,
Raios me partam, Clássico, se não mentes.
Até o próprio Apício adorava sair para jantar:
Se jantava em casa, ficava muito aborrecido.
Se porventura vais contra vontade, porque vais, Clássico?
‘Sou obrigado’ dizes. É verdade; é obrigado também Sélío.
Eis que Mélior te convida, Clássico, para um jantar de arromba:
As palavras grandiosas onde estão? Se és homem, anda, diz que não.

O verso final *grandia uerba ubi sunt? Si uir es, ecce, nega* aponta para o contraste *uir-seruus* e para o sentido degradante da participação numa *cena*, evocando o já citado aviso plautino.

No seu *De Mercede conductis* – mais uma oportunidade de ataque à hipocrisia dos filósofos –, Luciano introduz um exemplo do tipo verberado em *Nigrinus*. De novo, o narrador de Luciano (dirigindo-se ao amigo Timocles) parte da ideia de que o luxo é o engodo do filósofo (parágrafos 3 e 7), o que o torna merecedor do terrível destino que o espera e que, por absurdo, conquistou com muito esforço! Embora dirigidas a um grego, as críticas parecem visar os Sélios de Roma (parágrafo 9): além da gula, há o desejo irreprimível, fruto da ganância e da vaidade, de frequentar as casas e as figuras da alta sociedade. Mas como nunca conseguem cumprir as suas esperanças – aliás o sistema baseia-se na gestão de expectativas – pessoas assim merecem um castigo homérico (parágrafo 8). O percurso do filósofo assalariado-típico é depois analisado com pormenor: contratado como acessório de barba e manto por um senhor rico, após provas

longas e humilhantes que incluem um jantar catastrófico em que é o alvo de todas as atenções malévolas, ele é colocado ao nível dos clientes-parasitas (parágrafo 24). Segue-se depois uma vida miserável no meio de artefactos luxuosos (que o patrono e seus amigos acham que pagam tudo) e pessoas dúplices – com pobreza, fome, noites curtas, lisonja obrigatória, desconsiderações constantes –; vida essa que o deixa doente e precocemente envelhecido, até ser dispensado como mais um grego vicioso, no contexto de intrigas montadas *ad hoc*.

Luciano mostra que o destino dos gregos e dos romanos era o mesmo no contexto da servidão da *Vrbs*: como ele salienta, os senhores quebram o espírito dos clientes e assalariados com insultos e caprichos (parágrafo 35); antro de vícios, Roma era também a maior prova a que se podia submeter a virtude e a constância (parágrafo 36). Se não se tinha o desprendimento de um Nigrino, a única solução era o regresso à terra natal, seja ela BÍlbilis – que foi afinal uma desilusão para Marcial – seja Atenas, mãe de todos os gregos.

4. SÍMON, UM PARASITA “FELIZ”

Mas haveria alguma felicidade reservada para um parasita ateniense, afastado da mortal feira de vaidades da capital do império? Apesar da evidente ironia, Luciano criou um parasita não apenas feliz, mas proselitista da sua “escola” filosófica, desprovida da ambição e cobiça dos filósofos tradicionais. Símon, o ardiloso teorizador do parasitismo, criado menos de um século depois de Marcial por Luciano de Samósata²⁸, no seu diálogo satírico *Peri parasitou – De parasito*, apresenta uma definição esclarecedora de parasitismo, ou “Parasítica”: é a “arte relativa à comida e à bebida, bem como àquilo que se deve fazer e dizer a fim de as conseguir, e a sua finalidade é o prazer”²⁹. De acordo com esta perspectiva parasitocêntrica, é o parasita que deve escolher criticamente o anfitrião, para ser bem entretido, e lançar-lhe competentemente o anzol; já na mesa, deve ultrapassar a todos pela capacidade de divertir o dono da casa, sem deixar de usufruir do momento. À oposição dos filósofos a tal arte, Símon contrapõe o “sábio Homero”, que defende uma vida de banquetes, através das palavras de Ulisses, o “mais sábio” dos homens³⁰, cuja experiência de vida é, aliás, estoica. Em contraste com os filósofos, sempre acabrunhados por preocupações, o parasita apenas trata de encontrar um anfitrião-amigo; também não sofre com o cuidado dos bens e da família – esses refêns da fortuna e por isso causas de tris-

²⁸ C. 125 – depois de 180.

²⁹ Luciano 2013: vol. III, 194.

³⁰ Luciano 2013: vol. III, 193.

teza³¹. Na verdade, os filósofos são hipócritas, pois pregam a virtude e esforçam-se por encontrar anfitriões poderosos, mesmo que criminosos, como o tirano Dionísio, a quem parasitar. O envolvimento dos filósofos em atividades públicas e até criminosas leva-os a terem mortes violentas, enquanto o parasita vive e morre em paz, pois, além da mesa, apenas se interessa pelo ginásio: é por isso forte e corajoso na guerra, ao contrário do macilento filósofo, que foge ao combate³². É de novo no mundo homérico – que assumidamente até os menos cultos conheciam – que Símon vai buscar argumentos de autoridade: Nestor era o sumo parasita, mas eram-no também Idomeneu, Pátroclo – cuja bela morte demonstrou ser mais valente que o próprio Heitor – e Meríones³³. Em momento algum é citado o genuíno parasita Iro, talvez por ser demasiado ganancioso. Por seu lado, o anfitrião, longe de ser explorado, precisa do parasita para ter companhia, proteção e até estadao, pois sozinho pareceria um simples vagabundo³⁴. Assim, jantar acompanhado (*parasitein*) – tal como navegar acompanhado (*paraplein*), correr acompanhado (*paratrechein*), cavalgar acompanhado (*paripeuein*) ou atirar a lança acompanhado (*paracontizein*) – beneficia ambos³⁵. Apesar da ironia de Luciano, é ostensivo o propósito da busca da felicidade através de uma filosofia de vida que prega o desprendimento quanto à reputação e à riqueza pessoal.

5. *HOMINEM SAPERE*³⁶

Descontando os exageros retóricos, é a realidade enfrentada diariamente pelo frágil ser humano – *inbelles dammae quid nisi praeda sumus?*, “mas nós, gamos indefesos, que mais somos além de presa?”³⁷ – que interessa a Marcial. A observação do real, potenciada pela sátira, interpela os leitores e ajuda no aprofundamento do conhecimento íntimo de cada um – *tuos cognoscere mores [...] te scire* –, de forma a escolher o caminho mais digno e alcançar uma maior liberdade.

Apesar da evidente irritação que Sélvio causava ao poeta, os epigramas também sublinham o dramatismo da vida de um homem dominado, qual dependência, pela gula e pela vaidade e que abdica da felicidade genuína que estava ao seu alcance em casa. Esta autêntica servidão, absurda num homem livre e com bens,

³¹ Luciano 2013: vol. III, 213.

³² A comparação do parasita com os filósofos, pejorativa para estes, ocupa parte considerável da obra.

³³ Luciano 2013: vol. III, 206-209.

³⁴ Luciano 2013: vol. III, 215-216.

³⁵ Sobre este jogo de palavras, cfr. Luciano 2013: vol. III, 217, n. 554.

³⁶ “Ter sabor a homem”, adaptação do famoso verso *hominem pagina nostra sapit* – “a minha página tem sabor a homem” (10. 4).

³⁷ Marcial, *Epigrammata*, 13. 94

resulta da submissão ao sistema de clientela a que cidadãos como Sélío estavam presos. A única fuga possível era optar por uma *aurea mediocritas tunicata* – em túnica³⁸ – feita de pequenos prazeres e da re-ligação à vida campestre. No caso do poeta, a sua pequena quinta e sobretudo a saudosa *Hispania* natal pareciam-lhe oásis perfeitos³⁹.

O mesmo desejo de *hominem sapere*, e alguma piedade, parecem subjacentes ao olhar de Luciano sobre o desgraçado filósofo assalariado de um “grande homem”. Importa-lhe elucidar as pessoas sobre as consequências das suas escolhas, nas quais, insiste, as divindades não têm qualquer parte. Quando assumida nos termos do sábio Nigrino – cujas palavras em prol da liberdade do homem teriam o efeito de induzir uma espécie de conversão e estão em absoluta coerência com os seus atos – a filosofia é benéfica e comporta um intuito moralizante. Contudo, a escolha final pertence ao homem.

³⁸ *Idem*, 10. 51

³⁹ Por exemplo, no longo e nostálgico epigrama 1, 49, dirigido a Liciniano, que regressava à *nostra Hispania*, apresentada como um paraíso por oposição aos tormentos da *Vrbs*.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Luciano de Samósata (2013), *Luciano*, vols. III, IV, VI, trad. do grego, introd. e notas de Custódio Magueijo, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Marcial (2000-2004), *Epigramas*, IV vols., trad. Delfim Ferreira Leão, José Luís Brandão e Paulo Sérgio Ferreira, introd. e notas de Cristina de Sousa Pimentel, Edições 70, Lisboa.
- Plauto (2006), *Comédias*, vol. I, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.

Estudos

- Brandão, José Luís Lopes (2012), “Marcial e a Urbe: o meio físico e histórico-social dos epigramas”, in Pimentel, Cristina de Sousa; Brandão, José Luís & Fedeli, Paolo (coords.), *O poeta e a cidade no mundo romano*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 135-161.
- Damon, Cynthia (1997), *The Mask of the Parasite: A Pathology of Roman Patronage*, University of Michigan Press, Ann Arbor.
- Duckworth, George E. (1971), *The nature of roman comedy: a study in popular entertainment*, Princeton University Press, New Jersey.
- Edwards, Anthony T. (2010), “Tyrants and flatterers: *kolakeia* in Aristophanes *Knights* and *Wasps*”, in Mitsis, Phillip; Tsagalis, Christos (eds.), *Allusion, Authority, and Truth: Critical Perspectives on Greek Poetic and Rhetorical Praxis*, Walter de Gruyter, Berlin.
- Fisher, Nick (2008), “The bad boyfriend, the flatterer and the sycophant: related forms of the *KAKOS* in democratic Athens”, in Sluiter, Ineke; Rosen, Ralph Mark (eds.), *Kakos: Badness and Anti-value in Classical Antiquity*, Brill, Leiden/Boston, 185-231.
- Robert, Jean-Noel (2004), “Société et *Cultus* à l’époque de Martial”, in Brandão, José Luís L.; Pimentel, Cristina de Sousa; Leão, Delfim F. (eds.), *Toto notus in orbe Martialis. Celebração de Marcial 1900 anos após a sua morte*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 49-68.
- Sullivan, J. P. (2004), *Martial: the unexpected classic. A literary and historical study*, Cambridge University Press, Cambridge.

NOS TABULEIROS E NAS VENDAS: ALIMENTAÇÃO DE RUA E AGENTES COMERCIAIS NA CIDADE DE SÃO PAULO (1765-1834)

ON TRAYS AND IN GROCERY STORES: STREET FOOD AND COMMERCIAL AGENTS IN THE CITY OF SÃO PAULO (1765-1834)

RAFAELA BASSO

Universidade Estadual de Campinas

Instituto de Filosofia e Ciências Humanas

Departamento de História/Arquivo Central /UNICAMP

rafaelabasso28@gmail.com

RESUMO: A proposta do presente artigo é apresentar algumas conclusões da pesquisa que desenvolvemos no doutorado: *Entre tabuleiros, balcões e fôgões: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834)*. O objetivo desta pesquisa foi, a partir do enfoque da história da alimentação, se infiltrar na dinâmica social e urbana da cidade de São Paulo entre os anos de 1765 e 1834. A ideia, ao nos aproximarmos dos hábitos desenvolvidos especialmente nas ruas paulistanas, foi captarmos o perfil, não só das pessoas que se ocupavam do comércio de alimentos, mas também daquelas que aproveitavam desse espaço para realizar suas refeições.

A pesquisa mostrou que o espaço das ruas foi propício para a inserção das camadas populares, especialmente de mulheres, sejam livres, forras ou escravas, em diversos setores da economia paulista, especificamente no comércio ambulante de alimentos. Tendo isso em vista, além de atuarem na preparação ou na venda de alimentos, elas eram também suas principais consumidoras. É importante salientar que o comércio de alimentos nas ruas foi responsável por forjar novos hábitos entre os moradores locais. Portanto, para captarmos as mudanças e continuidades das práticas relacionadas à alimentação de rua, além de operar com um período de tempo estendido, trabalhamos com um corpo documental extenso e variado. É no cruzamento de dados de naturezas diferentes que podemos apreender os diversos significados envolvidos no comércio de comestíveis realizado em São Paulo.

Palavras-Chave: História da Alimentação; Alimentação de Rua; História de São Paulo; Vendedores ambulantes.

ABSTRACT: This article proposal is to present some conclusions from our doctorate research: *Among trays, counters and stoves: a study of street food in the city of São Paulo (1765-1834)*. Taking into account the food history approach, this research's aim was to analyze the social and urban dynamic of the city of São Paulo between 1765 and 1834. The idea, taking into consideration the habits developed in São Paulo streets, was to capture the profile of both the people responsible for the food trade and those who used this space to have their meals.

Our research showed that the street space was convenient for popular classes, specifically for free women, women slaves or freed women slaves in many different areas of São Paulo economy, especially in the hawkers' food trade. Therefore, we believe that this group of people was not only involved in the production and trade of street food, but also consumed this specific kind of food. It is important to emphasize that the food trade on the streets was responsible for creating new habits among the local residents. Thus, for understanding the changes and continuities of the practices related to street food, we used an analysis based on a long term and on a large and diverse quantity of documents. By checking different data with different characteristics, we could understand the meanings of the food trade established in the city of São Paulo

Keywords: Food History; Street Food; History of São Paulo; Hawkers.

A proposta do presente artigo é apresentar algumas conclusões do trabalho de doutorado, intitulado *Entre tabuleiros, balcões e fogões: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765-1834)*. O objetivo desta pesquisa foi estudar o desenvolvimento da alimentação de rua na cidade de São Paulo entre a segunda metade do século XVIII e as primeiras três décadas do século seguinte, acompanhando a dinâmica envolvida desde a preparação, comercialização até o consumo dos gêneros alimentícios não só nas ruas, mas nos diferentes espaços da capital paulistana. Este período tornou-se um palco relevante para nossa pesquisa, na medida em que nos colocou diante de uma cidade em constante transformação, na qual se pode observar o nascimento e a diversificação de novas práticas cotidianas.

O marco inicial, 1765, aponta para o momento de restauração da autonomia administrativa da capitania de São Paulo. Nesta data, tomou posse o Morgado de Mateus, cuja política de governo objetivava reorganizar a capitania, tanto do ponto de vista administrativo e militar, quanto econômico, com incentivos ao comércio, à pecuária e à produção agrícola. Já o ano de 1834 foi eleito como o fim de nossas balizas cronológicas por conta da criação das *Assembleias Legislativas Provinciais*. Tal fato insere-se em um contexto maior de mudanças no poder municipal no Império, acarretando transformações na gestão das cidades. De acordo com João Luiz Máximo, as atribuições da Câmara, mais do que nunca, “ressaltam o papel do poder público na regulamentação e fiscalização do comércio de alimentos, que aparecerá de forma permanente e atuante (ainda que com restrições) no decorrer do século XIX”¹. O fato dessas atividades estarem mais sobre o crivo das autoridades públicas recrudescer os conflitos entre os vários

¹ Silva 2008: 12.

sujeitos envolvidos neste universo, trazendo modificações para a alimentação de rua paulistana em suas diferentes espacialidades².

Ou seja, no período entre a segunda metade do século XVIII e as três primeiras décadas do século XIX, São Paulo vivia uma época de transformações, motivadas pelos negócios desenvolvidos em torno da produção e comercialização de gêneros agrícolas e/ou da pecuária. Tais negócios foram responsáveis pela dinamização das atividades econômicas na urbe paulistana, se tornando a principal fonte de enriquecimento para os indivíduos que a elas estavam ligados.

A dinâmica que recaiu sobre a trama urbana da cidade afetou não só a economia, mas também todas as esferas da vida sociocultural paulistana, reverberando em novos padrões alimentares que surgiram no limiar do século XIX. Acreditamos que, deste momento em diante, a prática de comer fora de casa se tornou um hábito mais recorrente entre os paulistanos. O recorte cronológico mais alargado foi estabelecido de maneira a captar a emergência de novas práticas no âmbito dos espaços públicos. Isto nos permitiu visualizar as mudanças e/ou permanências ocorridas, as quais, segundo Fernand Braudel, operam de uma maneira muito lenta e quase que imperceptivelmente no plano dos hábitos alimentares, podendo ser captadas apenas na duração do tempo longo³.

O constante vai e vem de pessoas nas ruas da capital da província, em finais do século XVIII, acarretou o desenvolvimento de uma estrutura para atender às necessidades do contingente populacional que circulava em seus espaços. Através da análise do conjunto documental dos *Maços de População*, por exemplo, pode-se perceber a sobreposição de múltiplas categorias de comércio de alimentos na cidade. Enquanto que as atividades ambulantes eram a ocupação primordial dos setores menos favorecidos daquela sociedade – entre os quais incluíam-se os libertos e escravos –, nas atividades ligadas ao comércio fixo de alimentos foi possível visualizar toda uma hierarquia de comerciantes, envolvendo desde vendeiros, taverneiros até mercadores e comerciantes de grosso trato, sendo que estes últimos tiravam os seus rendimentos da exportação e importação de gêneros secos e molhados.

Esta hierarquização das atividades ligadas ao comércio de comestíveis também ficou visível na análise da documentação da Câmara Municipal de São Paulo. As *Atas da Câmara Municipal* e seus *Livros de Registro*, ao demonstrarem as tensões ocorridas na esfera mercantil, forneceram informações sobre o abastecimento de víveres, apontando o papel de determinados produtos no comércio fixo ou ambulante da cidade.

² O próprio estudo de João Luiz Máximo mostra como as recorrentes iniciativas do poder público paulistano contra as atividades de venda de alimentos nas ruas acabaram expulsando-as da região central da cidade para dar lugar aos novos estabelecimentos, culminando em um processo de espacialização funcional e social desta parte da cidade. Silva 2008: 198.

³ Braudel 1995: 8.

Ao nos reportarmos ao comércio desenvolvido nas ruas da cidade, não há como negligenciar o papel de destaque das quitadeiras neste setor⁴. Por isso, embora nos remeteremos às vendas neste trabalho, acabaremos centrando nossa análise nas atividades ligadas ao comércio ambulante de comestíveis. As vendas e outros espaços fixos de comercialização surgirão, nesse sentido, para pensarmos a relação conflituosa existente entre esses dois setores da cidade de outrora, ajudando-nos a entender qual o papel ocupado pelos vendedores volantes no suprimento alimentar da população.

De fato, em uma cidade em constante transformação, o surgimento e a diversificação de novas práticas cotidianas foram responsáveis por uma mudança nos hábitos alimentares. Como em vários outros locais do Brasil colonial ou mesmo de início do Império, estavam entre os principais agentes envolvidos nas atividades ambulantes de São Paulo, tanto as mulheres negras, como pardas e brancas empobrecidas e, não raro, podemos até mesmo encontrar homens no exercício dessa função.

Em relação à organização do comércio de alimentos desenvolvido pelas ruas e becos da cidade, a Câmara tinha, desde o início do período colonial, uma ação normatizadora através da promulgação de leis e da punição dos infratores. Embora a documentação camarária gerada no cumprimento dessas atividades seja rica para entendermos o cotidiano das ruas, bem como as tensões ocorridas entre os diferentes segmentos envolvidos com a alimentação de rua, temos que tomar cuidado ao analisarmos os discursos que ela contém. Isto porque, por mais ferrenho que possa ter sido o controle das autoridades em relação às práticas daqueles indivíduos, não significa que elas surtiram os efeitos esperados ou que reverberassem em mudanças de condutas de um dia para o outro.

Sobre este ponto, chama atenção o fato de os vendedores ambulantes terem sido alvo de uma série de posturas por parte das autoridades, as quais buscaram cercar o âmbito de sua atuação, definindo não só os espaços de venda, como os produtos comercializados. Assim, temos indícios, a partir da reunião ocorrida em 30/03/1814, na qual os procuradores do Conselho deliberaram, em observância ao requerimento dos vendeiros desta cidade, que os seguintes produtos estavam proibidos no comércio das quitadeiras:

farinha, feijão, arroz, milho, queijos picados e, para poderem dar saída à algum destes efeitos que tivessem, lhes concedi a licença para os venderem até

⁴ Deve-se ressaltar que o termo *quitadeiras*, na documentação paulistana, podia ter vários significados que apontam para as linhas maleáveis entre o comércio fixo e o ambulante na cidade. Percebemos que, em alguns documentos, o termo se refere às vendedoras que trabalhavam fixas, comercializando seus produtos nas quitandas (pequenas bancas ou barracas estacionadas em determinados pontos da cidade que, no entanto, podiam mudar de lugar conforme a necessidade ou conveniência). Na maioria dos casos, quitadeiras são as vendedoras ambulantes, embora, em algumas situações, o termo podia se referir às proprietárias de pequenas lojas de comestíveis.

o último deste presente mês, enquanto aos mais gêneros que os mesmos requerem para serem proibidos as quitandeiras acho não se deverem proibir por serem miudezas impróprias para as vendas assim como ovos, licores, aguardente temperada, pois são gêneros prometidos as mesmas quitandeiras (...) ⁵.

Ao analisarmos o trecho em questão, para além de observarmos o controle dos gêneros que deviam ser comercializados, acabamos tendo indício daqueles usualmente vendidos pelas quitandeiras, mesmo fora da legalidade. Também chama atenção, no trecho acima, a tentativa das autoridades públicas de criar, ou melhor, delimitar o ramo de atuação delas no comércio de produtos tidos como ‘miúdos’ (ovos, licores e aguardentes temperadas), isto é, gêneros de pouca lucratividade por se tratarem de produtos de fácil acesso. Em relação a este último ponto, é interessante que era permitido às quitandeiras o comércio de aguardentes e licores, bebidas encontradas facilmente na cidade devido à grande quantidade de alambiques espalhados pelos seus entornos. Tais bebidas, de fácil preparo e baratas, tinham seu consumo disseminado entre os paulistanos, especialmente entre os de baixo poder aquisitivo.

Ainda neste mesmo sentido, essa postura da Câmara demonstra o esforço do poder público em regulamentar e definir o ramo de atuação para cada um dos setores responsáveis pelo abastecimento alimentar na cidade. Enquanto o setor ambulante ficaria responsável pelos gêneros tidos como menores e pelas bebidas, o fixo ficaria incumbido da venda de produtos de primeira necessidade – farinha, feijão, arroz, milho, queijos, etc.

Nesse ponto, observamos que as restrições às atividades ambulantes podiam ter vários significados na economia de abastecimento do período. Fica claro que os vendeiros sentiam-se lesados por conta da concorrência exercida pelos ambulantes, os quais trabalhavam com preços mais atrativos por serem isentos de certas taxas sobre as vendas ou por conseguirem driblar o pagamento das licenças devidas. Se pensarmos no caso das quitandeiras, a restrição quanto aos produtos vendidos facilitaria o seu controle no que diz respeito, por exemplo, ao impedimento de fraudes com relação à qualidade dos alimentos e a seus pesos e medidas.

Por fim, o trecho em questão, para além de mostrar as normas em relação ao comércio ambulante, chama atenção para as suas práticas costumeiras, já que a insistência dos camaristas na normatização deste setor aponta para o fato das quitandeiras continuarem a comercializar os alimentos interditos a elas. Prática que, apesar da ‘ilegalidade’, era aceita pela população, especialmente entre aqueles de poucos recursos, os quais tinham, no comércio ambulante, a oportunidade de adquirir gêneros de primeira necessidade a preços acessíveis.

⁵ AHM, *Registro Geral da Câmara*, vol. XV, 30.

Em relação ao contexto de São Paulo, as quitandeiras, como nos mostra João Luís Máximo da Silva, tinham uma característica peculiar em relação às que atuavam em outros centros urbanos, como Rio de Janeiro ou Salvador, pois trabalhavam mais estacionadas⁶. Tal fato teria chamado a atenção do viajante francês Saint-Hilaire, no ano de 1822, quando visitou a cidade:

Em São Paulo não se vem negros percorrendo as ruas como no Rio de Janeiro, carregando mercadorias na cabeça. Os legumes e outros pequenos produtos são vendidos por mulheres negras que se agrupam numa rua chamada rua da Quitanda, nome que recebeu por causa do comercio que ali se faz. Quanto aos mantimentos de consumo indispensáveis tais como farinha, toucinho, o arroz, o milho e a carne seca são vendidos por comerciantes estabelecidos nas ruas das Casinhas⁷.

Como observamos no relato do viajante francês, as quitandeiras paulistanas ficavam estacionadas em alguns pontos da capital, como na rua das Quitandas, acima mencionada. O que não significava que elas permanecessem por muito tempo nestes lugares⁸. Frequentemente, encontramos na documentação da Câmara, queixas sobre sua presença em outros locais da cidade, inclusive no mercado das Casinhas⁹, onde elas alugavam alguns quatinhos para montar seu comércio. Ao que tudo indica, as vendedoras ambulantes se deslocavam por vários locais da cidade, permanecendo por mais tempo naqueles que pareciam ser mais lucrativos.

Não raro, as quitandeiras estacionavam suas bancas próximas às casas de vendagens, fato que gerava conflitos com os vendedores, os quais reclamavam dos entraves causados não só ao trânsito das pessoas nas ruas, como também à limpeza desses espaços. Na sessão de 20/03/1822, por exemplo, ficamos sabendo que o procurador do conselho com o intuito de:

evitar semelhantes clamores e prejuízos passe imediatamente a ordenar as mesmas impondo-lhes as penas de condenação que só do canto do alferes José Antônio Fernandes por diante travessa que vai sair à rua de São Bento é que devem fazer ponto com suas quitandas, bem como do lado oposto:

⁶ Silva 2008: 54.

⁷ Saint-Hilaire 1976: 137.

⁸ Neste ponto, é importante lembrar que tais viajantes apresentavam apenas uma imagem momentânea daquele contexto, visto que eles, além de estarem de passagem, provavelmente observaram o movimento e o trânsito das ruas, naquele momento, com certo distanciamento. É bem provável que eles circulassem pouco pelos espaços públicos – becos, largos, ladeiras – onde provavelmente as ambulantes estariam comercializando seus víveres.

⁹ O mercado das Casinhas era uma espécie de praça comercial, onde se concentrava a venda de alimentos como a farinha, a carne de porco, o arroz, o milho, o feijão, entre outros gêneros de primeira necessidade.

princiando na esquina das casas de Luiz Gonzaga paralelo as outras e nunca em outra qualquer parte¹⁰.

A reclamação acima, muito além de demonstrar os estorvos causados pelo comércio ambulante, pode ser pensada como um subterfúgio lançado pelos vendedores para acabar com a concorrência aos seus produtos. De fato, na documentação camarária consultada, observamos a preocupação das autoridades públicas em fixar as quitandeiras em alguns pontos da cidade. Além de facilitar o controle dessas atividades, tal ação visava responder às constantes demandas feitas por comerciantes de estabelecimentos fixos.

A propósito disso, vemos que vários produtos vendidos pelas ruas eram encontrados nas vendas espalhadas pela cidade, tais como feijão, arroz, farinha, milho, bebidas, fumo e outras mercadorias ordinárias. No entanto, dentre os produtos de maior destaque no comércio ambulante estão os gêneros obtidos através de atividades de coleta ou pesca nas regiões circunvizinhas à área central da cidade: frutas, ovos, peixes, milho e palmito. Os ambulantes também podiam adquirir alguns produtos diretamente dos pequenos agricultores, que moravam nas redondezas do núcleo urbano, através de preços mais vantajosos. Além de atuarem na distribuição de gêneros de primeira necessidade, alguns ambulantes vendiam comida pronta para o consumo, tais como cuscuz, amendoins, pinhões, queijos, bolos, entre outros acepipes feitos, na maioria das vezes, com ingredientes da terra. Esta foi uma das muitas diferenças encontradas em nossa pesquisa entre os produtos disponíveis no comércio ambulante em relação àqueles presentes no comércio fixo¹¹.

Vivendo em constante vai e vem, pelas matas e rios dos arredores da cidade, é provável que eles tenham mantido convívio com grupos empobrecidos daquela sociedade, os quais tinham, na alimentação herdada dos indígenas, sua principal fonte de subsistência. Não seria errôneo pensarmos também na própria convivência estabelecida com indígenas remanescentes dos antigos aldeamentos, que engrossavam o grupo dos que viviam à margem da economia local. Foi provavelmente dessa convivência que, por exemplo, as quitandeiras, em grande parte de ascendência africana, aprenderam a utilizar os produtos da terra em seus preparos culinários.

Embora, como já dito anteriormente, as quitandeiras de São Paulo não fossem exclusivamente um grupo composto por escravizadas e forras de origem africana, mesmo assim, tinham uma presença importante. À luz dessa conside-

¹⁰ AHM, *Registro Geral da Câmara*, vol. XV, 89.

¹¹ A pesquisa apontou para a existência de outras diferenças entre esses dois ramos de atividade. Entre elas destacamos, por exemplo, que era nos estabelecimentos fixos – vendas, tabernas e botequins – que a população podia comprar, ou mesmo consumir, vinhos e outras bebidas espirituosas.

ração, é necessário reconhecer que a influência africana foi um dos grandes vetores das transformações ocorridas entre os séculos XVIII e XIX na alimentação da cidade. Em termos de culturas alimentares, até então, sua base era constituída pelo intercâmbio entre práticas e saberes portugueses com aqueles transmitidos pelos indígenas.

Tal panorama certamente teria sofrido mudanças significativas com a introdução de levas, cada vez maiores, de negros escravizados a partir do século XVIII. Esses escravos foram responsáveis pela difusão de outros hábitos alimentares na cidade, na medida em que trouxeram, em sua bagagem, novos produtos e práticas culinárias. Isto lhes permitiria reproduzir, com mais familiaridade, o cotidiano alimentar que haviam deixado para trás.

O conhecimento que os africanos já tinham de algumas espécies alimentares teria facilitado sua adaptação às condições do cativeiro. Isso é um fato muito relevante se pensarmos que, em nossa pesquisa documental, não tivemos menção de praticamente nenhum produto de origem africana, como o dendê, o inhame, o quiabo e o leite de coco. Se os africanos e seus descendentes não podiam contar com produtos nativos de sua terra de origem, certamente lançaram mão dos que aqui estavam disponíveis, bem como de seus conhecimentos ancestrais ou daqueles apreendidos, para melhorar sua dieta e, por que não, sua própria condição de trabalho, pois, no ambiente que estamos estudando, muitos escravos desenvolviam alguma atividade relacionada com a alimentação.

Deve-se ressaltar que esta presença, a propósito, foi bem tardia em São Paulo, se comparada com outras regiões da América Portuguesa. Conforme a cidade firmava-se como um importante centro abastecedor dentro da economia colonial, aumentava o número de africanos, tanto escravos como livres, no conjunto de sua população. O trabalho com os *Maços de População* nos apontou que eles tinham uma participação significativa no pequeno comércio de comestíveis, embora, como já sublinhamos, também encontramos referência a pessoas brancas e pardas vivendo da mesma ocupação, especialmente as mulheres.

Tendo isso em vista, além de atuarem na preparação ou na venda da alimentação de rua, acreditamos que tais pessoas eram os seus principais consumidores. Não podemos esquecer que, no contexto urbano ao qual estamos fazendo referência, era comum a presença do escravo ao ganho que, segundo Maria Helena Machado, se lançava “às ruas por conta própria, em busca do ganho de cada dia, prestando contas ao senhor ou senhora ao final do dia ou em dias estipulados”¹². Ou seja, os escravos, pelo fato de estarem ‘ao ganho’, não podiam depender de seus senhores para lhes prover suas necessidades mais elementares. Comprar comida na rua frequentemente aparece para eles, bem como para as camadas empobrecidas daquela sociedade, enquanto o único recurso para subsistência.

¹² Machado 2004: 69.

Desta forma, para entendermos a alimentação de rua em São Paulo, além de considerarmos a disponibilidade de produtos, temos que levar em conta quem eram os seus consumidores. Assim, se pensarmos que as pessoas presentes nas ruas eram, em sua maioria, homens e mulheres dos estratos mais baixos, podemos entender o porquê encontramos, entre os produtos mais vendidos pelas ruas, gêneros da terra como o milho, o palmito, a mandioca e o feijão. Embora, é importante destacar que esses alimentos certamente compunham a alimentação cotidiana dos mais diversos segmentos sociais e não apenas das camadas mais baixas.

Mesmo se pensarmos nas vendas e em outros estabelecimentos, que proviam o sustento de produtos básicos para a população urbana como o Mercado das Casinhas, observamos uma similaridade nos produtos encontrados. Tais lugares eram igualmente frequentados, em grande parte, pelos escravos que iam até lá para adquirir os gêneros alimentares se não para eles, certamente para os seus senhores. Devemos lembrar que, na cidade de São Paulo, assim como em outros ambientes urbanos do Brasil dos primeiros tempos, os cativos eram os responsáveis por todos os afazeres domésticos, inclusive o abastecimento da dispensa. Levando isso em conta, sua bagagem cultural certamente teria tido um grande papel no modo como eles se apropriaram de outras tradições culinárias ou mesmo influenciaram pequenas mudanças na cozinha, seja dos seus senhores ou dos novos estabelecimentos surgidos na cidade. Tais influências podem ter ocorrido nas maneiras como eles preparavam ou temperavam os pratos com as matérias primas que lhes estavam disponíveis. O viajante inglês John Mawe, que esteve em São Paulo entre o final de 1807 e início de 1808, destaca, em seu relato de viagem, o fato de que os escravos ocupavam-se praticamente de todas as atividades nos domicílios paulistanos, inclusive as da cozinha¹³.

Parece provável que as mulheres brancas da elite frequentavam pouco os espaços públicos com o intuito de comprar ou mesmo consumir alimentos e bebidas. De fato, a grande parte daqueles que pertenciam aos segmentos mais abastados da sociedade, iam às ruas em ocasiões especiais, como em dias de missa e festa¹⁴. A despeito disso, entre os vários significados que a rua encerrava à época, não podemos esquecer que ela facilitaria a proximidade entre os sujeitos de origens sociais diversas. Ao serem frequentadas por, pelo que se considerava à época, classes perigosas, esses locais eram vistos como espaços de desordem e criminalidade. E o receio se potencializava no período noturno, quando as ruas ficavam mal iluminadas e desertas.

E, neste caso, se pensarmos na reputação das mulheres, o que estava em jogo era algo além de sua integridade física, já que elas podiam ter a índole

¹³ Mawe 1978: 72.

¹⁴ Frehse 2005: 90.

difamada, se fossem confundidas com prostitutas. Saint-Hilaire retratou a diferenciação social reservada às mulheres, que frequentavam ou não os espaços públicos da capital paulistana:

As mulheres que dispunham de certas posses, segundo me informaram durante minha estada em São Paulo dedicavam-se a pequenos trabalhos no interior de suas casas. Bordavam, faziam flores, ao passo que a maioria das mulheres pobres permanecia na ociosidade o dia todo e ao cair da noite, espalhavam-se pela cidade para vender os seus encantos, único recurso que dispunham. É inegável que tão logo o sol se punha, as ruas se tornavam muito mais movimentadas do que durante o dia, enchendo-se de homens e mulheres que saíam à cata de fortuna¹⁵.

Depoimentos como os do viajante francês, se de um lado apontam para a ausência de certos segmentos sociais nas ruas da cidade, como as mulheres de elite, de outro nos permitem ver que este espaço não deixava de favorecer o encontro de tantos outros estratos sociais¹⁶. Acreditamos que o fato de as ruas estarem repletas, tal qual nos chama atenção Paulo Garcez Marins, de uma multidão de desfavorecidos como “homens e mulheres pobres, que se misturavam nas ruas aos muitos forros e ainda a uns poucos escravos ainda não vendidos ou transferidos para o interior”¹⁷, acaba demarcando o comer neste espaço enquanto algo pejorativo, reverberando igualmente na condição das pessoas que tinham tais práticas, sobretudo em relação àquelas que faziam suas refeições no espaço doméstico.

Logo, em um contexto urbano diversificado e dinâmico, como foi São Paulo entre fins do século XVIII e início do seguinte, as práticas alimentares e o espaço onde elas ocorriam se apresentam como elementos importantes de uma representação social, ajudando os indivíduos a se sentirem inseridos ou não em um determinado contexto. Não podemos perder de vista que, na época por nós estudada, se de um lado, o processo de dinamização do núcleo urbano acarretou uma maior fluidez social, de outro, ele trouxe em seu bojo um sistema de códigos para demarcar o pertencimento ou não a uma determinada classe social¹⁸. Tal fato fez com que o hábito de comer nas ruas fosse encarado como uma opção precária voltada às camadas populares que transitavam ou trabalhavam nesse ambiente diariamente.

¹⁵ Saint-Hilaire 1976: 137.

¹⁶ Idem: 127.

¹⁷ Marins 1999: 166.

¹⁸ Tal estratégia simbólica era uma prática muito comum em diversas partes da América Portuguesa, sobretudo entre a elite colonial descendente de europeus, a qual mantinha muitas práticas e valores próprios da cultura do Antigo Regime, mesmo separada pela imensidão do Atlântico.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Arquivo Público do Estado de São Paulo, *Maços de População (1765-1836)*, Séries nominativas e tabelas da população. Disponível *on-line* em: <http://www.arquivoestado.sp.gov.br/viver/recenseando.php>
- Arquivo Histórico Municipal de São Paulo (AHM), *Atas da Câmara Municipal de São Paulo, 1919 (vols. XV-XXVI)*, São Paulo.
- Arquivo Histórico Municipal de São Paulo (AHM), *Registro Geral da Câmara Municipal de São Paulo, 1920 (vols. XV-XXIV)*, São Paulo.
- Mawe, John (1978), *Viagens ao interior do Brasil*, Itatiaia e EDUSP, Belo Horizonte/São Paulo.
- Saint-Hilaire, Auguste de (1976), *Viagem a província de São Paulo*, Itatiaia e EDUSP, Belo Horizonte/São Paulo.

Estudos

- Algranti, Leila Mezan (2011), “Tabernas e botequins: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821)”, *Revista Aervo* 24. 2: 25-42.
- Basso, Rafaela (2014), *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*, Alameda, São Paulo.
- Basso, Rafaela (2018), *Entre tabuleiros, balcões e fogões: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo. (1765-1834)*. Tese de Doutorado, Departamento de História – Unicamp, Campinas.
- Bonomo, Juliana Resende (2014), “O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitandeiras negras no Brasil do século XVIII”, in *Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da Anpuh-SP*, Santos. Disponível em: http://www.encontro2014.sp.anpuh.org/resources/anais/29/1405976865_ARQUIVO_OTABULEIROAFROanpuhsantos.pdf
- Figueiredo, Luciano (1999), *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*, José Olympio, Rio de Janeiro.
- Frehse, Fraya (2005), *O tempo das ruas na São Paulo de fins do Império*, EDUSP, São Paulo.
- Machado, Maria Helena (2004), “Sendo cativo nas ruas: a escravidão urbana na Cidade de São Paulo” in Porta, Paula (coord.), *História da Cidade de São Paulo*, Paz e Terra, São Paulo.

- Marcílio, Maria Luiza (1974), *A cidade de São Paulo: povoamento e população 1750-1850*, EDUSP, São Paulo.
- Marins, Paulo César Garcez (1999), *Através da rótula: Sociedade e Arquitetura urbana no Brasil, séculos XVII a XX*, Tese de Doutorado, apresentada à Universidade de São Paulo (Departamento de História).
- Moura, Denise Soares de (2005), *Sociedade movediza: economia, cultura e relações sociais em São Paulo (1808-1850)*, Editora da Unesp, São Paulo.
- Silva, João Luiz Máximo da (2008), *Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)*, Tese de Doutorado, apresentada à Universidade de São Paulo (Departamento de História).
- Silva, Maria Odila Leite da (1984), *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*, Brasiliense, São Paulo.
- Wissenbach, Maria Cristina Cortez (1998), *Sonhos africanos, vivências ladinas: escravos e forros em São Paulo (1850-1888)*, HUCITEC, São Paulo.

“NÃO HÁ FESTA SEM COMER”: SOCIABILIDADE GASTRONÓMICA NA FIGUEIRA DA FOZ DO FINAL DO SÉCULO XIX E NO SÉCULO XX

“THERE IS NO FESTIVITY WITHOUT EATING”: GASTRONOMY SOCIABILITY FROM THE LATE 19TH TO THE 20TH CENTURY IN FIGUEIRA DA FOZ

GUIDA CÂNDIDO¹

Universidade de Coimbra

Faculdade de Letras

Doutoranda em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades

guida.silva.candido@gmail.com

RESUMO: Partindo de um conjunto de imagens fotográficas da coleção do Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz, traça-se um breve discurso sobre a sociabilidade gastronómica na cidade, do final do século XIX ao XX.

São diversos os modos de comer em grupo da época contemporânea que contemplam manifestações espontâneas e movimentos organizados como as formações de confrarias gastronómicas e báquicas. Estão associados a esta sociabilidade alimentar diferentes contextos de natureza social, política, cultural, religiosa e lúdica, decorrentes de analogias etárias, desportivas, profissionais, académicas e outras.

O culto da mesa justifica-se pela necessidade que o Homem teve, no passado, e continua a manifestar, no presente, de se alimentar em grupo, de associar o ato primitivo de comer com a convivialidade. O prazer da mesa é exclusivo do Homem.

Merendas informais na Serra da Boa Viagem e noutros espaços naturais do concelho; jantares seletos em clubes e hotéis; refeições protocolares; festas temáticas no *Casino* e festas de casamento, eis uma coletânea de eventos e manifestações com características sociais diferentes que dão mote a registos fotográficos reveladores de tendências e hierarquias, não só no campo cultural e social, mas demonstrativas da comensalidade transversal aos distintos grupos da sociedade contemporânea.

Palavras-chave: Comensalidade; Sociabilidade gastronómica; Figueira da Foz; Associação Naval 1º de Maio; Casino Peninsular; Piqueniques; Almoços; Jantares; Bodos.

ABSTRACT: Starting from a set of photo images from the collection of the Municipal Photographic Archive of Figueira da Foz, is drawn a brief reasoning about gastronomic sociability in the city, from the late 19th to the 20th century.

¹ Bolseira FCT (SFRH/BD/146062/2019).

In groups of the contemporary age there are several ways to eat, that contemplate spontaneous manifestations and organized movements such as the creation of gastronomic and bacchic confraternities.

There are associated to this gastronomy sociability different contexts such as social, political, cultural and religious, also in accordance to the similarity between age groups, sports, academic professional and others.

The table cult is justified by the need that Man had in the past and still continues to express concerning feeding in group, associating the primitive act of eating with the conviviality. The pleasure of the table define us as Man.

Informal picnics at Boa Viagem's mountain and in other natural areas of the city area, select dinners in clubs and hotels; protocol meals; thematic parties in the *Casino* and wedding parties, are a collection of events and manifestations with different social characteristics that motivates the photographic records that reveals trends and hierarchies. Not just only in the cultural and social ground but above all, how transverse commensality is, through different groups of contemporary society.

Keywords: Commensality; Gastronomic Sociability; Figueira da Foz; Sports Association 'Naval 1º de Maio'; Peninsular Casino; Picnics; Lunches; Dinners; Charity.

“A Câmara Municipal tem a honra de convidar V. Ex^a para o *lunch* que oferece a Suas Majestades, no dia 3 do corrente mez d'Agosto, às 11 horas da manhã, na casa denominada do Paço. O Presidente, Francisco Lopes Guimarães”².

É desta forma que a edilidade da Figueira da Foz se dirige a uma série de individualidades para estarem presentes no grande acontecimento que marca o verão de 1882 na então vila. A inauguração da linha de caminho-de-ferro da Beira Alta traz à Figueira da Foz D. Luís I e a sua consorte, a piemontesa D. Maria Pia. De resto, a sua origem italiana não é esquecida no menu apresentado no referido *lunch*. Redigido em francês, como é costume à época, a refeição abre com as tão características sardinhas da costa. Nas restantes iguarias elencam-se “salsicha de Lyon”; melão; as “almôndegas à piemontesa”; “filetes de linguado à Colbert”; “escalopes de vitela à Talleyrand”; “galantine de peru trufado”; “paio de York com geleia”; “salada italiana” e “peru assado com agriões”. Na doçaria há lugar para o “bolo genovês”, “compota de frutas” e sortido de “*petit fours*”. No caso da doçaria, existem semelhanças com diversos menus apresentados em várias refeições requintadas, não só em mesas de corte, como atesta um menu de um evento que se presume promovido pelas porcelanas Wedgwood, atendendo à decoração gráfica do mesmo³.

O almoço é regado com bom champanhe Théophile Roederer, vinhos franceses, Porto e Madeira, muito usuais nos banquetes e mesas de estado, neste

² Wolowski 1883: 37.

³ Braga 2006: 29.

período⁴. Trata-se de um menu característico da época, com o serviço à russa, já adotado pela família real portuguesa. O prato de *rôtis* ou assado, é o expoente máximo da refeição, neste período. Neste caso, peru guarnecido com agriões, também ele um prato comum em diversos banquetes reais. Este prato é servido no jantar oferecido à Marinha Italiana na Casa do Risco do Arsenal da Marinha de Lisboa, por ocasião do real consórcio de sua majestade el-rei D. Luís I com sua majestade a rainha D. Maria Pia de Sabóia. Embora o peru seja uma ave muito apreciada, sobretudo nos assados, outras carnes o são igualmente, não ficando de parte o leitão à portuguesa que faz parte do menu de almoço do dia 17 abril 1887, no Palácio Nacional da Ajuda, residência oficial dos monarcas.

João da Matta e Paul Plantier, nos seus livros de culinária, *Arte de Cozinha* e *O Cozinheiros dos Cozinheiros*, respetivamente, apresentam ambos uma receita de peru assado servido com agriões. No registo de Plantier, este considera que “a fêmea é preferida porque é mais delicada”. Recomenda, ainda, no que respeita ao molho, que “a gordura que se tira é de grande utilidade para tempero de legumes, e deliciosa estendida sobre fatias de pão torrado”⁵.



Foto 1 – Pavilhão de receção da família real na estação de caminho-de-ferro Figueira da Foz. 3 de agosto de 1882 (P249-EX0239).

⁴ Idem: 38-39.

⁵ Plantier 1905: 269.

A visita à vila contempla ainda a Assembleia Figueirense, a mais distinta associação da época. O casal de monarcas, juntamente com suas altezas, o príncipe real D. Carlos e o infante D. Afonso e a restante comitiva, são recebidos com todos os requintes naquela casa que

“se achava magnificamente decorada desde o vestíbulo e escadaria às salas de recepção e do dossel, ostentando valiosos espelhos, magníficos estofos, belos tapetes, ricos lustres, serpentinas, vasos, etc., e delicadas e escolhidas plantas de ornamentação. [...] Nesta sala, assistiram Suas Magestades e seu séquito, durante algum tempo, à distribuição de um abundante bôdo a cinquenta pobres, oferecido pelas damas figueirenses em honra da Rainha a quem o Povo chamava o Anjo da Caridade”⁶.

Coube a cada um dos contemplados meio quilograma de carne, um quilo de arroz, um pão e mil reis em dinheiro. A primeira esmola é entregue pela rainha D. Maria Pia que recebe das mãos de uma criança um *bouquet* de flores, engalanado com fitas das cores da monarquia, procedido das seguintes palavras:

“A vossa majestade, anjo da caridade e protectora dos infelizes, ofereço este *bouquet* em nome dos pobrezinhos, e pedirei sempre a Deus que conserve os preciosos dias de vossa majestade”. D. Maria comove-se, abraça e beija a criança com muito afeto, contagiando os presentes que, de acordo com o cronista “em muitas damas vimos lágrimas, e todos quantos presenciaram aquela cena tão patética estavam comovidos”⁷.

O contraste entre o menu servido às visitas reais com os alimentos enunciados no bodo contribui para a análise do cronista. Porém, a tradição deste ritual em dias de festa está profundamente enraizada na nossa sociedade do final do século XIX, estendendo-se pelo século XX, sobretudo na primeira metade da centúria. O número de carenciados é enorme e, tanto a assistência pública e laica, como a decorrente de instituições ligadas à igreja, têm um papel importante na minimização do estado de pobreza e fome a que um número significativo da população está votada, sobretudo nos períodos que antecedem e decorrem as duas guerras mundiais.

A 2 de julho de 1917 é inaugurada a Sopa dos Pobres, por iniciativa de um grupo de senhoras da sociedade que serve mais de 100 litros de sopa por dia⁸. Esta iniciativa terá tido continuidade nos anos seguintes uma vez que, em maio de 1942, a imprensa local informa que, por despacho do subsecretário de Estado

⁶ Ferreira 1945: 67-68.

⁷ Calado 1935: 197-198.

⁸ Cascão 2009: 379.

da Assistência Social, sejam atribuídos 40 contos para assistência às Sopas dos Pobres, que na Figueira da Foz funcionam nas freguesias de São Julião, Lavos, Marinha das Ondas e Buarcos⁹. No início de 1941, a distribuição na freguesia de Marinha das Ondas é dirigida a 84 famílias pobres da praia da Leirosa¹⁰. Em fevereiro de 1955, e com o número de pobres a aumentar, só em São Julião, a freguesia urbana, serve diariamente sopa “a 457 pobres em suas casas, e a 701 “passantes” que comiam no refeitório”¹¹.



Foro 2 – Distribuição diária da sopa. Junta de freguesia de S. Julião da Figueira da Foz. 1944 (Col. Antiga 07164).

A par desta, outras instituições mantêm uma ajuda permanente aos grupos mais desfavorecidos, nomeadamente a *Delegação da Cruz Vermelha*. Na Páscoa de 1921, o bodo que distribui a 300 chefes de família, é constituído por arroz, bacalhau, pão, feijão e dinheiro¹². De facto, é por ocasiões festivas, de que a visita real é exemplo, ou comemorações como o Natal, que o bodo tem um carácter mais especial e é tomado como acontecimento público. De resto, a imprensa local é

⁹ *O Figueirense* 20 maio 1942: 4.

¹⁰ *O Figueirense* 11 janeiro 1941: 1.

¹¹ *Cascão* 2009: 385.

¹² *Cascão* 2009: 381.

fértil em notícias sobre os bodos, como em 1936, anunciando que “avizinhandose a data festiva do Natal e com ela a necessidade instante de providenciar no sentido de que, ao menos nesse dia, nenhum pobre passe fome”¹³. Nesse Natal, para além do bodo a cargo da *Comissão Administrativa Municipal*, também o *Grémio dos Armadores de Navios de Bacalhau* distribui, na *Capitania do Porto*, a 170 pescadores e mulheres trabalhadoras na seca do bacalhau, três quilos do “fiel amigo”, dois de arroz e 10\$00¹⁴.

No ano seguinte, a Legião Portuguesa socorre os mais necessitados, sendo os víveres sopa, arroz de bacalhau, pão, vinho e fruta, refeição que contempla 500 pessoas, distribuída por senhoras legionárias “que a todos atenderam com as melhores atenções”¹⁵.

A *Campanha de Auxílio aos Pobres*, no inverno, distribui “a 457 pobres, pescadores e viúvas dos pescadores, um bodo que constou de 1 quilo de bacalhau, 1 quilo de arroz, ½ de assucar, 125 grs. de café e 250 grs. de chouriço”¹⁶.

Para além das instituições, também algumas individualidades se manifestam com ações de beneficência salutareas. O benemérito Mário Barraca, provedor da *Misericórdia de Buarcos*, no Natal desse ano,

“do seu bolso e com a ajuda dos seus amigos, reuniu quantia bastante com que no dia de Natal distribuiu aos pobres mais necessitados um bôdo em géneros e dinheiro que minorou os sofrimentos dos que suportam necessidades de toda a ordem. Também vai distribuir uma refeição diária”¹⁷.

As iniciativas por parte de indivíduos sem ligações institucionais ou públicas arrasta-se desde o século XIX. Em fevereiro de 1895, é distribuído um bodo a 400 pessoas, organizado por um grupo que inclui um alferes reformado, um comerciante, um fotógrafo e dois artífices. Cada ração consta de “1 quilo de batatas, ½ quilo de bacalhau, 250 gramas de arroz, 300 gramas de pão e 60 réis em dinheiro”¹⁸.

O Natal é a festa que mais realça a mesa. Essa realidade é transversal ao país e no concelho da Figueira da Foz existem algumas tradições locais, como em Tavadede, em que, após a missa do galo, os populares visitam o presépio num ritual repleto de

“garbosidade das moças tavadedenses, vestidas a capricho no traje de pastoras [...] quasi sempre debutavam n’estes espetáculos... E d’ali, os felizes da sorte,

¹³ *O Figueirense* 29 novembro 1936: 2.

¹⁴ *O Figueirense* 27 dezembro 1936: 2.

¹⁵ *O Figueirense* 30 dezembro 1937: 2.

¹⁶ *O Figueirense* 28 março 1937: 2.

¹⁷ *O Figueirense* 30 dezembro 1937: 4.

¹⁸ Cascão 2009: 380.

regressavam ao lar, e lá iam rodear a sertã onde fervia o azeite com os tradicionais filhós, ou onde o forno transbordava com doces tortas!”¹⁹

Se a comensalidade está associada ao Natal, também outras festividades de carácter religioso, laico ou popular realçam a importância da alimentação. Exemplo disso é o São João que se festeja na Figueira da Foz, na freguesia urbana, mas também em Tavadere, Buarcos e Quiaios. Reza a notícia, de 1892, que em Tavadere, após as “cavalhadas” (cortejo de cavalo com a bandeira), segue-se o “competente arraial, fogo, danças, música, numerosíssimas petisqueiras por quintalejos e quintarolas, à sombra amiga das árvores, muito pó, muito sol e vinho em excesso e mal distribuído”²⁰, refletindo a componente pagã numa festa de carácter religioso.

Também em Tavadere, outras festas de matriz religiosa se realizam anualmente, destacando-se a “Festa do Santíssimo”. Não obstante a índole religiosa, a alimentação é um elemento sempre presente e com destaque nas festividades. De resto, é conhecida a ementa servida pelo vigário da freguesia, oferecido a diversos convidados e altas individualidades que assistem à festa no ano de 1899. O menu conta com “sopa”, “croquetes”, “peixe com batatas”, “leitões”, “costeletas com puré de batata”, “cabrito com cebolinhas”, “maionese”, “*roast-beef* com salada”. Nas sobremesas, creme e outros doces e a fruta. Tudo regado com vinhos vários, café, *cognacs* e licores²¹.

Ainda por terras de limonete, assim designada a freguesia de Tavadere, durante o século passado, a comemoração do dia de S. Paio obedece a rituais de comensalidade muito expressivos junto da população. No primeiro domingo de julho, a romaria faz-se em direção à capela de S. Paio situada no Prazo. Logo pela manhã deslocam-se os homens, as mulheres

“saindo mais tarde, depois de arranjarem o farnel, tinham que subir até à capela mais pachorrentamente, pois as cestas à cabeça, ou os cestos nas mãos, iam bem carregadinhos com os comeres. Os garrafões com o vinho já os homens tinham levado [...] Quando chegavam à capela eram horas de almoço. Apetite era coisa que não faltava [...] Estendidas as toalhas, onde se dispunham os tachos com a comida, os talheres, pratos, copos, etc., sentávamo-nos nas colchas e eis-nos saboreando o almoço. Havia variedade, pois um dia não são dias. Peixe frito, galinha assada no forno ou cabidela, coelho, etc. a sobremesa é que não era muito variada, normalmente arroz doce. E fruta, que sabia muito bem”²².

¹⁹ *Gazeta da Figueira* 12 dezembro 1903.

²⁰ *Correio da Figueira* 9 julho 1892.

²¹ Medina: 248.

²² Medina: 250-251.

A notícia dá conta que depois da refeição, às mulheres cabe lavar e arrumar a louça, dormindo depois uma sesta ou dedicando-se aos trabalhos de crochet. Os homens, dormem, jogam cartas e malha e “bebiam um copito de vez em quando”²³.

Antes do início da tradição dos corsos carnavalescos do século XX, na Figueira da Foz, as tradições das festas de Carnaval, embora pouco originais, acontecem em algumas associações e em casas particulares, sobretudo com os bailes. Na época,

“a grande moda gastronómica nestes bailes era pão com fiambre, a que os figueirenses davam a designação codificada de “aquilo”. Como era habitual, o baile terminava com o inevitável *cotillon*, uma espécie de contradança”²⁴.

Outra tradição relacionada com o Carnaval tem a designação de “caqueirada”. A população comprava no mercado um pote rachado que enchia de gulodices (doces, nozes, castanhas, tôrtas e filhós). Depois, mulheres e crianças, embrulhadas em xailes, colocavam-se nas esquinas e lançavam com estrondo a “caqueirada”. Nessa altura, surgiam às janelas as donas das casas simulando sustos e gritavam: “Ora esta! Quem seria! Ai, pelos bolinhos de canela não foi senão a D. Castorina!” Depois destas manifestações recitava-se “O Noivado do Sepúlcro” e a “Judia” e dançava-se a valsa²⁵.

A Quinta-Feira de Ascensão dá mote à comemoração do “Dia da Espiga”, por norma na segunda quinzena de maio. Com antecedentes que se prendem com rituais pré-cristãos, relacionados a ritos de fertilidade, estas comemorações estão bem presentes na década de 1930 do século passado, na Figueira da Foz, envolvendo a população que sai à rua em passeios próximos da cidade, nomeadamente junto do rio em Vila Verde, ou noutros pontos mais distantes, como o parque da Amieira e a mata do Buçaco.

Como refere o historiador Rui Cascão,

“a principal expressão da festa era a apanha de flores (papoilas, boninas) e de verdura (ramos de oliveira, espigas de trigo, que simbolizavam dois alimentos fundamentais, o azeite e o pão), na convicção de que esse acto trazia consigo ‘pão e a felicidade todo o ano’”²⁶.

²³ Medina: 251.

²⁴ Cascão 2009: 442.

²⁵ Pinto, Esteves 1945: 64.

²⁶ Cascão 2009: 451.



Foto 3 – Passeio com merenda. 1937 (NPR05321).

O ramo da espiga, que deve ser colhido de manhã, terá de ser composto por: malmequeres amarelos e brancos que representam ouro e prata; trigo que significa o pão; papoilas encarnadas que pedem alegria e oliveira e parra, que remetem para o azeite e vinho.

Nos anos de 1920 ainda subsiste a tradição popular da “Merenda Grande”, na tarde da segunda-feira de Pascoela. Diversos grupos da população, com destaque para o operariado e as costureiras, dirigem-se aos arrabaldes da cidade para saborear as merendas. Em 1900 a imprensa local dá conta que

“por essas estradas além viam-se ranchos e ranchos de pessoas, e aqui na povoação passavam igualmente muitos outros com cestos enfeitados de verdura e flores e recheados de saborosos petiscos, que iam manducar à sombra d’árvores dispersas por ahi fora. Não era porém dia de S. João, mas sim o da festejada merenda grande, tão suspirado por todos os operários que até Setembro gosam 2 horas de sesta”²⁷.

As comemorações estendem-se às escolas, uma vez que na escola mista da freguesia de Tavarede, em 1917, a “Merenda Grande”

²⁷ *Gazeta da Figueira* 25 abril 1900.

“foi revestida de bela animação das creanças, com os seus cestos lindamente enfeitados. Antes da merenda viam-se na sala as creanças, de pé, formadas numa roda, cantando várias cantigas populares. Seguiu-se a merenda. Cada creança foi então buscar os seus cestos cobertos de flores, sentando-se, e cada uma tirando deles o seu variado sortido de comida”²⁸.

Também as comemorações do 1.º de Maio implicam passeios na natureza e estão intimamente relacionados com comemorações de origem pagã, antes da associação ao dia do trabalhador. A população citadina, entre cantigas e bailados, repastam “farnéis bem fornecidos e abundantemente regados” nos montes e vales próximos e em quintas particulares.



Foto 4 – Passeio da Naval 1º de Maio (NPR13980).

No entanto, estes costumes vão-se perdendo no tempo e, já em pleno século XX, as comemorações deste dia estão centradas nos encontros desportivos, nomeadamente em jogos de futebol²⁹.

Estas competições futebolísticas são organizadas por um dos clubes mais emblemáticos da cidade, a *Associação Naval 1º de Maio*. Por ocasião dos aniversá-

²⁸ *A Voz da Justiça* 17 abril 1917.

²⁹ *Cascão* 2009: 450-450.

rios da sua fundação – 1 de maio de 1893 – o clube organiza uma programação de carácter desportivo, lúdico, cultural e social para os seus associados e extensível à sociedade figueirense, nomeadamente aos grupos mais desfavorecidos que são, normalmente, contemplados com um bodo. A título de exemplo, em 1923, por ocasião do 30.º aniversário, as comemorações iniciadas no dia 30 de abril incluem um sarau desportivo e um baile. No dia seguinte, o dia do aniversário, a Filarmónica “Figueirense”, executando o hino da Associação, toca a alvorada. Pelas 13 horas dá-se a distribuição do bodo aos pobres. No início da tarde o campo da Murraceira é tomado pelo clube e o seu rival cidadão, o *Ginásio Club Figueirense*, para o encontro de futebol. Já à noite, o programa está focado na sessão solene e encerram os festejos o baile, “abrilhantado por um excelente grupo”³⁰.

A Associação é pródiga em eventos e confraternizações, sendo a organização de bailes e *matinés* muito do agrado da direção, ao longo dos anos, sempre acompanhados de “esmerado serviço de bar e bufete”³¹.

Mas são os passeios que melhor estão ilustrados no espólio do Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz (AFMFF). Passeios náuticos, e deslocções à Serra da Boa Viagem, Quinta do Canal, Cinco Irmãos, Santana e Quiaios para animadas excursões que têm como mote a união da família navalista. Os testemunhos de alguns sócios são reveladores da importância destes encontros:

“Escolhíamos um local aprazível debaixo de árvores e passávamos o dia em família, a descansar, a conviver e depois, claro, fazíamos brincadeiras entre os novos: corridas de sacos, jogo do lenço, enfim, aquelas brincadeiras da altura [...]. Havia um grupo de 13 sócios que se dedicavam muito especialmente a organizar esse tipo de actividades, o “Grupo dos Irmãos” – fundado em 1918 –, que trabalhava para elevar, promover e engrandecer”³².

A Serra da Boa Viagem é um dos locais mais requisitados para estas pequenas excursões. Algumas delas iniciam-se à noite, com a dormida de um grupo de pessoas no pinhal. Para o efeito, é necessária a autorização dos proprietários. Manuel Alberto Rei, o grande impulsionador da arborização da Serra, é um dos visados. Em julho de 1931, o “Grupo dos Irmãos” solicita a

“necessária autorização, responsabilizando-nos por qualquer prejuízo que os componentes deste Grupo ali podem causar [...] proporcionando-nos assim

³⁰ AHMFF, ASS/NAV, 2. E. 5. 1923.

³¹ AHMFF, ASS/NAV, 2. 1953.

³² *Associação Naval 1º de Maio. Fragmentos e Memórias*, Catálogo 1998: 11.

ensejo para mais uma vez admirarmos a obra valiosa que é a Serra da Boa Viagem, joia preciosa da nossa linda Figueira”³³.



Foro 5 – Passeio da Naval 1º de Maio à Serra da Boa Viagem (NPR01701).

Em 1933, o passeio volta a realizar-se com vários sócios da *Naval* e suas famílias, sendo intuito do grupo ir na véspera para a Serra para “lá pernoitar em barracas de campanha que para esse efeito ali serão armadas”³⁴.

Nestes passeios, os sócios e familiares, deslocam-se de bicicleta, automóvel, camioneta mas também de barco. De resto, os passeios náuticos alcançam grande notoriedade. O primeiro realiza-se em 1921, por iniciativa do “Grupo dos Irmãos”. Trata-se de uma viagem realizada em embarcações, nomeadamente batéis, a partir da Alfândega da Figueira em direção à Quinta do Canal, em Alqueidão, freguesia da margem sul do Mondego.

Os passeios continuam a decorrer durante a década de trinta, sendo o proprietário da quinta, José Gonçalves Santiago, alvo dos maiores elogios, aquando do passeio de 1934, pelas “facilidades que naquele local nos foram dadas, permitiu que o nosso passeio tomasse proporções brilhantes, dando a todos os nossos

³³ AHMFF, ASS/NAV. C. 1 – 1921-1934.

³⁴ Idem.

“Não há festa sem comer”: sociabilidade gastronómica na Figueira da Foz do final do século...

convidados uma sensação de bem-estar, e algumas horas de inefável prazer, que jamais esquecerão”³⁵.



Foto 6 – Passeio náutico da Naval 1º de Maio à Quinta do Canal (NPR01701).

Para além destes almoços e merendas ao ar livre, são, igualmente, promovidos almoços e jantares de confraternização, normalmente em restaurantes ou hotéis da cidade. Em 1925, em local não identificado, os comensais têm na mesa

“bacalhau de caldeirada; bifés à sport; ovos à Sidónio; e algumas referências enigmáticas e inusitadas: conserva de pickles; na fruta laranja do ramo; vinhos meio termo; doce, sardinhas grelhadas, rematando a refeição os mais comuns, charutos”³⁶.

Durante um extenso hiato, não se encontram registos sobre estes encontros. Provavelmente porque são interrompidos. É já entrada a segunda metade do século XX, quando, na documentação do clube, volta a constar correspondência e listagens referentes aos almoços, nomeadamente em janeiro de 1962. As missivas entre sócios são reveladoras do entusiasmo com que a iniciativa é

³⁵ AHMFF, ASS/NAV 1.4.1.

³⁶ AHMFF, ASS/NAV. G. 1 – 1925.

acolhida, por se tratar de “uma confraternização que já há muito se impunha”³⁷. Em janeiro de 1964, alguns dos companheiros remetem cartas confirmando a sua presença no almoço de confraternização que, nesse ano, acontece no restaurante *Dimis*, no Bairro da Estação, onde é servido o seguinte menu: caldo verde; omelete de fiambre; filetes de pescada com salada russa; escalopes de vitela com arroz, batata frita, couve-flor e agriões; fruta da época e vinho da região, com um custo de 27\$50 por cada comensal³⁸.

No ano seguinte repete-se o restaurante e a ementa não apresenta diferenças significativas. Bisam o caldo verde, a omeleta e os escalopes de vitela. Os filetes de pescada são, desta vez, acompanhados por arroz de marisco. Sem surpresa, remata a refeição, fruta da época e vinho da região. O custo é que já não é igual. Desta vez, a cada um, cabe o pagamento de 30 escudos³⁹.

Os menus apresentados parecem subsidiários daquilo que se vem praticando a partir do primeiro quartel do século XX, com as propostas de menus dos livros de cozinha mais generalistas, como Isalita, com *Doces e Cosinhados: Receitas Escolhidas*, publicado em 1925 e com 25 edições até 1977. De acordo com a investigação de Isabel Drumond Braga, a autora propõe *menus* diários de almoços e jantares quotidianos e de refeições mais sumptuosas. Isalita destaca jantares compostos sempre por sopa e, regra geral, prato de peixe, prato de carne, acompanhamento de legumes e sobremesa. Os almoços apresentados são mais sóbrios, não apresentando nem sopa nem sobremesa, insistindo num prato de peixe e num de carne ou em preparados de ovos, hortaliças e carne ou ovos, massas e carne⁴⁰. A revista *Menina e Moça* da Mocidade Portuguesa Feminina, nos anos quarenta do século passado publica receitas semelhantes, ou com destaque para os mesmos ingredientes, como os filetes de pescada, torta de fiambre e diversas omeletas⁴¹.

Se estes almoços parecem ter um carácter relativamente modesto, as festas que se organizam no Casino serão certamente mais refinadas, apostadas em pormenores que pretendem dar maior impacto às comemorações “d’essa prestimosa colectividade”. Assim, em 1929, o aniversário da *Associação Naval 1º de Maio* decorre no Salão de Inverno do *Casino Peninsular*, contratando-se, para o efeito, um serviço específico de decoração e ornamentação do espaço⁴², possivelmente a cargo do cenógrafo Rogério Reynaud que é solicitado frequentemente para essa tarefa, no Casino, nomeadamente para as festas temáticas⁴³.

³⁷ AHMFF, ASS/NAV, G. 2 – 1962.

³⁸ AHMFF, ASS/NAV, G. 3 – 1964.

³⁹ AHMFF, ASS/NAV, G. 4 – 1965.

⁴⁰ Braga 2008: 126-127.

⁴¹ Braga, Braga 2012: 207.

⁴² AHMFF, ASS/NAV, C. 1 – 1921-1934.

⁴³ *O Figueirense* 16 setembro 1936: 2.

De resto, o *Casino Peninsular* é, ao longo das suas décadas de existência, palco de diversas festas com diferentes contextos de natureza social, política, cultural e recreativa, decorrentes de analogias etárias, desportivas, profissionais, académicas e outras, embora manifestamente sobressaíam as festas de carácter eminentemente lúdico.

Encontra-se neste contexto a *Festa à Portuguesa*, com grande tradição no *Casino Peninsular* durante várias décadas, passando por diversos acontecimentos de cariz político e social que moldam o seu formato.

Em 1936 a imprensa local anuncia que a *Festa à Portuguesa*

“deste ano vai dar brado [...]. Ranchos, Zés Pereiras, o afamado Jazz gandarez, ‘Os Melros’, três bandas de música, barracas de “comer e beber”, autêntico arraial como nunca se fez no Casino! Vai ser uma noite de alegria, de esturdia inolvidável”⁴⁴.

Os banhistas que frequentam a Figueira neste período são os principais frequentadores destes eventos, extensível aos locais, nomeadamente a sociedade elegante feminina.

A festa de 1940 conta com uma decoração de “fino gosto. Saindo dos velhos moldes, o vastíssimo Salão de Inverno, surgiu com uma original e curiosíssima ornamentação, vistosa, alegre, rutilante de claridade e leveza”, pelas mãos de Mestre Reynaud. “No bufete, serviam-se ceias, chás, refrescos, guloseimas, num afan pressuroso. Na barraca de ‘comes e bebes’, corria o rascante – mais a preceito com a natureza da festa”⁴⁵.

A *Festa à Portuguesa* traz à Figueira assistência de vários pontos do país, embora noutras cidades também ocorram eventos desta natureza. Na verdade, a partir de 1955, o evento toma outro nome: *Festa das Províncias*.

Os organismos oficiais de turismo patrocinam

“como forma de propagação das respectivas regiões turísticas. Poder-se-á invocar o caso da festa realizada no ano de 1955, patrocinada pelas Comissões Municipais de Turismo da Covilhã, de Santarém, e, naturalmente, da Figueira da Foz”⁴⁶.

A partir da década de sessenta com o contexto da Guerra Colonial, a festa retoma a vertente original de arraial com música popular, fado castiço e diversos cantores e grupos regionais. Também a gastronomia tradicional se destaca com as ementas a evidenciar a comida típica: “caldo verde” e “broa”, “sardinha assada

⁴⁴ *O Figueirense* 1 setembro 1936: 1.

⁴⁵ *O Figueirense* 3 agosto 1940: 1.

⁴⁶ Vaquinhas 2012: 351.

na telha”, “chanfana de cabra”, “frangos na púcara”, “iscas à portuguesa”, “arroz-doce” e “leite-creme”⁴⁷.

Em 1969, a ementa especial é bastante extensa. Para além de alguns pratos já enunciados, não falta a “feijoada à portuguesa”, “bife à casino”, as típicas “enguias fritas” da região, “bolinhos de bacalhau”, “sardinhas de escabeche”, “rissóis de marisco”, “lagostins ao natural”, “chouriça na brasa”, “tortas das Alhadas” e vinho da pipa.

Com o desaparecimento do “magistral obreiro da fama e do esplendor do *Grande Casino Pensinsular*”, Mestre Reynaud, corre o ano 1970, é anunciada a morte da *Festa à Portuguesa*⁴⁸.

Em homenagem aos concorrentes do Concurso Hípico, promove-se uma *Ceia à Portuguesa*, em 1936, com uma ementa que contempla “caldo verde”, “rissóis de camarão”, “arroz de frango”, “sonhos”, frutas diversas, vinho branco e tinto e o café⁴⁹. Certamente, não terá sido acontecimento isolado, uma vez que na imprensa local se lê que “as ceias deste ano teem marcado pelas esplendidas ementas e pela distinção”, o que se reproduz nos comentários de algumas das senhoras que frequentam a festa. Se para a Madame Salgado os “sonhos foram o melhor da ceia”, para a “D. Aura Rocha – os “rições” estavam esplendidos. [...] Como se lê, o agrado foi absoluto”⁵⁰.

A referência às elites que frequentam as festas do *Casino* é comum, apresentando, por vezes, fastidiosas listagens das figuras ilustres, com as inevitáveis referências a títulos, como o Visconde de Montargil, habitual veraneante na Figueira da Foz e com residência no Bairro Novo, que se apresenta, entre outros, na *Ceia Parisiense* de 1936, onde uma ementa mais refinada é apresentada. Os pratos, em tudo semelhantes aos que surgem nos livros de culinária do final do século XIX e princípio do século XX, são servidos pelo *Arcádia*, restaurante concessionário do *Grande Casino Peninsular*. Nessa noite, entre conversas e animadas danças, são servidas mais de 250 ceias que abrem com “*Viviane creme*”, seguindo-se “filetes de linguado à americana”, “carnes frias sortidas”, “*savarin au rum*”, frutas diversas e os usuais vinhos e café⁵¹.

Se na *Ceia Parisiense* é servido um “linguado à americana”, na “Ceia Americana”, em agosto de 1936, a lagosta é *à parisiense!* Acresce, ainda, “*consommé solferino*”, “*tornador gran-duque*” e “*gatau*”⁵². Embora o menu não remeta para a cultura americana, a verdade é que a cozinha francesa é uma influência generalizada em várias cozinhas e latitudes geográficas.

⁴⁷ *Mar Alto* 2 julho 1966.

⁴⁸ *Vaquinhas* 2012: 352.

⁴⁹ *O Figueirense* 12 setembro 1936: 2.

⁵⁰ *O Figueirense* 15 setembro 1936: 2.

⁵¹ *O Figueirense* 29 agosto 1936: 2.

⁵² *O Figueirense* 22 agosto 1936: 1.

Durante o verão de 1936 são várias as *Ceias à Americana* e o mote para a sua realização, como a cerimónia de entrega de prémios do “Torneio de Tiro aos Pratos”⁵³ ou a homenagem aos concorrentes do “2º Rallye Automóvel da Figueira” e à Direção do A.C.P. onde os participantes, pela quantia de 15\$00, degustam a última *Ceia à Americana*, desse verão, “explendidamente servida” com a já referida matriz francesa: “creme de la Reine, filetes de pescada com molho *tartare*, *tournedó* Chasseur, *pudding* baunilha, frutas diversas, vinho branco ou tinto, café”⁵⁴.

A listagem da tipologia de festas e bailes temáticos no *Casino Peninsular*, entre 1928 e 1937, ultrapassa as duas dezenas⁵⁵, numa clara demonstração do dinamismo daquela casa de entretenimento, como não tem paralelo com nenhuma outra, na cidade, embora não deixem de acontecer eventos sociais, culturais e recreativos noutros espaços.



Foto 7 – Festa temática no Casino Peninsular da Figueira da Foz. 1936 (NPR04567).

O S. Martinho é outra data que proporciona momentos de diversão com protagonismo para a comensalidade. Em 1936, no Casino Peninsular, o pro-

⁵³ *O Figueirense* 2 setembro 1936: 2.

⁵⁴ *O Figueirense* 28 setembro 1936: 1.

⁵⁵ Vaquinhas 2012: 195.

grama inclui “castanhas e o resto que é de uso nestas festanças. Às senhoras serão distribuídos chocolates”⁵⁶. Em 1948, a animação fica a cargo de Hermínia Silva, com um serviço de bar e restaurante completo.

O *Casino* é também palco de festas que, apesar da sua componente popular, visam ações de solidariedade. Nos anos 1937 e 1938, as de Natal dos pescadores desenrolam-se no Salão de Inverno. Em 1937, o almoço é destinado aos pescadores e suas famílias, com mais de trezentas crianças beneficiadas não só com essa refeição, mas também com a distribuição de presentes e a possibilidade de assistir a uma projeção cinematográfica⁵⁷.

No ano seguinte, a organização desta festa conta com a direção do porto e a colaboração dos armadores dos navios de pesca do bacalhau, sendo o almoço servido a partir das 13 horas a diversos convidados oficiais⁵⁸.

É, igualmente, no *Casino Peninsular* que a Câmara Municipal oferece um Porto de Honra, dirigido ao subsecretário de Estado das Corporações e Previdência Social, Trigo Negreiros, por ocasião da inauguração da Casa dos Pescadores, em 1941⁵⁹.

O *Grande Casino Peninsular* não passa à margem dos acontecimentos políticos mais relevantes que marcam a vida da cidade. Em 1914, entre 16 e 18 de maio, por ocasião do Congresso Republicano, a Figueira vive dias de frenesim político e social que transformam a imagem da urbe. A hotelaria e restauração, bem como os restantes espaços de lazer e diversão e os equipamentos municipais, são inundados por centenas de pessoas que se deslocam para assistir e participar nesse grande momento de intervenção política e cívica.

O local escolhido para as sessões do congresso é o *Casino*, sendo aí instalado um bufete permanente. De resto, as refeições tomam importância considerável neste evento. A 19 de maio, já findo o Congresso, “um grupo de republicanos figueirenses oferece, no Hotel Internacional, um almoço ao Sr. Dr. Afonso Costa”.

Já antes, havia participado na festa no *Casino Mondego* em homenagem às senhoras dos congressistas. O animadíssimo baile estende-se até às três horas da manhã, “sendo-lhes servidos chá, doces e vinhos finos” para restaurar as forças⁶⁰.

A imprensa local dá grande cobertura a este evento, como seria de esperar, atendendo à sua dimensão nacional. À reportagem jornalística junta-se, também, a crónica com um pendor mais pessoal e até irónico. Um congressista, em modelo epistolar, regista as suas impressões ao longo dos dias, não deixando de dar enfoque ao que mais aprecia:

⁵⁶ *O Figueirense* 3 outubro 1936: 1.

⁵⁷ *O Figueirense* 25 dezembro 1937: 3.

⁵⁸ *O Figueirense* 31 dezembro 1938: 1-2.

⁵⁹ *O Figueirense* 3 maio 1941: 1.

⁶⁰ *A Voz da Justiça* 19 maio 1914: 2.



Foto 8 – Jantar de homenagem a Afonso Costa. 19 de maio de 1914 (Col. Antiga FV067).

“Almocei como um alarve! Vinha com a barriga agarrada às costas como se costuma dizer, e a paparoca soube-me às passas! São os bons bocadinhos que se levam cá do mundo: a paparoca e... as mulheres. Mas vamos ao caso. Estávamos nós à sobremesa, regada a esplendidos vinhos, quando nos vieram dizer que tinha chegado o Affonso”.

Após a interrupção inconveniente do tal almoço, seguem-se os discursos habituais que, para o nosso congressista “era embutir o quantum de alimento compatível com a vastidão abdominal de cada cidadão livre” e continuando a dirigir-se à sua correspondente, a Alice, acrescenta que “como já te disse, atrombei como um alarve: felizmente sou homem de poucas falas e muito alimento”. Lastima “que nem tempo tivemos para tomar café. Affonso chegava e, quando elle chega, cessa tudo o que canta a musa antiga, como rabiscou Camões”⁶¹.

O estadista Afonso Costa tem, na Figueira, um grupo de amigos íntimos e, assim, em setembro desse mesmo ano, volta para participar na Quinta dos Condados, num “pic-nic que decorreu animadíssimo. No terraço fronteiro à linda vivenda [...] haviam-se armado grandes toldos para defender do sol os nume-

⁶¹ *Gazeta da Figueira* 23 maio 1914: 3.

rosos convivas”, cerca de sessenta. Pelas “15 horas e meia abancaram os convivas a uma extensa meza, ocupando o Sr. Dr. Afonso Costa e sua esposa a Sr.^a D. Alzira Costa os logares d'onra, e dominando em todos os espiritos, durante a abundante e variadíssima refeição, a mais franca e íntima alegria”. Os discursos e brindes sucedem-se durante a parte final da refeição com doces e regados a *champagne*⁶²!

Ao longo do século XX, as visitas oficiais vão tendo cenários diferentes, de acordo com os equipamentos que, entretanto, também nascem na cidade. Já na segunda metade da centúria, o *Grande Hotel*, inaugurado em 1953, adquire um papel relevante nos atos oficiais, no que à comensalidade respeita. Os melhoramentos a que se assiste no concelho transformam a agenda camarária e as figuras de Estado são recebidas com grande pompa. É o caso da visita do embaixador de Espanha, o Sr. D. Nicolau Franco que, em agosto de 1954, “foi alvo de carinhosas manifestações de simpatia, por parte da cidade e da colónia espanhola aqui residente”. O embaixador hospeda-se no recente *Grande Hotel* “e almoçou na Piscina-Praia, tendo visitado diversos pontos turísticos da cidade”. A visita não se conclui sem um grande banquete no Salão Nobre do Grande Casino Peninsular⁶³.

Ainda em 1954, a encerrar o ano, a Figueira recebe o senador brasileiro Carlos Lacerda que é homenageado pela edilidade com um almoço servido no *Grande Hotel da Figueira*. A agenda do senador continua na vizinha Coimbra onde é recebido por jornalistas e livreiros da cidade⁶⁴.

Um dos mais distintos eventos que o *Grande Casino Peninsular* recebe é a homenagem prestada ao insigne cirurgião Professor Doutor Bissaya Barreto que, no seu compromisso cívico, deixa uma marca bem visível nesta cidade, nomeadamente com a antiga colónia balnear – hoje centro geriátrico – a *Casa da Mãe* e o *Infantário Ninho*.

A imprensa local da época dá grande destaque ao evento, anunciando a grandiosidade que se espera. Do programa das festas consta um grande banquete no *Salão Nobre* que

“escusado será dizer será pequeno para receber quantos tomarão parte na homenagem ao que há mais de 40 anos se colocou sempre ao serviço da Figueira. Em diversos pontos da cidade encontram-se disponíveis as listas para respetivas inscrições”⁶⁵.

⁶² *A Voz da Justiça* 15 setembro 1914: 1.

⁶³ *O Figueirense* 28 agosto 1954: 1-2.

⁶⁴ *O Figueirense* 11 dezembro 1954: 2.

⁶⁵ *O Figueirense* 17 novembro 1956: 1.

“Não há festa sem comer”: sociabilidade gastronómica na Figueira da Foz do final do século...

A 25 de novembro de 1956, cerca de 400 pessoas tomam assento no *Salão Nobre* para o referido almoço. “O homenageado deu entrada na sumptuosa sala sob uma trovoada de aplausos, enquanto se ouvia a “Marcha do Vapor”, considerado hino da Figueira. O repasto decorreu no meio da maior alegria” com os habituais discursos e entrega de flores por diferentes individualidades e instituições⁶⁶.



Foto 9 – Jantar de homenagem ao Professor Bissaya Barreto.
25 de novembro de 1956 (Col. Antiga 0412).

Mas nem sempre as grandes homenagens acontecem no emblemático edifício do *Casino Peninsular*. Em agosto de 1958, uma das freguesias da Figueira da Foz, Marinha das Ondas, decide homenagear o Presidente da Câmara, Fernando Muñoz de Oliveira, escolhendo para o efeito o *Salão de Diversões*. Para além do descerramento de uma fotografia do presidente na junta de freguesia, é servido um grande almoço festivo.

Em 1961, a inauguração da estação de tratamento de águas para abastecimento do concelho, traz à Figueira da Foz o senhor ministro das obras públicas que, entre diversos atos protocolares, é agraciado com um almoço no *Grande Hotel*⁶⁷ e no Casal da Robala.

⁶⁶ *O Figueirense* 1 dezembro 1956: 1-3.

⁶⁷ *O Figueirense* 27 maio 1961: 1-2.

No verão desse ano, o mesmo hotel volta a ser escolhido para o almoço oferecido ao ministro da justiça, e diversas individualidades, como o bispo da diocese, por ocasião da inauguração do majestoso Palácio da Justiça⁶⁸.

Em 1962 volta à Figueira da Foz o ministro das obras públicas para a inauguração da estrada que liga Quiaios à Serra da Boa Viagem, continuando o local do almoço a ser aquela unidade hotelaria de referência⁶⁹.

A findar a década de 1960, uma grande homenagem é prestada ao então presidente da câmara, engenheiro Coelho Jordão. O banquete reúne cerca de 700 convidados. Atendendo ao número de comensais e à grandiosidade do evento, o salão nobre do *Casino Peninsular* é o local escolhido para acolher o homenageado e seus convidados⁷⁰.

As questões alimentares relacionadas com as festividades e os ciclos da vida são um repositório de saberes, crenças, hábitos e costumes. A monotonia da comida quotidiana é quebrada com os banquetes das festividades. Festins religiosos e pagãos; ciclos da vida do homem. Diversos são os pretextos para estas viagens pantagruélicas; para as mesas de aparato; para uma embriaguez de excessos gastronómicos ou, noutros momentos, para o enobrecimento sensato do acontecimento a festejar ou, simplesmente, responder a necessidade alimentares específicas.

De acordo com as reflexões de Maria Antónia Lopes,

“os rituais familiares ou não familiares celebram, solenizam e fixam na memória dos próprios e da comunidade momentos especiais. Podem ser formais, ou informais, ter ou não um cariz religioso, ser festivos ou lutuosos. A marca comum a todos é a repetição dos gestos e palavras, previamente conhecidos, e que são formas de comunicação simbólica. Há rituais cíclicos e há rituais únicos e irrepetíveis, marcando mutações existenciais. Estes últimos, mas não só estes, são os chamados rituais de passagem”, nomeadamente o nascimento, o casamento e morte⁷¹.

A coleção do Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz, em particular o fundo Casa Havaneza, possui um número significativo de reportagens fotográficas de casamentos. Tratando-se de uma casa comercial, naturalmente, esse género de cerimónias são as mais habituais entre as encomendas, bem como os retratos de estúdio. No entanto, a informação associada às imagens é escassa, dificultando a identificação dos protagonistas e a eventual ligação às notícias dos

⁶⁸ *O Figueirense* 19 agosto 1961: 1.

⁶⁹ *O Figueirense* 16 junho 1962: 1-2.

⁷⁰ *O Figueirense* 26 julho 1969: 1-2.

⁷¹ Lopes 2012: 167.

“Não há festa sem comer”: sociabilidade gastronómica na Figueira da Foz do final do século...

enlaces matrimoniais que se encontram com regularidade na imprensa local, na primeira década do século XX.

Além do momento da cerimónia, normalmente na igreja, o fotógrafo regista com especial cuidado o banquete, com o bolo de noiva a sobressair nas mesas, umas mais ricamente apresentadas que outras, naturalmente de acordo com as distinções sociais dos noivos.



Foto 10 – Casamento do filho de José Machado. 1 de setembro de 1948 (CHNP000260).

Por serem distintos, alguns desses banquetes dão azo a notícias exclamativas, como o banquete descrito em 1942, num jornal local que elenca o que é servido a cerca de quinhentos convidados no que o jornalista afirma ser “um banquete de casamento como há poucos... uma vaca, sete carneiros, trinta galinhas, trinta arrobas de pão, vinte cabritos, vinte e cinco quilos de arroz doce, cinco caixas de macarrão, trezentos e sessenta charutos...”⁷².

Alguns destes casamentos constituem “um verdadeiro acontecimento mundano, pela categoria social dos noivos e de seus pais, e também pelo número e qualidade das pessoas que nele” tomam parte. Em maio de 1937, o enlace de uma ilustre figueirense, é anunciado num periódico local com direito à extensa

⁷² *O Figueirense* 24 janeiro 1942: 3.

lista dos convidados, descrição das cerimónias, menção ao “abundante e fino “copo de água”, rematando com o local escolhido para a lua-de-mel⁷³.

Certamente mais contido, é o “almoço oferecido a quantos assistiram ao auspicioso enlace” da Sr.^a D. Maria Tereza de Sousa Jordão com o senhor doutor “António Saraiva Castanheira ilustre assistente da Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra⁷⁴.

Ainda com base no estudo de Maria Antónia Lopes, e seguindo o livro de cozinha de Laura Santos, de 1949, na ementa de casamento que esta propõe para ser confeccionada em casa e que não se destina propriamente à mais alta elite, constam alguns hábitos alimentares, herdados da aristocracia, e que encontram no banquete de casamento o momento ideal para uma manifestação de algum requinte. De resto, de entre os três rituais de passagem – batizado, casamento, funeral – o casamento é o que se presta a uma encenação mais aprimorada e lauta. Assim,

“o ‘copo de água’ recomendado é constituído por: caldo de galinha, galantina, peru assado, lagosta ao natural, rissóis de peixe, croquetes de carne, costeletas panadas, empadas de galinha, escalopes, sanduíches diversas, bolo de noiva, pudim de Londres, pudim flam, pudim de leite, coração de noiva, bolinhos do paraíso, maravilhas, bolinhos de laranja, laranjinhas da China, escurinhos, morenos, bolinhos de nata, bolinhos de amêndoa, rebuçados de ovos, geleia de mão de vaca (em copinhos pequenos), frutas cristalizadas, ananás ao natural, cup, vinhos escolhidos, licores, espumosos e vinho do Porto”⁷⁵.

Certamente este estilo de ementas são transversais a todo o território, nas casas das famílias mais abastadas, apesar de algumas variações que se prendem com tradições locais. No concelho da Figueira da Foz é fácil conceber estes cenários pantagruélicos na sociedade mais urbana e com estatuto social, cultural e económico relevante. Nas freguesias mais rurais, as bodas são mais modestas. Numa delas, Borda do Campo, o prato típico associado ao casamento era o arroz de carneiro. Não existe nenhuma fonte escrita ou oral que explique a origem desta tradição. Contudo, tratando-se de um território com uma forte influência dos campos de arroz, não se estranha a sua utilização, seja em pratos salgados ou na versão transversal a todo o concelho – dir-se-ia mesmo ao país – o arroz-doce! Acresce, ainda, o facto de este grão ser símbolo de fertilidade e por essa lógica, também enraizado nas questões antropológicas do ritual matrimonial. Embora a perder a sua importância em alguns lugares do concelho, a distribuição de arroz-doce aos convidados dos casamentos, alguns dias antes da cerimónia, con-

⁷³ *O Figueirense* 27 maio 1937: 1.

⁷⁴ *O Figueirense* 20 maio 1937: 3.

⁷⁵ Lopes 2012: 170.

tinua presente em comunidades como Buarcos e Vila Verde. Efetivamente, o arroz-doce permanece como a sobremesa mais comum nos dias festivos⁷⁶, sejam eles festas familiares ou, simplesmente, reuniões de amigos com características de convívio gastronómico e lúdico ou, ainda, em eventos de carácter social e institucional.

É o arroz-doce que remata a refeição oferecida por ocasião da inauguração do refeitório do pessoal das oficinas da *Companhia dos Caminhos de Ferro Portugueses da Beira Alta*, em novembro de 1939. Completa o menu o caldo verde, à semelhança de tantas outras refeições de carácter público enunciadas nas fontes relativas à comensalidade neste concelho; bacalhau com batatas, não fosse este território marcado pela *faina maior*; ovos, fruta e vinho corrente. Trata-se de

“um melhoramento para bem do pessoal. [...] o refeitório é uma ampla sala, revestida de azulejo até metade das paredes, com mezas espaçosas de mármore, com os respectivos bancos, tendo na parede norte lavatórios suficientes para o serviço dos que ali forem tomar as suas refeições, num ambiente de limpeza e conforto que revela bem o cuidado que merece à Administração da referida Companhia, a vida e a saúde dos seus colaboradores”⁷⁷.



Foto 11 – Inauguração do refeitório do CF da Beira Alta.
Novembro de 1939 (NPR07129).

⁷⁶ Cândido 2015: 293-294.

⁷⁷ *O Figueirense* 25 novembro 1939: 1.

São diversos os modos de comer em grupo da época contemporânea que contemplam manifestações espontâneas, mas também movimentos organizados como as formações de confrarias gastronómicas e báquicas. Nesta medida, a alimentação implica convivialidade. As refeições constituem um ato coletivo, onde a conversa tem um papel determinante.

Na Figueira da Foz, na primeira metade do século XX, destacam-se dois grupos que aliam a convivialidade com a comensalidade, ambos com nomes alusivos aos seus membros: o *Grupo dos Dez* e o *Grupo dos Treze*. O primeiro, constituído por chefes de família, reúne-se aos domingos, na Mata da Misericórdia, onde se realiza a confraternização gastronómica. Os *Treze*, com dificuldades em se manterem por falta de sócios, são oriundos da classe média, destacando-se nomes conhecidos como Maurício Pinto, Augusto Pinto e Cardoso Marta⁷⁸. Mantendo a tradição do *Grupo dos Treze*, Augusto Pinto e Cardoso Marta pertencem, desde a primeira hora, ao *Grupo Coração, Cabeça e Estômago*, cuja primeira reunião acontece em 1936. Trata-se de uma tertúlia gastronómica e cultural. Fundado por António Augusto Esteves, mais conhecido pelo pseudónimo literário Carlos Sombrio, o grupo dura uma dúzia de anos. Decorre o primeiro almoço em 1936, sendo o derradeiro encontro em 1948. Um grupo de ilustres intelectuais, escritores e artistas admiradores das artes pantagruélicas e da literatura, o Grupo “Coração, Cabeça e Estômago”, nos escassos doze anos de existência, criou uma estória que já foi alvo de estudo⁷⁹.

Este grupo de românticos votados ao culto das artes, das letras e ciência que, naturalmente, vai crescendo e estabelecendo uma firme e grata camaradagem entre os seus pares, sob a égide do título camiliano e presidido por Joaquim de Carvalho, é mais do que um encontro de intelectuais que se reúnem para o almoço regional onde a literatura tem um lugar de eleição. Esta tertúlia cultural e gastronómica torna-se num tributo à amizade, à partilha, ao convívio entre homens da terra e seus amigos e à “caldeirada regional”. Na verdade, a *caldeirada de peixe* aparece em todos os almoços, com pequenas variações na sua designação: *caldeirada regional* (1942|1943); *caldeirada de peixes variados* (1944); *caldeirada de todo o peixe* (1945); *caldeirada à fragateiro* (1946); *caldeirada à pescador* (1947) e a *tradicional caldeirada de peixe sortido* (1948). Pontualmente, surgem pratos com cefalópodes, curiosamente com o nome de família do dono da casa onde decorre o almoço, Adolfo Santiago. Assim, em 1945, servem como terceiro prato *chocos à Santiago*, no ano seguinte, *lulas à Santiago*, em 1947 *chocos à Adolfo Santiago* e, finalmente em 1948, no derradeiro ano, bisaram as *lulas à Santiago*. O marisco surge de forma residual, no primeiro almoço registado em ata, com uma soberba *lagosta ao natural*. Nos pratos de carne as variações são em maior número, mas

⁷⁸ Cândido 2014: 16-17.

⁷⁹ Cândido 2014.

“Não há festa sem comer”: sociabilidade gastronómica na Figueira da Foz do final do século...

ainda assim, sem excessos de diversidade. Se nos primeiros anos o bife é o rei, a galinha toma-lhe o lugar a partir de 1946: *bifes à portuguesa com batata frita* (1942); *bifes de cebolada com arroz de substância* (1943); *bifes de cebolada com guarinição de arroz* (1944); *bifes com arroz* (1945); *galinha com arroz pardo* (1946); *frango com arroz de caril* (1947); *arroz de frango* (1948). Nos *repastos*, consta igualmente a fruta, vinhos branco e tinto e espumante. Também o café vai sempre à mesa, acompanhado por bagaceira, aguardente, *conhache*, charutos e licores. Os *doces* aparecem designados dessa forma genérica (1946 – 1948), ou especificamente *bôlo doce* (1944) e *leite-creme* (1947). O grupo tem o cuidado de não esquecer a cozinheira que no final é sempre chamada à sala para os generosos elogios, sendo fotografada com todos os comensais⁸⁰.

Cardoso Marta levanta uma questão:

“Quem diria que este punhado de homens, se não *vencidos da vida*, pelo menos [...] bem acotovelados por ela [...] quem diria que viriam a encontrar-se todos os anos [...] ao redor de uma mesa fumegante de iguarias aliciantes e espelhada de gostosos vinhos que liberalmente nos regala a boa terra portuguesa?”⁸¹.



Foto 12 – Almoço do grupo “Coração, Cabeça e Estômago”.
12 de agosto de 1945 (Col. Antiga F015).

⁸⁰ Idem: 42-43.

⁸¹ Idem: 44.

Em última análise, a dita *boa mesa* excede o conceito de boa comida, encontra-se aliada à sociabilidade e convivialidade, e à possibilidade de atingir a felicidade. O culto da mesa justifica-se pela necessidade que o Homem teve, no passado, e continua a manifestar, no presente, de se alimentar em grupo, de associar o ato primitivo de comer com a convivialidade. O prazer da mesa concentra-se particularmente na amizade e no convívio que ela proporciona, a que acresce a distinção cultural. O prazer da mesa é exclusivo do Homem.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz (AFMFF), Col. Antiga, 06283; 07164; FV067; 0412; F015.

Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz (AFMFF), NPR05321; NPR13980; NPR15199; NPR101701; NPR04567; NPR07129.

Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz (AFMFF), CHNP000260.

Arquivo Histórico Municipal da Figueira da Foz (AHMFF), ASS/NAV. 2. E. 5. 1923; 2. 1953.

Arquivo Histórico Municipal da Figueira da Foz (AHMFF), *Associação Naval 1º de Maio. Fragmentos e Memórias*. Catálogo 1998.

Arquivo Histórico Municipal da Figueira da Foz (AHMFF), ASS/NAV. C. 1 – 1921-1934.

Arquivo Histórico Municipal da Figueira da Foz (AHMFF), ASS/NAV 1.4.1.

Arquivo Histórico Municipal da Figueira da Foz (AHMFF), ASS/NAV. G. 1 – 1925; G. 2 – 1962; G. 3 – 1964; G. 4 – 1965.

Correio da Figueira (1892).

Figueirense (O). Bi-semanário noticioso, literário e anunciador (1936, 1937, 1938, 1939, 1940, 1941, 1942, 1954, 1956, 1961, 1962, 1969).

Gazeta da Figueira (1900, 1903).

Mar Alto (1966).

Voz da Justiça (A) (1914, 1917).

Wolowski, B. (1883), *Les fêtes en Portugal. Inauguration du chemin de fer de la Beira-Alta. Notes et souvenirs de voyage*, E. Dentu Éditeur, Paris.

Estudos

Braga, Isabel Drumond (2008), “Culinária no Feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas”, in *Caderno Espaço Feminino* 19. 1: 117-141.

Braga, Isabel Drumond (2006), *Os menus em Portugal. Para uma História das Artes de servir à mesa*, Chaves Ferreira Publicações, Lisboa.

Braga, Isabel Drumond, Braga, Paulo Drumond (2012), “A Mocidade Portuguesa Feminina e a formação culinária em Menina e Moça (1947-1962)”, *Cadernos Pagu* 39: 210-226.

- Calado, José Salinas (1935), “A visita régia à Figueira em 1882”, *Álbum Figueirense* 7, ano 2: 193-202.
- Cândido, Guida da Silva (2014), *Coração, Cabeça e Estômago: uma tertúlia Figueirense*, Câmara Municipal da Figueira da Foz, Figueira da Foz.
- Cândido, Guida da Silva (2015), *A Nossa Mesa: Receituário gastronómico da Figueira da Foz*, Câmara Municipal da Figueira da Foz, Figueira da Foz.
- Cascão Rui de Ascensão Ferreira (2009), *Monografia da Freguesia de São Julião da Figueira da Foz*, Junta de Freguesia de São Julião da Figueira da Foz, Figueira da Foz.
- Ferreira, Romano Barnabé (1945), *O primeiro centenário da Assembleia Figueirense. 1839 – 15 de Dezembro – 1939*, Coimbra Editora Lda., Coimbra.
- Lopes, Maria Antónia (2012), “Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)”, in Araújo, Maria Marta Lobo de; Lázaro, António Clemente; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (coord.), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, CITCEM, Braga: 167-179.
- Medina, Vitor Manuel Garcia [s.d.], *Tavarede. A terra dos meus avós*, Junta de Freguesia de Tavarede.
- Pinto, Maurício; Esteves, Raimundo (1945), *Aspectos da Figueira da Foz*, Comissão Municipal de Turismo, Figueira da Foz.
- Plantier, Paul (1905), *O Cozinheiro dos Cozinheiros*, Ed. de autor, Lisboa.
- Vaquinhas, Irene (2012), *O Casino da Figueira. Sua evolução histórica desde o Teatro-Circo à actualidade (1884-1978)*, CHSC, Palimage, Coimbra.

A MESA LISBOETA NA FICÇÃO
DE ARMANDO FERREIRA (1893-1968)

THE LISBON TABLE IN THE FICTION
OF ARMANDO FERREIRA (1893-1968)

ISABEL DRUMOND BRAGA

Universidade de Lisboa

Faculdade de Letras

Centro de História

Universidade de Évora

Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades

isabeldrumondbraga@gmail.com

RESUMO: Partindo de fontes literárias, em concreto, de parte da obra literária de Armando Ferreira, um autor muito lido no Portugal da primeira metade do século XX, pretende avaliar-se a mesa e a sociabilidade à mesa dos grupos populares. Foram escolhidas 18 obras humorísticas em 19 volumes, tendo em conta, em especial, as que retrataram tipos e costumes de Lisboa. No entanto, apesar de quase toda obra ter como palco a capital, o país desfilou de norte a sul, dado que Lisboa acolheu pessoas de todas as regiões.

Palavras-chave: Alimentação; Armando Ferreira; História; Lisboa; Literatura; Portugal; Século XX.

ABSTRACT: The main objective of this paper is to evaluate the table and the sociability at the table of popular groups, using literary sources, in particular, 18 humorous books of Armando Ferreira, a very popular author in Portugal in the first half of the twentieth century. In these books we find numerous types and customs of Lisbon, but also from other regions of Portugal, as Lisbon welcomed people from north to south.

Keywords: Food; Armando Ferreira; History; Literature; Lisbon; Portugal; 20th century.

Em *Caixinha de Rapé* (1946): “Porque será que aos livros de cozinha se chamam livros de receitas, embora sejam só despesas?”¹

¹ Ferreira 1946: 66.

1. A vida e a obra de Armando Ferreira (Lisboa, 25 de fevereiro de 1893 – Lisboa, 3 de dezembro de 1968) não têm despertado qualquer interesse entre os investigadores nem da literatura nem da história. Os trabalhos gerais dedicadas ao recenseamento de autores e à caracterização da respetiva produção literária, mormente as histórias da literatura, não o mencionaram. Por outro lado, obras de síntese como o *Dicionário de Literatura* não incluíram nenhum verbete sobre o autor, não o lembraram ao referir os escritores humorísticos e, apenas na entrada sobre Lisboa, Luís Forjaz Trigueiros o elencou entre os autores de crónicas citadinas ligeiras, sem referir um único título².

Apesar de ter escrito mais de três dezenas de obras literárias, nelas se contando, desde a década de 1910, poesia e prosa, designadamente contos, novelas e romances, para crianças e para adultos, a formação de Armando Ferreira, terminada em 1918, foi na área da engenharia, de tal modo que desempenhou essa atividade no Ministério da Agricultura (1918), foi secretário da *Anglo-Portuguese Telephone Company* (1919), bem como docente do Instituto Superior Técnico e do Instituto Industrial de Lisboa. Foi também jornalista de *A Capital*, onde chegou a redator chefe, fundador da Sociedade de Escritores e Compositores Teatrais Portugueses (1925), atualmente Sociedade Portuguesa de Autores, e administrador da Companhia Amélia Rey Colaço-Robles Monteiro (1958). Fez crítica teatral e colaborou em jornais e revistas como *ABC*, *A Capital*, *Diário Popular*, *Dominó*, *Gazeta dos Caminhos-de-ferro*, *Ilustração Portuguesa*, *Jornal do Comércio*, *Jornal da Europa*, *Notícias Ilustrado*, *Risoto*, *Século Ilustrado*, *Zé* e outros³. O seu fascínio pelo jornalismo terá sido o responsável pela personagem José Gabriel, um idóneo jornalista da obra *Aventuras de D. Martinho de Aguilar em Lisboa* (1939), o qual em dado momento confessou: “passei a repórter, depois a redator principal e hoje, apesar de viver só, num quarto alugado, sem família, podiam convidar-me para ministro, que não queria senão continuar a ser isto que sou: jornalista – que é como quem diz, ser o romancista da vida...”⁴.

A popularidade de Armando Ferreira foi resultado de publicações humorísticas, nas quais, em especial, procurou retratar tipos e costumes de Lisboa. Inspirando-se na obra de Gervásio Lobato (1850-1895), *Lisboa em Camisa*, publicada em 1890 e adaptada ao cinema por Herlander Peyroteo, em 1960, sobre uma família da pequena burguesia de Lisboa com pretensões⁵, Armando

² Trigueiros 1997: 555.

³ Cf. “Os nossos mortos”, *Gazeta dos Caminhos de Ferro*, 1933. Lisboa, 16-01-1968: 191; Pereira, 2007; Rita Correia. Ficha Histórica de “O Domingo Ilustrado (1925-1927)”. <<http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/FichasHistoricas/DomingoI.pdf>>, consultado em 1 de maio de 2017 e <<https://toponimialisboa.wordpress.com/2013/02/21/a-rua-do-autor-de-lisboa-sem-camisa/>>, consultado em 1 de maio de 2017.

⁴ Ferreira 1939a: 96. Contudo, em *A Casa do Diabo*, um policial de 1933, Armado Ferreira retratou o jornalismo e os jornalistas de forma pouco simpática. Cf. Ferreira 1933.

⁵ Sobre esta obra, cf. Esperanço 2017.

Ferreira produziu uma trilogia intitulada *Lisboa sem Camisa*, composta por *O Casamento da Fifi Antunes* (1935), *O Baile dos Bastinhos* (1936) e *O Galã de Alcântara* (1937). Outros textos igualmente relevantes, que alcançaram elevadas tiragens, foram publicados na década de 1930 e na seguinte. Importa ainda juntar os dois volumes de *O Beco do Alegrete* (1957), com capas de Stuart de Carvalhais⁶, resultantes da colaboração durante os anos anteriores, no *Diário Popular*, um dos jornais onde publicou crónicas, como já se referiu.



Figs. 1, 2 e 3 – Capas das obras que constituíram a trilogia *Lisboa sem Camisa* (1935, 1936 e 1937, respetivamente).

Atendendo a que a Literatura apreende a realidade humana, abordar as representações através dos textos literários⁷ constitui uma possibilidade para os historiadores, dando origem a profícuos diálogos entre as duas áreas do saber, que utilizam estratégias retóricas diferenciadas⁸. Como Sandra Jatahy Pesa-

⁶ Sobre Stuart de Carvalhais, veja-se Lobo 2009:161, *passim*.

⁷ Cf. Chartier 2000.

⁸ Não se pretende, de forma alguma, fazer o elenco dos trabalhos sobre a matéria. Refira-se apenas que o assunto tem despertado o interesse e a reflexão de autores em diversos países. Entre os Portugueses, vejam-se os trabalhos de Fonseca 2004 e de Matos 2015. Ao arripio destas posições, veja-se a entrevista dada em 2007, por Maria Vitalina Leal de Matos, durante a qual a autora afirmou: “Enquanto as outras ‘ciências’ sociais ou humanas encaram o seu objeto de um determinado ângulo, e apenas desse, seja o psicológico, o sociológico, o linguístico, o histórico...o estudo da literatura olha o homem como um todo; qualquer das abordagens acima mencionadas são pertinentes e bem-vindas para focalizar aquele objeto de estudo que é a obra literária. Claro que, justamente no século XX, os estudos literários pretendem ter o seu enfoque próprio, e deste modo a literatura concentrou-se nos estudos de texto. Mas, excetuando alguns

vento chamou a atenção, “a História, tal como a Literatura, é uma narrativa que constrói um enredo e desvenda uma trama”⁹. Porém, as duas abordagens apresentam diferentes compromissos com a realidade, embora com recurso a discursos verosímilantes, apesar de a História ter a pretensão de alcançar a verdade. Não obstante, a Literatura pode ser uma fonte histórica dependendo dos problemas formulados, designadamente se o objetivo for a perceção das sensibilidades, dos valores, das razões e dos sentimentos¹⁰. É neste entendimento teórico que este texto se fundamenta¹¹.

A obra ficcional de Armando Ferreira, um autor completamente esquecido, é um objeto literário que permite reler a Lisboa social da primeira metade do século XX. Isto é, que autoriza o conhecimento das representações culturais, na conceptualização de Roger Chartier¹². As personagens criadas e os diálogos que encetaram transportam o leitor para o mundo do teatro, mormente da comédia. Neste sentido, pode considerar-se que estamos perante um documento sociológico da época através da criação de tipos populares, por parte de alguém que bem os conheceu e não hesitou em recorrer ao cómico e à sátira para traçar quadros humorísticos das mais diversas situações. Nos contos, nos romances e nas novelas verificam-se questões como a preocupação com as aparências, o jogo entre o ser e o parecer, o conhecimento das hierarquias, as pretensões sociais dos populares, os desejos de ascensão, quer pelo casamento quer pelo emprego, recorde-se que uma das metas era ser funcionário público, mesmo que de baixo estrato, como por exemplo no caso dos contínuos.

O espaço é igualmente relevante. Pensemos na enorme presença de gente oriunda de vários pontos de Portugal a viver em Lisboa, resultante das migrações internas rumo à capital em busca de oportunidades de trabalho. Estas pessoas instalaram-se quer nos arredores da cidade quer nos bairros populares¹³

casos mais radicais, nunca desprezou as contribuições que as outras ciências lhe davam.” (cf. Matos 2016: 345-346).

⁹ Pesavento 2003: 33.

¹⁰ Pesavento 2003: 39.

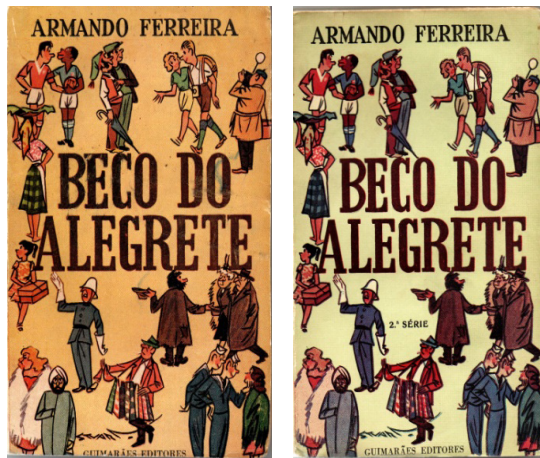
¹¹ A utilização dos textos literários como fonte para o estudo da alimentação, da gastronomia e da sociabilidade à volta da mesa, tem despertado interesse por parte de historiadores e de investigadores de outras áreas relativamente a obras de autores como Eça de Queiroz, Camilo Castelo Branco ou Jorge Amado. Por outro lado, iniciativas como os *Sabores da Escrita*, organizados pela Câmara Municipal de Coimbra, em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, a Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra e o Projeto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia têm revelado o potencial da temática, mesmo quando estamos perante escritores em cujas obras a matéria em causa não constitui a temática central dos enredos narrativos. Cf. <<http://www.cm-coimbra.pt/index.php/areas-de-intervencao/cultura/item/3541-sabores-da-escrita>>, consultado em 25 de abril de 2017 e <<http://aulp.org/node/112270>>, consultado a 25 de abril de 2017.

¹² Chartier 1987.

¹³ Sobre as diferentes zonas de Lisboa e os tipos de habitações da primeira metade do século XX, cf. Couto 2003: 252-259, 262-265; França 2008: 627-725; Acciaiuoli 2015: 291-341.

e, na ficção literária de Armando Ferreira, foram referenciados, por exemplo, locais como Alcântara¹⁴, ou o Bairro Andrade¹⁵, nas proximidades da Mouraria, palco da trilogia de *Lisboa sem camisa*, ou seja, Lisboa sem nada. Recorde-se que, no passado, a camisa era uma peça de roupa íntima que nunca se despia.

A obra literária de Armando Ferreira fornece ao leitor uma imagem ficcional dos grupos populares lisboetas que, contudo, não deixa de representar o real, nos espaços, nas atitudes e nos comportamentos¹⁶. As personagens tipo aparecem ora identificadas com traços como a profissão – atriz, bancário, criada, contabilista, contínuo, cozinheira, empregado de mesa, farmacêutico, hoteleiro, jornalista, juiz, magarefe, médico, parteira, peixeira, de entre outras – ou os comportamentos – por exemplo, mulher casadoura, burlão – e são representativas e identificáveis não obstante, em alguns casos, o autor recorrer a comportamentos exagerados de forma a proporcionar imagens ridículas e a suscitar o cómico. Era um mundo que o autor conhecia bem, como fez questão de escrever no prefácio ao primeiro volume do *Beco do Alegrete*: “O autor nasceu lá mesmo, entre os refolhos apertados do olhinho da alface, e, como alfacinha da gema, ama esses tipos, lugares, costumes entre os quais petizou e viveu a sua vida”¹⁷.



FIGS. 4 e 5 – Capas dos dois volumes da obra *Beco do Alegrete* (1957).

¹⁴ Sobre o bairro de Alcântara, cf. Couto 2003: 255-259.

¹⁵ Sobre o bairro Andrade e as suas imediações, cf. França 2008: 632-634, 654-655, *passim*.

¹⁶ Retenha-se a observação, que sugere debate, de Maria Vitalina Leal de Matos: “às vezes, um autor de segundo plano torna-se mais revelador da sua época, dos problemas do seu tempo, justamente porque não é excepcional”. Cf. Matos 2016: 421, nota 182.

¹⁷ Ferreira 1957: 7.

2. Partindo da produção ficcional de Armando Ferreira, em especial da que publicou nas décadas de 1930 e 1940, isto é, recorrendo às obras de maior êxito, visível no número de edições, procurar-se-á perscrutar o valor e o interesse das referências humorísticas que fez à alimentação e aos comportamentos à mesa por parte dos grupos populares, por vezes os que menos atenções suscitam. Neste sentido, foram escolhidas 18 obras em 19 volumes¹⁸.

Os mais recentes livros do autor

Casamento da Fifi Antunes.	1.ª ed., 1.º e 2.º milhares — 1935
	2.ª ed., 3.º a 6.º » — 1936
	3.ª ed., 7.º a 12.º » — 1936
	4.ª ed., 13.º a 16.º » — 1938
	5.ª ed., 17.º a 20.º » — 1940
	6.ª ed., 21.º a 26.º » — 1943
O Baila dos Bastinhos	1.ª ed., 1.º a 8.ª » — 1936
	2.ª ed., 9.º a 12.º » — 1940
	3.ª ed., 13.º a 18.º » — 1943
O Galã de Alcântara	1.ª ed., 1.º a 6.º » — 1937
	2.ª ed., 7.º a 10.ª » — 1939
	3.ª ed., 11.º a 14.º » — 1943
Amor de Perdão	1.ª ed., 1.º a 8.ª » — 1938
	2.ª ed., 9.º a 12.º » — 1942
	3.ª ed., 13.º a 18.º » — 1944
A Família Piranga	1.ª ed., 1.º a 4.º » — 1939
	2.ª ed., 5.º a 8.ª » — 1939
	3.ª ed., 9.º a 14.º » — 1942
Aventuras de D. Martinho de Agullar em Lisboa ..	1.ª ed., 1.º a 6.º » — 1939
	2.ª ed., 7.º a 10.º » — 1941
	3.ª ed., 11.º a 14.º » — 1943
A Barata Loira	1.ª ed., 1.º a 6.º » — 1941
	2.ª ed., 7.º a 12.º » — 1943
Glória	1.ª ed., 1.º a 4.º » — 1941
	2.ª ed., 5.º a 8.º » — 1942
Um Livro de Graça	1.ª ed., 1.º a 4.º » — 1942
	2.ª ed., 5.º a 8.º » — 1942
Sorte Grande	1.ª ed., 1.º a 3.º » — 1942
Os meus fantoches	1.ª ed., 1.º a 6.º » — 1943
Coisas da Maria Rita	1.ª ed., 1.º a 6.º » — 1943
	2.ª ed., 7.º a 12.º » — 1944

Fig. 6 – Informações sobre as tiragens das edições das obras literárias de Armando Ferreira, contidas em *Coisas de Maria Rita*, até 1944.

Se Gervásio Lobato, com *Lisboa em Camisa*, retratou a burguesia que tinha como modelo a nobreza¹⁹, Armando Ferreira reproduziu os populares que tinham como modelo essa burguesia, muitas vezes, uma mera cópia caricatural dos nobres. Estamos perante tipos analfabetos ou pouco alfabetizados²⁰, consequentemente com baixíssimo nível cultural mas, mesmo assim, com pretensões, pensemos, por exemplo, na Fifi, a quem Moisés elogiava os predicados de canto

¹⁸ Duas delas, *Contos Escuros* (1931) e *A Casa do Diabo* (1933) não têm informações relevantes sobre o tema principal que nos ocupa.

¹⁹ Esperanço 2017: 68-69, 75-90.

²⁰ As taxas de analfabetismo em Portugal por sexo e para os maiores de 7 anos foram: 1930: H 52,8%, M 69,9%; 1940: H. 41,2 %, M56,1%; 1950: H 32,4%, M 47,7% e 1960: H 24,9%, M 36, 7%. Em termos totais: 1930: 61,8%, 1940: 49%, 1950: 40,4% e 1960: 31,3%. Cf. Nóvoa 1992: 476.

e piano e o domínio do francês. Afinal, predicados que só na imaginação dos Antunes eram reais, como se verifica em *O Casamento de Fifi Antunes* (1935). E pensemos também nas famílias com escassos recursos, mas com criada a quem não pagavam atempadamente, tema patente em *Glória* (1941). As ações quotidianas e as que visavam alcançar prestígio acabavam por estar imbuídas de peripécias e de ridículo, suscitando o riso.

Pouco se sabe sobre a alimentação e a sociabilidade à mesa dos grupos populares na primeira metade do século XX, apesar de não serem escassas as fontes sobre o tema, marcado, em especial, pelas consequências das duas Guerras Mundiais²¹. Vejamos o que a produção ficcional de Armando Ferreira nos permite perceber, em articulação com outro tipo de informações.

Na trilogia *Lisboa sem Camisa* ficou bem visível a grande inépcia dos Antunes em matérias de comensalidade e de etiqueta. Por exemplo, em *O Baile dos Bastinhos* (1936), o casal serviu uma refeição na qual contou com diversos convidados. A ementa foi composta por canja, que parecia arroz cozido; peixe, concretamente rabo de bica, apresentado por Moisés como pargo, ainda cru, o qual teve que voltar para a cozinha. Entretanto, os comensais foram comendo figos e pevides, que tinham sobejado de certo passeio ao Jardim Zoológico, uma atração muito procurada²². Em seguida, foi servido esparguete com paio e enopado. Só os Antunes apreciaram o repasto²³.

As reuniões noturnas em casas particulares constituíam uma arrelia para casais como Ludovina e Moisés, personagens também presentes em *O Galã de Alcântara* (1937). Os gastos eram a maior preocupação. Certo dia, a parelha discutiu o que deveria servir: uma *xícra* de chá ou um vinho do Porto. Optaram pelo segundo “mais à moda e mais barato”. Já entre os comestíveis, descartaram os bolos e optaram por “fatias fininhas de pão com manteiga”²⁴. A frugal oferta não saciou os apetites dos convidados, de tal modo que os donos da casa fecharam-se na cozinha a discutir o que mais poderiam servir. O rol das existências era paupérrimo: dois ovos, um pedaço de *chóriço*, um copo de leite, um resto de bife do coração e dois peros. A estes géneros juntaram-se quatro ovos pedidos emprestados e compras feitas por outrem na leitaria da esquina, a saber, seis pastéis de nata e 250 gramas de línguas-de-gato. O dono da casa resmungou que a sua residência não era casa de pasto e que os convidados eram uma súcia de comilões, enquanto as visitas, após terem saído, teceram comentários como: “trata-se bem, este senhor Moisés!” e “é um burguês ricaço”²⁵. Eis a pobreza e o jogo do ser e do parecer.

²¹ Cf. Marques 1991: 617-627; Braga 2015a.

²² Sobre o Jardim Zoológico de Lisboa, cf. Braga 2015b: 317-389.

²³ Ferreira 1936: 172-176.

²⁴ Ferreira 1937: 129.

²⁵ Ferreira 1937: 147-148.



FIG. 7 – Capa da obra *A Barata Loira* (1941).

De teor idêntico é a cena descrita em *A Barata Loira* (1941). Desta feita, uma família residente em Lisboa, cujo chefe era contabilista, de férias na Costa da Caparica, uma praia que atraía gente da capital²⁶, foi surpreendida por visitas inesperadas que se aboletaram para almoçar. No primeiro domingo de férias foram gastas todas as provisões para o mês e... todos comeram pouco e mal: frango, lulas, ovos, chouriço, queijo, fruta, marmelada e leite-creme com formigas sopradas e catadas. Se o rol não era, à partida, desanimador, a quantidade e a qualidade das preparações tinham deixado a desejar: “o frango constituía divertimento de gincana, encontrar-lhe os ossinhos entre as montanhas de arroz cozido”²⁷. E alguém supôs que era arroz de marisco em vez de arroz de frango...

Na mesma obra, insistiu-se na temática, quando, em outra ocasião, D. Sofia se preparava para servir uma travessa de arroz doce polvilhado com canela. Importava dividir a sobremesa por nove pessoas. Gualberto e João Pedro concluíram logo que o ideal era serem apenas eles a desfrutar do manjar. Alegando que a travessa daria má divisão, Gualberto, que era médico, sacou de algo do bolso do colete e começou a passá-lo por cima do arroz, como quem projeta divisões. O diálogo revelou como conseguiu o seu intento e como usava do subterfúgio frequentemente:

²⁶ Refira-se que, ao longo do século XX, a prática da vilegiatura teve cada vez mais procura, por parte de elementos de todos os grupos sociais, que aliaram distração e saúde. Recorde-se que, já em 1876, Ramalho Ortigão publicara uma obra sobre as praias portuguesas – *As Praias de Portugal: Guia do Banhista e do Viajante* – com o objetivo de fornecer um guia para os banhistas e para os viajantes. Mais do que o elenco dos espaços, o autor chamou a atenção para as especificidades de cada praia, a frequência da mesma, os hábitos e costumes locais e dos que a frequentam, de entre outros aspetos, demonstrando o crescente interesse pela vilegiatura, então ainda não para todos.

²⁷ Ferreira 1941a: 82.

- “– Deixe lá, Gualberto, eu faço chegar para todos.
– Não. É que este dedinho é milagroso, faz crescer as rações...
– Qual dedinho? O que é isso? Perguntaram as pequenas e a mamã Miranda.
– Isto? É um dedo de um defunto. Trouxe-o eu hoje de uma autópsia...faz milagres.
– Oh! Já não como – disse a D. Alice.
– Nem eu...
– Nem eu...
– Nem eu...
Gualberto guardou o bocado de cera na algibeira e retirou-se para um canto com o João Pedro:
– É objeto, hem? Somos só nós a comer!”²⁸.

A falta de meios e a capacidade de improvisar e de ludibriar para obter comida ficaram patentes em várias ocasiões. Em *O Galã de Alcântara* (1937), Jorge foi ao Terreiro do Paço, onde atraiu três pombos que matou, para presentear a mãe no dia do seu aniversário. O diálogo familiar revela os equívocos de uma família sem meios:

- “– A caça...está pela hora da morte! Mas um dia não são dias, mãezinha Adelina.
– Ah! *Perdicces!* – Exclamou a Maria Rosa, que além de trigueirinha e sardenta era ciosa.
– Upa...upa – interrompeu Jorge, com ar misterioso – isto é uma ave sagrada, vive nos telhados das igrejas e ninguém a come, senão os eleitos; nunca viste nos presépios, uma pombinha branca?
– Credo, rapaz, não brinques com essas coisas! É o Espírito Santo...
– Pois hoje vamos ter *espíritos santos* no espeto...”²⁹.

Em outra ocasião, Jorge quis impressionar Moisés, reforçando o almoço com pastéis de nata. O expediente foi confundir o empregado de uma pasteleria que lhe pareceu recém-chegado a Lisboa e pouco inteligente. Depois de ter entrado em três estabelecimentos, decidiu-se por um quarto, uma confeitaria “onde só estava um marçano, de cara particularmente expressiva de estupidez provinciana, ainda não amadurecida pela cidade”³⁰. Começou por pedir meia dúzia de pastéis de coco, a seguir pediu para os trocar por pastéis de nata, que custavam o mesmo, e, em seguida, saiu com o embrulho. Jorge e Moisés, de braço dado, dirigiram-se para a porta quando foram interpelados pelo empregado que lhes lembrou não terem pago os bolos. A resposta pronta de Jorge foi

²⁸ Ferreira 1941a: 55.

²⁹ Ferreira 1937: 17.

³⁰ Ferreira 1937: 58.

clara, “então não os troquei pelos pastéis de coco?”. Replicando aquele que os mesmos também não haviam sido liquidados. Jorge retorquiu, com expressão de espanto: “Homessa! Então os pastéis de coco não ficam cá?”³¹. Na posse da sobremesa, ambos chegaram a casa de Jorge onde os esperava certo almoço onde pretensamente iria ser servido coelho à caçador. O aroma era agradável, mas a iguaria não era mais do que o gato de D. Pulquéria, a vizinha que chorava o desaparecimento do bicho, daí certo sabor a peixe...³².

Ostentar um nível de vida superior às posses era prática comum em algumas famílias. Na obra *Glória: novela de costumes populares lisboetas* (1941), Armando Ferreira explorou o tema através da família Carvalhosa e da sua criada Glória, uma mulher séria e poupada que ao longo de muitos anos de trabalho árduo conseguiu amealhar algum dinheiro num banco. A presunção de Maria Luísa, a patroa, foi evidente em vários momentos. Por exemplo, quando lhe perguntaram se já tinha conseguido arranjar uma cozinheira, respondeu que contratara um cozinheiro³³. Ora, se desde sempre abundaram as cozinheiras, também é verdade que os grandes nomes da arte culinária foram quase sempre do sexo masculino. E tal verificação é tanto mais verdadeira quanto se recua cronologicamente. Imagem estereotipada ou não, certo é que, segundo Leo Moulin, por toda a Europa, a cozinheira estava associada à confeção dos pratos tradicionais e saborosos, que se repetiam sem perspectivas de inovação, enquanto o cozinheiro era o artista artesão, o monarca absoluto da cozinha, dotado de espírito inventivo³⁴. Assim se compreende que o século XIX tenha assistido, um pouco por todo o lado, à diferenciação clara entre o cozinheiro profissional, o *maitre*, e o cozinheiro doméstico, frequentemente uma cozinheira³⁵.



FIG. 8 – Capa da obra *Glória* (1941).

³¹ Ferreira 1937: 59.

³² Ferreira 1937: 62-64.

³³ Ferreira 1941b: 35.

³⁴ Moulin 1989: 184.

³⁵ Mennell 1986: 200-201.

Glória, logo que começou a trabalhar na nova casa, foi confrontada com a necessidade de preparar um jantar para 15 pessoas, para o qual a patroa lhe deu a quantia irrisória de 20 escudos. Em contrapartida, exigiu pratos de lagosta, camarão, faisão, couves-de-bruxelas, morangos, dois doces e a mesa decorada com flores. E ainda concluiu: “É tudo gente para se rebentar de inveja, percebe? Percebe?”³⁶. Perante a situação, Glória não desanimou e preparou o jantar como pôde, com pratos de pescada, peru, molho de maionese – preparado com óleo de fígado de bacalhau em vez de azeite e regado com suor da testa, devido à tolice de Tónio, o improvisado ajudante – e puré de batata avermelhado, resultado da presença de sangue do dedo do referido, que se cortou na máquina de picar³⁷. O serviço de mesa não destoou. De novo, Tónio cometeu diversos dislates, desde aconselhar os convidados a comerem mais, passando por espirrar sobre a travessa das perdizes com ervilhas e deixar cair o peru depois de cozinhado no chão da cozinha. No rescaldo de tão fantástica refeição, Glória e Adelaide verificaram que os pratos da marca *Vista Alegre*³⁸ estavam todos, mas dos do serviço inglês faltavam dois...³⁹. Eis uma família com escassos meios, em que o marido era o único que trabalhava, um licenciado em Direito, oriundo da Beira, mas que não deixava de possuir pratos de porcelana nacional e estrangeira e ter criada, a quem se esquecia frequentemente de pagar.



FIG. 9 – Capa da obra *Aventuras de D. Martinho de Aguiar em Lisboa* (1939).

³⁶ Ferreira 1941b: 23.

³⁷ Ferreira 1941b: 25-30.

³⁸ A fábrica de louça *Vista Alegre* foi fundada em 1824 por José Ferreira Pinto Basto e foi a primeira empresa portuguesa que produziu porcelana. Cf. *Vista Alegre* 1989 e <https://vistaalegre.com/int/t/VAA_AMarca_Historia-1>, consultado em 1 de maio de 2017.

³⁹ Ferreira 1941b: 31-38.

A mesma temática foi, de forma mais breve, aludida igualmente em *Aventuras de D. Martinho de Aguiar em Lisboa* (1939). Em dado momento, num jantar oferecido pelos parentes do fidalgo, durante a sua estada na capital, uma das personagens esclareceu malevolamente: “Não se come mal. Depende da cozinheira que a Bia mandar vir... Sim, porque ela não tem senão uma criada, mas, para fazer figura, aluga nestes dias um criado de mesa e uma cozinheira”⁴⁰. De qualquer modo, o jantar composto por *consommé*, pontas de espargos, galinha e fatias douradas, não foi do agrado de D. Martinho⁴¹.



FIG. 10 – Capa da obra *Fortuna* (1947).

Aproveitar uma festa para comer e, sobretudo, para se apropriar de alguns preparados para nutrir-se em casa ou ofertar a outrem, foi tema abordado em *Fortuna: 2.ª novela de costumes populares lisboetas* (1947). Para festejar o noivado entre Isaura e Salustiano, foi oferecida uma refeição na qual se disputaram quer os salgados quer os doces. Por exemplo, Mesquita, um dos convidados, agarrou um prato de doces de ovos e “açodadamente perseguiram-no três meninas, quatro senhoras e dois sujeitos magros, a ver qual era vencedor naquela gincana de apanhar um coração ou um croquete de ovo”⁴². Mas, houve quem fosse mais longe. Aproximando-se o final do repasto, onde as iguarias não permitiram saciar os apetites de todos os convidados, Fortuna apressou-se a sair com o bolso do fraque repleto. Ao chegar a casa, estabeleceu o seguinte diálogo com Maria do Céu:

⁴⁰ Ferreira 1939a: 114.

⁴¹ Ferreira 1939a: 115-125.

⁴² Ferreira 1947: 87.

- “– Trago-lhe aqui uma coisa.
- Como o senhor é meu amigo.
- Aqui está...
- Palitos?
- Isto é para a sua mãezinha. Sempre faz arranjo – e mostrou uns vinte palitos. Depois, apareceu tudo, ligeiramente amarrotado, os pastéis de camarão, o coração de ovos, pastilhas de frutos, o farto de creme, e uma bola de naftalina...
- Desculpe, isto não é. Pertence à loja...
- Obrigada...
- Então não come?
- Obrigada... como logo... não... eu não sou gulosa”⁴³.

A pretensa etiqueta à mesa foi em vários momentos objeto de referência. Por exemplo, em *O Baile dos Bastinhos* (1936), Moisés Antunes ingeriu a água e o limão que se destinava a lavar os dedos, antes da refeição⁴⁴. Em outro momento, num jantar em casa dos Bastinhos, perante um *consommé*, enfiou os dedos na taça e gritou depois de se ter queimado. Face a uma travessa de lagosta com maionese, para não causar perturbação, apenas se serviu de pequenos pedaços que estavam junto da alface. Quando o criado serviu vinho tinto, entendeu que o mesmo deveria usar o copo do vinho branco para não sujar outro e, ao aparecer um prato de alcachofras com molho de manteiga, desistiu de as degustar depois de ter ficado com a boca cheia de fios das mesmas. Finalmente, a travessa de leitão assado com batatas coradas foi remexida em busca de uma perninha, que não encontrou, enquanto uma das batatas aterrou no decote de uma senhora que lhe estava ao lado. Quando já se pensava que nada mais poderia acontecer, a apresentação da travessa de couve-flor foi o momento em que espetou o garfo no dedo do criado e tudo se entornou no vestido de D. Ana. A sobremesa, com recurso a *flambé*, deu origem a expressões de aflição, tais como “salvem o doce, ao menos salvem o doce!” e ao despejo de um copo de água sobre o mesmo⁴⁵.

Nos espaços de restauração os problemas de etiqueta também se faziam sentir⁴⁶. Em *A Família Piranga* (1939), durante um jantar num restaurante de qualidade, após o recebimento de dinheiro de forma inesperada, os Barbosas dedicaram-se a tornar clara a falta de modos. Epifânio começou por puxar o empregado pelo *smoking* e a seguir perguntou quanto custava o jantar. Informado de que era à lista, começou por afirmar que queria pão grande, manteiga,

⁴³ Ferreira 1947: 97. Sobre estes comportamentos e, em especial, acerca dos excessos, cf. Grieco, Hyman, Scholliers 2006: 7-15.

⁴⁴ Ferreira 1936: 57-58.

⁴⁵ Ferreira 1936: 76-83.

⁴⁶ Sobre os espaços de restauração em Lisboa, na primeira metade do século XX. Cf. Marques 1991: 622-623.

palitos e vinho. Perante a pergunta do empregado se desejavam *consommé* ou creme, esclareceu que queria uma “sopinha bem quente para todos”. Entretanto, Tonecas, uma das crianças, estendeu-se pela mesa para espetar a faca na manteiga recém-chegada. Escolhidos os pratos, Epifânio voltou a interpelar o criado “Pst. Faz favor, uma informaçãozinha? Comida para um, dá para dois? Desculpe mas nós *sêmos* de alimento... e estes restaurantes finos, às vezes só dão amostras...Eh! Eh! Eh! – ria satisfeito”⁴⁷. Ao chegar o peixe, Quitéria, mulher do referido Epifânio, imitando as filhas, segurou o garfo com os dois dedos e esticou o mendinho, deixando-o cair por três vezes, enquanto Zefa se interrogava sobre a utilidade da faca de peixe. E os dislates continuaram. Em outro momento, beneficiando de inesperada riqueza, a família contratou uma criada doméstica. O diálogo entre esta e a patroa contemplou as horas das refeições e os pratos. Salientem-se expressões como: “as senhoras *chics* não têm fome, vão aos *chazes*” e “os meus antigos senhores até adoeceram de tanto comerem os meus petiscos...”⁴⁸, revelando o que se poderia esperar da nova ocupante da casa.



FIG. 11 – Capa da obra *A Família Piranga* (1939).

Em outro momento, Quitéria em visita a um restaurante e casa de dança situado na Baixa de Lisboa, uma das zonas elegantes da cidade, acompanhada pela filha e por uma cunhada, tentou impingir Zu a um tal Jerónimo. Este, sobre a bebida que então alguém considerou da moda, o whisky, começou por afirmar que lhe custava mas que com o tempo habituar-se-ia. Consequentemente, pediu

⁴⁷ Ferreira 1939b: 103.

⁴⁸ Ferreira 1939: 109-110.

cerveja para ele e chá e cacau para as senhoras. Torradas, sandes, bolos e pastéis deram ensejo a peripécias relativas ao modo de comer, que incluíram esparrinhar *chantilly* em todas as direções e bochechar à mesa depois de certa cobertura de um bolo, composta por um ponto de açúcar duro, ter colado as próteses dentárias de Jerónimo⁴⁹. No decurso da cena, foram referidos vários bolos, a saber: bolas de Berlim, fartos de creme, jesuítas (que Quitéria pronunciou *jasuítas*) e queques.

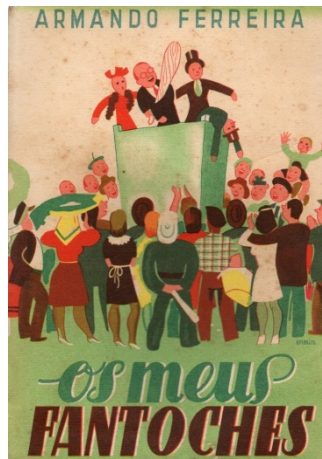


FIG. 11 – Capa da obra *Os meus fantoches* (1943).

No conto “Civilização”, publicado na obra *Os meus fantoches* (1943), António Bacelar foi agraciado com um prémio literário e, em visita à capital, foi extorquido por um escritor e jornalista de nome Penalva, que o passeou e lhe fez pagar os gastos dos dois em transportes e comidas. No cabaret *Lebre*, o poeta ficou impressionado com as iguarias que Penalva pediu para a mesa, designadamente os crepes Suzette⁵⁰, designados por *Josette*. E contou aos amigos:

“trouxeram para o pé de nós uma maquinaria infernal. Uma chama azulada ardia numa travessa de metal. De cinco frascos de licor deitaram um bocadinho de cada; ovos mexidos, sumo de laranja, polvilhado de açúcar e besuntado com qualquer líquido comestível, e deitaram fogo a tudo! Vejam vocês o que é a arte culinária! Provei! Era estranho! Sabia a ovos queimados com aguardente velha!”⁵¹.

⁴⁹ Ferreira 1939: 164-167.

⁵⁰ Os crepes Suzette são uma especialidade da cozinha francesa cuja autoria foi atribuída a Georges Auguste Escoffier (1846-1935).

⁵¹ Ferreira 1943a: 68.

O pouco apreço por iguarias servidas em estabelecimentos lisboetas também ficou patente em vários passos de *Aventuras de D. Martinho de Aguiar em Lisboa* (1939), uma obra que aborda a temática que já fora cara a Camilo Castelo Branco (1825-1890) e a Eça de Queirós (1845-1900), em obras como *A queda de um anjo* (1865) e *A cidade e as serras* (1901, póstumo), respetivamente. Numa carta de Mariquinhas para o pai, pode ler-se: “a comida é que não presta, ainda não vimos um caldo capaz, nem um presunto, nem uma couve; são tudo coisas fingidas, de várias cores”⁵². Em outro momento, foi o próprio fidalgo que, a propósito das iguarias que degustou num jantar oferecido pela família, considerou:

“a nossa criação é outra! Repara neste bichinho raquítico, sem gosto, nem gordura!...Vocês, gente da cidade, civilizadíssimas criaturas, nem imaginam as porcarias que comem...alimentai-vos do que a província não quer, do que é produzido para vender, como mercadoria para exportar...o que eu tenho visto a deliciar-vos! Que azeites! Que vinhos! Que pão! Que água! Que peixe! Que carne! A arte culinária é como o banho da civilização nos seres humanos avariados: disfarça-os...tudo aparência... molhos...*toilettes*...”⁵³.

Frequentes vezes, Armando Ferreira referiu a intimidação ou, no mínimo, o pouco à vontade de algumas pessoas em certos ambientes de restauração, como já se verificou. A relação entre preparados, preços, serviços e estratégias para não pagar a conta foi explorada em *O Casamento da Fifi Antunes* (1935). Certa tarde de domingo, a família Antunes foi ao casino do Estoril, inaugurado em 1931. O choque, a tensão e os equívocos foram constantes. Moisés pediu chá, limonada e bolos. Ao ver que também fora servido leite, alertou o empregado para o pretense engano. Porém, ao ser informado que o leite pertencia ao chá, agarrou-o pela aba do casaco, para pedir o leite de volta. A conta deu aso a um susto: 53 escudos, resultantes do consumo mínimo por pessoa, dos pedidos e das taxas. Ao tomar conhecimento da questão do consumo mínimo, Moisés começou a pedir mais comida e a conta aumentou mais 10 escudos. A seguir, decidiu jantar, embora não tivesse dinheiro nem para pagar o lanche, e, finalmente, escapou-se sem pagar a conta⁵⁴.

A ignorância dos Espanhóis em matéria de conhecimento de outros idiomas e a pretensão dos Portugueses no sentido de considerarem que sabem falar castelhano – Moisés dizia que era “a mesma coisa que português, mudando os acentos”⁵⁵ – deram origem a um diálogo de surdos que se saldou por um almoço

⁵² Ferreira 1939a: 99.

⁵³ Ferreira 1939a: 124.

⁵⁴ Ferreira 1935: 127-133.

⁵⁵ Ferreira 1936: 54.

constituído apenas por duas cervejas, durante uma visita de Artur Bastinhos e Moisés Antunes a Sevilha:

- “ Buenas a usted – respondeu Moisés, estreando-se no espanhol.
– Dois almueços...
– Tenemos calamares... ternera... ternera mui fina...
– Nada disso, queremos coisas que a gente goste. Vitela. Percebe usted?
– ?
– Não tiene vitela?
– Quieren ustedes judias?
– Qual! Judias, nem meia judiarias! Queremos coisas espanholas... Então o que há para comida?
– La comida ahora no!
– Ah! Gritou Moisés como se tivesse descoberto uma charada. Não dão comida agora. É muito cedo...
– O Bastinho meteu-lhe um *duro*⁵⁶ na mão, e disse:
– Vais ver como se arranja presunto com *ovios* que vai ser uma delícia. E para o criado.
– Diga usted. Pregunto?...
– Pergunte usted.
– Pregunto para comer...
– Pois pergunte usted que quiere para comer.
– Ombre... Pergunte...
– Vamos, caramba. Pues pregunte usted...
Artur Bastinho estava atrapalhado pois não passavam daquilo, e lembrou depois ao Moisés
– É catalão com certeza... já vejo que nem uma cerveja...
– Una cerveja? – perguntou o criado.
– Sim... una cerveja, traga usted una cerveja.
– *Dunas* – acrescentou Moisés, com dois dedos espetados, não houvesse engano.
– Vieram as cervejas, limitado almoço dos dois portugueses e o criado, a quem eles desconfiados não ligaram mais atenção, ainda no final meteu conversa:
– Mucha gente en la feria...
– Agora, agora – explicou o Bastinho – Diz ele que está muita gente em férias... que não tem pessoal para dar almoço...”⁵⁷.

Alimentos em mau estado de conservação servidos em casas particulares e em estabelecimentos de restauração parecem ter sido frequentes, na Lisboa da primeira metade do século XX. Por exemplo, no conto “A estrela e o criado

⁵⁶ Um *duro* era a maneira popular de designar cinco pesetas.

⁵⁷ Ferreira 1936: 59-60.

de café”, publicado em *Sorte Grande* (1942), uma cliente foi aconselhada sobre a escolha: “consinta que a aconselhe a não querer o linguado, cheira um bocado a antiguidade e, amanhã, ainda estaria a voltas com uma dor de estômago inexplicável! Fiquemos pelas ervilhas à inglesa”⁵⁸. Entretanto, o criado, que reconheceu a cliente como a sua primeira paixão, fez nova recomendação: “essas carnes frias iam fazer-te mal; têm quinze dias de frigorífico e são de proveniência duvidosa!”⁵⁹ e mandou preparar um frango. Pouco depois, um indivíduo juntou-se à mesa, o qual, por razões diversas, entre as quais forte ciúme, motivou a antipatia do criado de mesa que o advertiu: “Tenho muita pena, mas o frango acabou-se agora mesmo! As carnes frias estão muito boas; o senhor vai gostar; e o linguado, então, é fresquíssimo... – É à grão-duque? Perguntava o gordo de olhos vorazes. É à...barão; especialidade minha! Amanhã, ainda se há-de lembrar”⁶⁰.

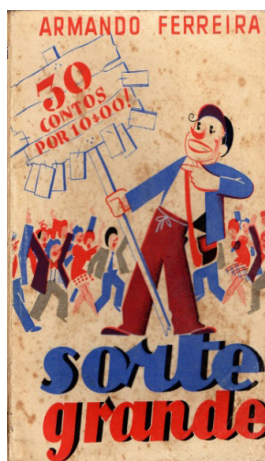


FIG. 12 – Capa da obra *Sorte Grande* (1942).

No conto “O Menino da Mata e o seu cão Piloto”, incluído em *Sorte Grande* (1942), temos uma família proveniente de Lisboa a residir num espaço da África Negra sob domínio português. Eram os Matas. Ele desempenhava as funções de diretor das obras do porto e ambos se preparavam para receber as autoridades locais pela primeira vez. A ementa incluiu peru recheado com *foie-gras*, o qual tinha pico e estava verde como capim, na descrição de Mandobe, o cozinheiro.

⁵⁸ Ferreira 1942a: 73.

⁵⁹ Ferreira 1942a: 76.

⁶⁰ Ferreira 1942a: 77-78.

Um criado, particularmente expedito, Severino, testara o referido *foie-gras*, dando-o ao Piloto, o cão da criança, que continuava vivo e de aparente boa saúde. A meio da refeição, durante a qual se comeram espargos e ervilhas enlatados, D. Celeste foi informada acerca da morte do bicho. Apavorada avisou os convidados que deveriam ir todos para o hospital. O jantar acabou abruptamente e Severino aproveitou a oportunidade para completar a notícia acerca do fim do animal: havia sido atropelado. Madame Mata presenteou o negro com a frase: “Ah! Grandessíssimo estúpido!”⁶¹.

O serviço de mesa foi objeto de crítica em “Os Baptistas”, uma crónica incluída na obra *Beco do Alegrete* (1957). Armando Ferreira fez desfilar os vários tipos: os mordomos com suíças e librés, a aristocracia dos servidores, terminando com a presença massiva de galegos que se empregavam nas tabernas, restaurantes, cafés e hotéis de Portugal. A degradação observada permitiu-lhe observar: “o criado de mesa, bípede negro e luzidio, com asas de grilo ou sem rabo, de casaca, metamorfoseado no verão para palmípede, de casaquinho branco, perdeu grande parte do pitoresco da sua linguagem”⁶². Os *buffets* eram uma nova solução, descrita como “vai-se buscar o tabuleiro, circula-se em face das iguarias coloridas e faz-se a colheita”⁶³. Segundo um Baptista, isto é, um criado de mesa, na metonímia de Armando Ferreira, a profissão deveria assentar em três pés: perícia, paciência e prudência. E o esmerado serviço passava por ter:

“a arte de escamotear as garrafas antes de se beberem até ao final? E aquele dedo polegar a verificar se a sopa não está muito quente, quando seguram com ele os pratos que vêm já cheios, da cozinha ou do trinchante? E...e...mas, agora reparo, ó Baptista: parece-me que te enganaste na minha conta. A soma está errada”⁶⁴.

Em várias passagens encontram-se referências aos farnéis de piqueniques, umas vezes constituídos por atum e salsichas em contraste com sandes de presunto e omeletes, comeres de menos e de mais abastados, respetivamente, na crónica “Os Tarzans do Alegrete”⁶⁵; outras, por galinha assada, pastéis de bacalhau e água-pé, caso da crónica “Um domingo bem passado”⁶⁶, do *Beco do Alegrete* (1957). Em visita dominical ao Aquário Vasco da Gama (fundado em 1898), “o jardim zoológico dos peixes”, situado na Cruz Quebrada, um espaço muito pro-

⁶¹ Ferreira 1942a: 42.

⁶² Ferreira 1957: v. 2, 153.

⁶³ Ferreira 1957: v. 2, 155.

⁶⁴ Ferreira 1957: v. 2, 154.

⁶⁵ Ferreira 1957: v. 2, 33-35.

⁶⁶ Ferreira 1957: v. 2, 105.

curado, a cozinheira Glória levou cabidela para consumir após a visita⁶⁷. Numa outra saída, referida na mesma obra, desta feita ao parque popular, um restaurante barato oferecia iscas que exalavam a alho e louro⁶⁸. Ainda antes, em *O Baile dos Bastinhos* (1936) um piquenique contaria quase exclusivamente com pastéis de bacalhau e ovos cozidos se não tivessem sido os Bastinhos a providenciar vitela, carnes frias e rissóis. Afinal, “toda aquela gente muito pelintra mas a armar a gente de sociedade, confiara no que os outros levavam...”⁶⁹.

As excursões também estiveram presentes. Em *O Galã de Alcântara* (1937), na lista dos géneros que deveriam ser comprados para consumir durante uma ida a Vila Franca incluíram-se: 30 litros de vinho branco, outros tantos de palheto, 150 pães, 10 quilos de chouriços e cinco quilos de azeitonas. Contudo, Jorge, ao calcular o número de pessoas que iriam pagar bilhete, os que denominou *pagan-tibus*, foi verificando que a verba obtida permitiria satisfazer apenas um pequeno número desses géneros, dadas as pessoas que ficavam isentas – Ernesto, não pagaria porque iria tocar, Jorge dera a ideia e organizara o passeio, Alexandrino conduziria a camioneta, Tobias era o credor do grupo, César fora o autor do anúncio e dos versos – consequentemente a receita era insuficiente para as despesas. Logo, a sucessiva redução dos componentes da lista levou a que para Vila Franca seguissem 30 litros de vinho branco e outros tantos de palheto “e cada qual que levasse o resto”⁷⁰. E, esse resto, ao cuidado de cada um, foi composto por pastéis de massa tenra, fofos, azeitonas e pimentos⁷¹.

Preparar o farnel para consumir durante as viagens era igualmente frequente. Em *Aventuras de D. Martinho de Aguilar em Lisboa* (1939), durante o percurso entre a Beira e a capital, o fidalgo e a afilhada viajaram de comboio. Então, um casal de populares, depois de ter almoçado, decidiu atirar os restos pela janela que, no entanto, estava fechada. Logo, o embrulho bateu no vidro e o conteúdo, composto por espinhas de peixe frito, ossos de costeleta e cascas de laranja, espalhou-se pelo corredor da carruagem de segunda-classe, suscitando a fúria do funcionário⁷².

A presença em feiras foi motivo para elencar as comidas que por lá se poderiam degustar. Em *Aventuras de D. Martinho de Aguilar em Lisboa* (1939), por ocasião de uma visita ao santuário do Senhor da Serra, junto de Queluz, foram mencionadas: bolos, melancias, leitões assados, pimentos assados, iscas fritas e

⁶⁷ Ferreira 1941b: 114. Sobre as folgas e a ocupação do tempo livre das criadas, cf. Brasão 2012: 191-196.

⁶⁸ Ferreira 1941b: 150.

⁶⁹ Ferreira: 1936: 104.

⁷⁰ Ferreira 1937: 83-84.

⁷¹ Ferreira 1937: 86, 92.

⁷² Ferreira 1939a: 54.

petiscos caseiros⁷³. Em *Fortuna* (1947) referiram-se o algodão doce, os churros e as sardinhas assadas acompanhadas com salada de tomate e pimentos⁷⁴.

Bem diferente, mas igualmente revelador do que genericamente se pensava da alimentação dos grupos populares é a observação feita em *Beco do Alegrete* (1957), concretamente na crónica “Um elétrico chamado ‘não desejo’... andar nele” ao referir-se o incómodo de sentir o mau hálito com cheiro a alho de alguém que está demasiado próximo e exclama-se “Oh! Muito alho se come em Portugal, prova da inteligência e previdência do povo...precaçando-se contra o reumatismo!”⁷⁵.

Ementas de estabelecimentos populares são visíveis na crónica “O moinho à beira do copo”, incluídas na coletânea *O Beco do Alegrete* (1957), cujos pratos eram caldo verde, sopa de marisco, amêijoas à espanhola e carne de porco à alentejana⁷⁶. Por ocasião de certo casamento de pessoas pouco abastadas, a que assistiu Glória, a criada da família Carvalhosa, foi servido um almoço que decorreu num restaurante. A partir da ementa da casa, os convidados degustaram canja, sopa à alentejana – que no entendimento de vários, foi considerada “‘*indefectivamente*’ outra ‘*loiça*’” – amêijoas com carne de porco à alentejana, fruta e arroz doce, tudo regado com vinho⁷⁷. Já Fifi Antunes, que não se chegou a casar, teve a ementa do copo de água, a ser servido em casa dos pais, escrita em francês. Depois de muita luta e da consulta de dicionários, obtiveram:

“Croquetes de viandes
Pates de crevettes ou crochets
Sandwiches de saucissons
Petites pains avec fromages
Tartines aux fines herbes
Gâteaux diverses
Riz douce spécialité de la Ludovine⁷⁸
Glaces
Vins blanc, bastard et Oporto
Champagne
Café et discours”⁷⁹.

⁷³ Ferreira 1939a: 170.

⁷⁴ Ferreira 1947: 186, 194, 201.

⁷⁵ Ferreira 1957: v. 2, 47.

⁷⁶ Ferreira 1957: v. 2, 122, 124-125.

⁷⁷ Ferreira 1941b: 84-85.

⁷⁸ Note-se a prática corrente de utilizar nomes de pessoas ligando-os a um certo preparado para homenagear a pessoa que se recebe ou quem inventa ou prepara a iguaria, consoante os casos. Nesta ementa, a homenageada foi a mãe da noiva, que teria preparado o arroz doce.

⁷⁹ Ferreira 1935: 165-166.

A preparação do gelado foi mais um momento em que se conjugaram diversos absurdos: havia que bater o preparado numa sorveteira com manivela, porém, depois de aguardar por cinco quilos de gelo, serradura e sal, para manter o doce frio, Miguel, um contínuo que ajudava a família naquele momento, esqueceu-se de ali colocar o creme e deu à manivela sem cessar mas sem efeito. Solução: havia que servir os sorvetes ao natural...⁸⁰.

Em estabelecimentos de restauração situados em espaços fora da capital os problemas eram igualmente frequentes. Em *O Amor de Perdigão* (1938), o enredo decorreu em Penafiel. No *Hotel Universal*, propriedade de Januário Cordeiro e de Miquelina, pais de Guiomar; a ementa variava pouco, desconhecia-se o que fosse bife à *Marrare*, mas havia pratos específicos em certos dias da semana. Ao domingo, caldo verde; à terça, fricandó de vitela; e à quinta, arroz-doce⁸¹. Segundo o dono, a culinária era uma grande arte, pois implicava “dizer aos géneros, à medida que os hóspedes aumentam: cresci e multiplicai-vos. Uma arte!”⁸². E essa arte ficava ainda mais clara às sextas-feiras, quando se fazia o inventário das existências. Em certa semana restaram sete *cgóquettes*, um bocado de fígado, três pescadinhas de rabo na boca e um resto de arroz de miúdos, além de seis *godelas de betegaba*, frango da semana anterior, os ossos das mãos de carneiro e *quatgo* talhadas de *cagne* assada do *jantag* da véspera. Ou seja, não era preciso comprar mais nada pois daria até domingo. Com estes géneros, a ementa seria no mínimo surpreendente, não tendo os pratos correspondência com as respetivas denominações:

“Ao almoço: *arroz de marisco*, com o resto dos miúdos misturados com o molho de bacalhau guisado...*ragout de vitela*, combinando as batatas do bacalhau guisado com os miúdos do arroz e uma das talhadas da carne assada desfiada, e uns pedaços de gordura das mãozinhas. Depois *bife à alemã*, ou seja, os croquetes amassados com cebola crua e, fruta que são os peros. – E para o *jantag*? – Perguntou Guiomar, que tinha grande orgulho na arte culinária de seu pai. – *Consommé à la russe* – que é a água das fervuras com a beterraba picada em quadrinhos. *Maionese de pescada* com a salada de alface e uma das pescadinhas desfeita aos bocados...*ensopado de galinha*, com as côdeas que temos aí, cozidas com o canastro do frango. *Carnes frias*, com as talhadas da carne assada em fatias finas, as rodela de chouriço do arroz de miúdos, o fígado, e umas lascas do frango que está ali de reserva”⁸³.

Miquelina havia introduzido a mesa pequena – em oposição à mesa comum – ementa individual e flores para decorar a mesa. Os frequentadores de sempre

⁸⁰ Ferreira 1935:177,198.

⁸¹ Ferreira 1938: 64, 67.

⁸² Ferreira 1938: 69.

⁸³ Ferreira 1938: 92-93.

do estabelecimento eram o farmacêutico *Pegdigão*, na pronúncia de Guiomar, e muitos ocasionais, prática facilitada por também terem quartos para disponibilizar. Certo dia, uma das clientes, uma atriz, esclarecera que só bebia *chimpanhe* e, em casa, *inté* o produzia com água das pedras e vinho branco⁸⁴. Visivelmente, era um estabelecimento seleta para uma clientela igualmente seleta.



FIG. 13 – Capa da obra *O Amor de Perdigão* (1938).

Durante a deslocação do beirão, D. Martinho de Aguiar a Lisboa, no percurso, o fidalgo e a afilhada, de nome Mariquinhas, pernoitaram no *Grande Hotel Panorama*, em Mortágua. Apesar de terem levado farnel – galinha corada, arroz, azeitonas, pão e fruta – e não terem ceado, ficaram informados da ementa que o estabelecimento oferecia: pescada *meunière* e *sauté* de vitela. De manhã era servido chocolate à espanhola e, ao almoço, podiam degustar ovos com presunto⁸⁵. Durante a curta estada tomaram conhecimento com o único hóspede, um inglês que se entretive a dizer mal de Portugal, dos Portugueses e da comida, só valorizando o vinho do Porto, considerando o presunto de má qualidade e o bacalhau um peixe mumificado. As conversas com o dito inglês suscitaram a fúria de D. Martinho e a seguinte exclamação do dono do hotel: “Foi a primeira vez que no meu hotel, um português comeu um *bife*, sem o achar muito duro de roer...”⁸⁶.

⁸⁴ Ferreira 1938: 70. O champanhe voltou a ser referido, por exemplo, em *Remédio das Caldas* (1944), quando Guida, uma menina em busca de marido, criticou a irmã, Maria Luísa, afirmando: “O outro dia, nos anos dela, o pai, a meu pedido, que aproveito todas as ocasiões, pois gosto doidamente de champanhe; e ela não quis, dizendo, pretensiosamente, que o champanhe é a aristocracia da gasosa!”. Cf. Ferreira 1944: 181.

⁸⁵ Ferreira 1939a: 42, 45.

⁸⁶ Ferreira 1939a: 47.

A contrafação de géneros alimentares está igualmente presente nas obras de Armando Ferreira. Por exemplo, no conto “A biblioteca” incluído em *Coisas de Maria Rita* (1943), Sebastião passara o talho que herdara do pai, por ocasião da apreensão de cinquenta quilos de carne podre de burro, vendida como de vitela. Ao ser interpelado se fizera fortuna com o consórcio das carnes, respondeu: “Fez-se o que se pôde, mas não foi com o consórcio. O que tenho, devo-o principalmente à ‘porcaria’ um negociozinho para Espanha, em que me meti, sem sócios”⁸⁷.



FIG. 14 – Capa da obra *Coisas de Maria Rita* (1943).

A descoberta de novos produtos e o desconhecimento das maneiras de os consumir ficaram bem patentes em contos como “Iogurte”, inserido em *Coisas de Maria Rita* (1943). Certo dia, Elias recebeu um aviso para ir levantar uma encomenda de oito quilos à estação de Santa Apolónia. Depois de vários desencontros que implicaram o pagamento de corridas de táxis e de um frete, no valor de 60 escudos, o pacote chegou a casa, tal como uma carta do remetente, um tal Xavier que ficara a dever cinco contos de réis a Elias e, então, estava estabelecido em Vila Franca. Pela missiva, a família ficou informada de que acabara de receber um presente. A abertura da encomenda foi acompanhada por um diálogo:

“– Ah, é leite!

– Ora...eu cá não gosto! Disse a Milu.

Mas Elias, depois de ler o rótulo, levantou o dedo e explicou:

⁸⁷ Ferreira 1943b: 142.

- Nada de tolices! É iogurte. Isto é muito bom. É muito saudável e é muito caro.
- Mas que ideia a do Xavier, ir pôr uma fábrica de leite engarrafado em Vila Franca!
- É que há lá muitos bois! São as lezírias!
- Se fosse uma fábrica de botões de chifre ou...
- O tipo é esperto. Onde há bois há vacas e ele que é finório, já está a explorá-las...
- Só então Bárbara reparou que o boião não estava cheio.
- Malandros! Isto foi no comboio! Roubaram quase metade.
- É assim mesmo! Não podem encher os boiões por causa dos gases”⁸⁸.

E Elias continuou, recomendando, como se de um medicamento se tratasse, que deveriam tomar um copo de manhã e outro à noite, o que suscitou berraria por parte dos filhos, Quim e Milu, resolvida com a aplicação de castigos físicos. Bárbara comentou com o marido que o iogurte lhe parecia azedo, tal como os filhos já se haviam queixado, mas Elias continuou senhor da sua pretensa sabedoria:

- “– É assim mesmo. É um grande invento. Facilita a digestão. Ao princípio estranha-se...
- Os pequenos tinham razão. Parece leite azedo. Como arranjam eles isto? São vacas especiais ou vacas de mau humor?
- São pastos apropriados...dão aos animais um outro tratamento.
- Tratam-nos por excelência, talvez! Sempre há cada invenção!”⁸⁹.

Elias acabará por estranhar igualmente o sabor, mas como estava especialmente interessado em rentabilizar os 60 escudos gastos, consumiu, obrigou a família a consumir e ainda deu a Joaquina, a criada. Após uma noite mal dormida, na manhã seguinte, fez-se fila à porta da casa de banho. À tarde foi preciso chamar o médico para atender as crianças e aviar medicamentos. Moral da história, importa não aceitar presentes:

- “– Tu sabes por quanto me ficou a oferta daquele malandro que me deve os cinco contos? Em trezentos e cinquenta escudos! Daqui para o futuro, não quero que me deem nada de graça! Sai sempre caríssimo!
- Mas era iogurte, homem! Estavas tão entusiasmado!
- E estou. É um produto maravilhoso, para os outros. Cá para nós, leitinho mungido, ainda quente que é muito fresco! Não estamos preparados para essas novidades civilizadas, felizmente, somos uns selvagens!

⁸⁸ Ferreira 1943b: 50-51.

⁸⁹ Ferreira 1943b: 51.

- Olha Elias! Pelo menos teve uma vantagem. Eu, quando quero meter medo aos pequenos e obriga-los a estar quietos, já não digo ‘vem aí o papão!’, porque isso não dá nada. Digo é ‘vem aí mais iogurte!’
- És um talento, Bárbara!”⁹⁰.

Refira-se que, nas primeiras décadas do século XX, a prática de vender iogurte nas farmácias foi comum, em vários pontos da Europa, demonstrando que era um produto ainda não democratizado e conotado com questões de saúde. Assim aconteceu em 1919, quando a *Danone* se estabeleceu em Barcelona, e começou a produzir os primeiros iogurtes para venda⁹¹. Em Portugal, inicialmente, o iogurte despertou o interesse de alguns médicos. Por exemplo, em 1916, Fernando Sá, que manteve uma participação ativa na revista *Vida e Saúde: Revista de Higiene Natural* (1916-1918), dirigida pelo igualmente médico João Vasconcelos, considerou as vantagens do consumo do leite coalhado, isto é, fermentado, para concluir que assumia duas formas: o kefir e o iogurte, preferindo o segundo, pois o kefir “tem o inconveniente de conter álcool, ambos necessitam duma preparação minuciosa e custosa, que os torna alimentos de luxo”⁹². Na década de 1940, os estudos sobre a alimentação dos Portugueses, entre os laticínios não referiram o iogurte⁹³, demonstrando que as vendas do produto seriam escassas e só se tornariam mais comuns a partir do final da década seguinte. A publicidade inserida em revistas e jornais portugueses confirma esta asserção⁹⁴.

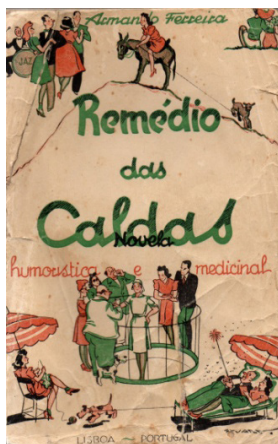


FIG. 15 – Capa de *Remédio das Caldas* (1944), da autoria de Stuart Carvalhais

⁹⁰ Ferreira 1943b: 53.

⁹¹ Scholliers 2007: 341.

⁹² Sá 1916: 184.

⁹³ Faria 1950; Correia 1951.

⁹⁴ Braga 2012.

Algumas referências às modas estrangeiras mereceram, quase sempre, críticas negativas. Em *Remédio das Caldas* (1944), Armando Ferreira, pela ação de Pompílio Ferverça, um jovem recém-chegado da América, tornou clara a pouca familiaridade dos Portugueses dos grupos não privilegiados com os cocktails:

- “– O que toma, amigo Ferverça? – Perguntou o pai – Cerveja? Chá?
– Um *Manhattan flip dry*.
O criado que atendia assustou-se.
– Eu vou chamar o *maitre* que fala línguas. Quere salsa, capilé, laranjada?
– Os rapazes daqui só bebem whisky – explicou Guida – não é o que bebem na América?
Era até ali que chegava o cosmopolitismo e a civilização dos meninos *bem*”⁹⁵.

Na mesma obra, durante um sonho do protagonista, fez-se um elogio aos vinhos de Portugal. Por exemplo, em dado momento considerou-se que “em Portugal só há uma riqueza: o vinho. Em Portugal só há uma verdade: a que nasce do vinho. Em Portugal só há uma alegria: a que resulta do vinho”⁹⁶. Páginas depois desfilaram algumas das glórias vinícolas regionais da nação:

“o verde de Amarante faz dançar muito diferentemente dum Porto 1920, a *vintage* é toda deste! E, estavam a desfilar os louros de Carcavelos, os morenos da Madeira, os escuros de Torres e do Cartaxo, os doiradinhos moscatéis de Setúbal, os purpurinos de Colares, os pálidos de Bucelas, os trigueiros do Dão, de mistura com os pitorescos bailadores bastardinhos e abafados e jero-pigas e ginjinhas e bagaços e canas”⁹⁷.

Em *Beco do Alegrete* (1957), concretamente na crónica “São Martinho, pau e vinho” criticaram-se os novos estabelecimentos cujas tipologias eram ainda pouco conhecidas, através de frases em que se referiram diversos vinhos nacionais. Era o contraste entre a tradicional e rústica adega e o moderno e dispendioso bar:

“Abertura do ‘Bar’ daqui, ‘Bar’ dali, ‘Bar’ disto e mais ‘Bar’ daquilo! E as adegas? Verdadeira camuflagem. O senhor já foi a alguma dessas casas janotas, de toalhas aos quadrinhos de comeres com *menu* de frango grelhado, linguado *ômónière*, *chimpanhe e visque*, tudo mastigado com efeitos luminosos e 20% a mais na conta para o choradinho? *Antão* aquilo tem alguma *praceza* com uma adega? Vê lá alguma pinga do Cartaxo, ou de Bucelas? Vai lá alguém por

⁹⁵ Ferreira 1944: 40.

⁹⁶ Ferreira 1944: 245.

⁹⁷ Ferreira 1944: 255.

causa de um Torres ou de um Colares? Ali é tudo engarrafado e com grande acompanhamento de *augas* das Pedras ou do Castelo!”⁹⁸.

A nostalgia apareceu em algumas páginas. Por exemplo, na crónica “O ‘Banquinho’ do Alegrete”, Bernardo Penim debateu-se com sentimentos opostos suscitados pelo desaparecimento de antigos estabelecimentos e pela entrada da modernidade. No caso das lojas de produtos alimentares:

“Na padaria, olhava os cacetinhos finos como poéticos espargos, metidos em cartuchinhos de papel vegetal e murmurava: ‘No meu tempo o pãozinho não precisava usar camisas transparentes celofânicas! E fazia-se cada rosca! Cada carcaça! Cada pão saloio!’. Passava na leitaria ou na mercearia ante as latas de leite em pó, leite em papa, e pó em leite ou cal em leite, e suspirava: ‘No meu tempo, sim, o leite era de vaca, e as produtoras chegavam a estar à testa e, à manjedoura, do negócio e dos estabelecimentos, para o cliente poder assistir à extração do produto. E aquilo é que eram embalagens!’”⁹⁹.

Ainda que timidamente, os eletrodomésticos foram aparecendo. Olhados ora com desconfiança ora com cobiça, revelavam o progresso que chegava do estrangeiro. Em Portugal, nas primeiras décadas do século XX, um dos aperfeiçoamentos técnicos mais importantes foi a refrigeração. Passou-se da geladeira do século XIX para o frigorífico do século XX, movido inicialmente a vapor, depois a petróleo, a gás e, por fim, a eletricidade. Estes primeiros aparelhos começaram por ser utilizados para fins industriais ou em estabelecimentos comerciais ainda antes da I Guerra Mundial. No final da década de 1920, apareceram os primeiros frigoríficos elétricos para uso doméstico. Contudo, no final da década de 1930, em Lisboa, apenas existiam 50 aparelhos, a maioria dos quais pertencentes a estabelecimentos comerciais e industriais¹⁰⁰. As virtudes do frigorífico e da congelação começaram a ser salientadas. Bertha Rosa-Limpo, em *O Livro de Pantagruel*, publicado em 1945, escreveu:

“É um auxiliar poderosíssimo para uma dona de casa e para uma boa cozinheira. Quanta aflição nos poupa e quantas facilidades nos proporciona! Ter em casa um frigorífico equivale a ter sempre recursos imediatos em qualquer eventualidade porque, graças a ele, podemos ter à mão carne, peixe, salsichas, fiambre cortado, compotas, em suma, uma providencial reserva de alimentos frescos. Isto sem falar na economia que nos traz porque nada se deita fora, tudo, absolutamente tudo, se aproveita”¹⁰¹.

⁹⁸ Ferreira 1957: v. 1, 43-44.

⁹⁹ Ferreira 1957: v. 2, 138.

¹⁰⁰ Marques 1991: 625.

¹⁰¹ Limpo 1945: 19.

Na obra *Glória* (1941) foi referenciado o frigorífico. Ao criticar Maria Luísa, a criada fez saber que na semana anterior aquela tinha convencido o marido a adquirir a prestações “um grande caixote branco para fazer frio por dentro e sorvetes a eletricidade, só para poupar o dinheiro dos refrescos e do gelo” que vinha diariamente do depósito¹⁰². No conto “O Menino da Mata e o seu cão Piloto”, incluído em *Sorte Grande* (1942), cujo espaço é algures em África, o Dr. Carlos Moura considerou: “Os frigoríficos são uma grande invenção deste século. Pode dizer-se que, hoje, culinariamente, já não há trópicos nem zonas glaciais – concluiu o dr. juiz, que, apesar da asserção, estava desejoso de regressar à metrópole, por causa apenas do Chiado”¹⁰³. Recorde-se que o Chiado continuava a assumir uma função comercial e cultural relevante na cidade de Lisboa¹⁰⁴.

No conto “O Americano”, publicado na obra *Os meus fantoches* (1943), a valorização do tradicional em oposição ao moderno foi explorada de modo a tornar as novidades algo a temer. Maurício, um jovem de 25 anos, regressava da América, onde fora fazer um curso de especialização médica, para junto da noiva e da mãe. Chegava entusiasmado com o progresso material e já preconizava dispensar as criadas, desde que a casa passasse a acolher os novos utensílios e os eletrodomésticos. Para a cozinha trouxe um fogão elétrico que parecia uma frigideira para fazer “*hot-dog*, o cão quente”. A mãe, que nada percebeu e algo assustada, começou por interrogar se iria ter pão quente em casa. Afinal, falava-se de salsichas. No domingo, assistiu-se à estreia do novo equipamento da cozinha, um fogão elétrico com uma chapa de zinco com dois comutadores e uma grelha por baixo, no qual preparou bifes. Lamentou a inexistência de um cortador absorvente diferencial para cortar a carne em talhadas iguais e sem perder o sangue. Finalmente, o bife, bastante cru, foi acompanhado por uma compota de cascas de laranja e por rodela de pepino. A mãe, em contrapartida, preparou açorda à alentejana, com pedaços de toucinho e de chouriço, que o filho considerou ser uma comida pesada e grosseira. No final do mês, a conta da eletricidade, no valor de dois contos e quinhentos escudos, fez amaldiçoar fogões, máquinas de lavar e outros eletrodomésticos. A conversão foi imediata: “Mãe! Faça-me cozido à portuguesa! Chame o carvoeiro! Torre-me o pão sobre as brasas”¹⁰⁵.

A atualidade política esteve quase sempre ausente da ficção de Armando Ferreira. Houve contudo, pontuais exceções, designadamente em *O Baile dos Bastinhos* (1936) e em alguns contos publicados em *Um Livro de Graça...: contos humorísticos* (1942). Na alusão inicial, a I Guerra Mundial (1914-1918) e o racionamento constituíram uma oportunidade de enriquecimento do protagonista,

¹⁰² Ferreira 1941a: 94.

¹⁰³ Ferreira 1942a: 39-40.

¹⁰⁴ Couto 2003: 262.

¹⁰⁵ Ferreira 1943a: 141.

Artur Bastinho, embora resultante de um equívoco¹⁰⁶. No segundo, em plena II Guerra Mundial (1939-1945) no conto “Robinson 1941”, aludiu-se à falta de pão, carne e manteiga, em Itália, Espanha e França, levando Samuel, o protagonista, um naufrago, a optar por se manter sozinho numa ilha deserta, depois de ler as notícias sobre a guerra num jornal que lhe foi levado por americanos que o poderiam salvar¹⁰⁷. Na mesma obra, o conto “Negócios da China” revelou o mesmo problema da falta de géneros e acrescentou o do açambarcamento em Portugal. Aniceto, ao entrar em casa, foi presenteado “com salmos novos alusivos à fuga do açúcar, ao desaparecimento do petróleo e ao milagre da carne aparecer em toda a parte, menos nos talhos de Lisboa”¹⁰⁸. Tenha-se presente que o racionamento e a falta generalizada de alguns produtos alimentares eram bastante evidentes mesmo para Estados como Portugal, que não se envolveram diretamente no conflito. O país não era autossuficiente em termos alimentares, dependia do abastecimento exterior de muitos géneros, provenientes de países beligerantes e ocupados, conhecia uma permanente irregularidade de fornecimentos, agravada pelos problemas que a guerra provocava ao nível da produção e do transporte e a inflação aumentava. Face ao cenário, a política agrícola do Estado Novo não conseguiu revelar-se eficaz, apesar de, nos anos de 1930, a chamada “Campanha do Trigo” ter tido inicialmente resultados promissores, com o aumento da área de produção, que terminaram na época do início da II Guerra Mundial. Ou seja, o conflito armado apenas tornou mais evidentes as vulnerabilidades estruturais da economia portuguesa¹⁰⁹. Das dificuldades alimentares dos Portugueses deram testemunho, por exemplo, os jornais e as revistas, através da publicação de notícias, de artigos de opinião e até de anedotas que, contudo, não desdramatizavam a situação¹¹⁰. Salazar, inicialmente contrário às senhas de racionamento que vigoravam em outros países¹¹¹, acabou por ceder em 1943, criando o racionamento direto dos bens alimentares, baseado na distribuição das referidas senhas aos grupos sociais mais desfavorecidos. Deste modo, as pessoas teriam a possibilidade de adquirir os bens essenciais de acordo com uma capitação estabelecida e a preços tabelados. As senhas eram distribuídas pela Intendência Geral dos Abastecimento e davam acesso aos bens racionados, designadamente açúcar, arroz, azeite, bacalhau, batatas, massas e pão. O sistema, aparentemente fácil, assentava numa imensa burocracia, tendo-se mostrado permeável à corrupção e insuficiente para fazer face às necessidades das populações¹¹².

¹⁰⁶ Ferreira 1936: 21.

¹⁰⁷ Ferreira 1942b: 35.

¹⁰⁸ Ferreira 1943b: 140.

¹⁰⁹ Nunes, Brito 1992: 319-321; Rosas 1994: 322-327.

¹¹⁰ Braga 2015a: 1-23.

¹¹¹ Sobre as soluções adotadas em Inglaterra, durante a II Guerra e no período pós guerra, cf., por exemplo, Norman, Obe 2004; Eating 2007; Collingham 2012.

¹¹² Rosas 1996: 282.

Numa época em que as ideias socialistas, naturistas e vegetarianas tinham conhecido alguma vitalidade, o conto “A sala XX: reportagem no século XXX”, da obra *Um Livro de Graça...: contos humorísticos* (1942) remeteu para o futuro distante. Um grupo de visitantes do século XXX fez uma visita guiada a certo museu, onde pôde admirar o humano médio da centúria anterior. O comentário do guia foi:

“segundo se averiguou, esta era a sua posição favorita: de garfo na mão a comer. Nessa atrasada época, os homens perdiam várias horas do dia a ingerir pedaços de animais mortos que disfarçavam, mais ou menos, complicadamente. Foi um dos vícios mais complicados de lhes arrancar, embora os homens ilustres de então se julgassem eruditos e inteligentes; sem refletirem nas modéstias e epidemias que lhes iam diminuindo os anos de vida, era a ansiedade, disfarçada ou não, de comer, que os obrigava a lutar uns com os outros. Graças ao neonaturismo socialista que nos trouxe para o campo das vitaminas distribuídas equitativamente pelo Estado a todos os cidadãos, pôde a humanidade salvar-se do seu envenenamento lento e inevitável”¹¹³.

Recorde-se que na cultura portuguesa o discurso contra o consumo da carne teve alguma relevância a partir das primeiras décadas do século XX, em particular devido à ação dos membros da Sociedade Vegetariana de Portugal, fundada no Porto, em 1911. Esta agremiação teve origem no comité da revista, de periodicidade irregular, *O Vegetariano* (1909-1935), dirigida por Amílcar de Sousa, tendo como estatuto-programa um documento assinado em 1 de março daquele ano. A ligação do vegetarianismo e do vegetalismo ao naturismo foi uma realidade palpável desde cedo. Isto é, os adeptos destas práticas defendiam ideias semelhantes: benefícios da água, do ar, do sol e conseqüentemente de uma vida em contacto com a natureza a par de uma alimentação natural, isenta de carne e de peixe, em paralelo aos ataques ao tabaco, às bebidas excitantes e ao álcool. Naturistas e vegetarianos estavam de acordo que uma maneira de viver não conforme às leis da natureza era a principal causa das enfermidades. No entanto, nem todos os vegetarianos portugueses eram naturistas. O maior ativista do vegetarianismo foi seguramente Amílcar de Sousa (1876-1940), médico formado na Universidade de Coimbra, em 1905, que aderiu ao naturismo em 1910, depois de se ter tornado vegetariano. Foi autor de diversas obras de divulgação, todas com várias edições e algumas com tradução para castelhano, de entre as quais se destacam *O Naturismo* (1912), *A Saúde pelo Naturismo* (1916), *Arte de Viver* (1926?), *Banhos de Sol* (1937) e ainda uma novela naturista, ou como na atualidade se designa, uma utopia, intitulada *Redenção* (1923). Estas e outras publicações, as conferências realizadas por todo o país e as notícias – algumas de

¹¹³ Ferreira 1942b: 37.

carácter humorístico – publicadas em jornais e revistas generalistas terão certamente influenciado e inspirado Armando Ferreira quando escreveu este conto¹¹⁴.

A ligação dos protagonistas com o campo e com o meio ambiente da praça abastecedora foram utilizados por Armando Ferreira em vários momentos. Tenhamos presente que muitas famílias residentes na capital eram provenientes de vários pontos do país e ali residiam em resultado das migrações internas, motivadas pela procura de oportunidades em Lisboa, o que se configurou num traço constante da demografia portuguesa desde a Época Moderna, como já se explicitou antes.

Em *O Casamento da Fifi Antunes* (1935), Moisés e Ludovina foram pais. Perante a necessidade de encontrar uma ama de leite, a inépcia do progenitor ditou o insucesso da contratação e diversas peripécias que o levaram à esquadra. Antes, percebe-se o que deveria ser a alimentação da ama, segundo as exigências de uma das candidatas, que explicitou limitar-se a cuidar da criança e a comer à mesa com os donos da casa. Afastou qualquer hipótese de comer feijões e couves e exigiu leite de manhã e à noite e carne de vitela¹¹⁵. Eis então a solução do problema: a obtenção de uma cabra. E as peripécias continuaram: primeiro havia que fazer subir o animal pelas escadas do prédio, o qual era demasiado pesado e escorregadio para ir ao colo; em seguida, entrou em casa de um vizinho fazendo com que este se irritasse, a mulher desmaiasse e diversas peças que estavam no aparador se partissem. Finalmente, ao entrar em sua casa com a cabra, havia que dar leite à criança e duas opções se colocaram: colocar a Fifi debaixo da barriga da cabra para mamar diretamente – tal como Rómulo e Remo foram amamentados pela loba – ou mungir o leite e, em seguida, dá-lo à criança. Instado por Ludovina, Moisés acabará por seguir a segunda hipótese. Porém, sem sucesso. A cabra, instalada numa varanda do terceiro piso de um prédio situado no Bairro Andrade, residência do casal, foi acomodada, depois de se preparar o espaço: amarrou-se o bicho ao lado de uma nespereira, colocou-se um tapete verde de peluche, para simular relva, e, na falta de mais verduras, na parede pendurou-se uma colcha azul velha. Para espanto e desgosto dos vizinhos a cabra berrava mééééé...mééééé...¹¹⁶.

O encanto pela praça abastecedora ficou bem patente nas obras *O Baile dos Bastinbos* (1936) e *Glória* (1941). Na primeira, Moisés Antunes deliciava-se com a observação da praça da Figueira, a “catedral da hortaliça”, onde, após demorada visita, acabava por comprar um quarteirão de sardinhas ou um molho de grelos¹¹⁷. Na segunda, foi apresentando um diálogo durante o qual a criada regateou com a peixeira o preço de uma pescada, apregoada por 50 escudos e cedida

¹¹⁴ Braga 2018; Braga, 2019.

¹¹⁵ Ferreira 1935: 48.

¹¹⁶ Ferreira 1935: 59.

¹¹⁷ Ferreira 1936: 153.

por 10¹¹⁸ e sucedem-se as descrições dos alimentos expostos. Para se concluir que “a praça era... a natureza que vinha à cidade; e ela [Glória], nascida no campo, sentia-se ali bem”¹¹⁹. Na verdade, apesar das dificuldades de realizar uma sociografia da população servil, devido ao carácter informal e privado dos contratos domésticos a par da não integração das criadas em organizações, parece certo que uma boa parte das que serviam em Lisboa, era oriunda do interior do país, dele fugindo no âmbito dos movimentos migratórios das décadas de 1930 e 1940¹²⁰.

A ideia de conquistar o amor de alguém pelo estômago foi evidenciada pela mesma Glória, a cozinheira de Maria Luísa, esposa traída a quem a criada pretendeu ajudar a recuperar o marido. O diálogo entre as duas tem duas leituras, a literal, entendida pela patroa, e a metafórica só do conhecimento de Glória. O duplo sentido apela ao riso:

- Deixe-me a senhora fazer cá uns pratos meus. Uns pastelinhos de camarão.
- Ó mulher, mas os camarões estão tão caros!
- Não faz mal; eu sei fazer pastéis de camarão, com bacalhau muito disfarçado; e se der licença, experimentamos os *rinzes à brochetta*, à francesa, que é como quem diz no espeto...
- O senhor doutor é da Beira, não gosta dessas coisas, tenho a certeza.
- Qual não gosta! Dê-lhe a senhora, umas vezes um linguadinho, outras um borrachinho, e verá como ele, lá fora, às horas das comidinhas, começa com o nariz no ar a pensar no que será o almoço ou o jantar em casa. A senhora nunca ouviu dizer que pela boca morre o peixe?”¹²¹.

3. Abordar especificamente a alimentação e a sociabilidade à mesa na obra de Armando Ferreira implica não perder de vista o conjunto. Isto é, na escrita do autor foram, como já se referiu, desfilando tipos populares, desde o funcionário público ignorante e indolente ao “brasileiro”, isto é, o português que emigrou para o Brasil e regressou à pátria, passando pela criada poupada, séria e laboriosa, pela peixeira de linguajar desbragado, por meninas casadoiras, solteironas empedernidas, raparigas em busca de êxito, donas de casa rezingonas, mulheres sustentadas por amantes e tantos outros. Praticamente ausentes estão operários fabris, denotando a baixa industrialização do país. Vamos igualmente encontrar empenhos e favores para obter empregos, funcionários subservientes que querem impressionar os superiores, representações de teatro amador, concursos populares, arrendamento de quartos, compras domésticas, hábitos de parca higiene pessoal, preparação de festas, realização de piqueniques, amores, desamores e

¹¹⁸ Ferreira 1941b: 89-90.

¹¹⁹ Ferreira 1941b: 91.

¹²⁰ Brasão 2012: 73-99.

¹²¹ Ferreira 1941b: 108.

traições, tudo regado com um linguajar mal articulado das personagens, com expressões e pronúncias de outras partes do país, de modo a que o leitor não se esqueça das migrações internas resultantes da pobreza e da atração que a capital exercia.

Apesar de a obra literária de Armando Ferreira ter tido muito sucesso, aferido pelo elevado número de exemplares vendidos, e apesar de apenas imaginarmos quem teriam sido os seus leitores, provavelmente mulheres e homens dos grupos médios, que procuraram distrair-se nos seus tempos de lazer, não suscitou até hoje qualquer estudo. O trabalho aqui apresentado não procurou colmatar essa lacuna, uma vez que se limitou a uma abordagem de uma matéria específica, a mesa e as matérias conexas, mas não deixa de chamar a atenção para a potencialidade da utilização da ficção literária de Armando Ferreira para o conhecimento das práticas e das representações dos grupos populares portugueses, em especial das décadas de 1930 e 1940.

Se Gervásio Lobato retratou a burguesia de 1890 que tentava copiar os modelos da nobreza, Armando Ferreira pintou os populares que tinham como modelo essa burguesia, mas de décadas posteriores. Daí a convivência entre juízes, médicos, farmacêuticos e funcionários administrativos com postos de chefia baixa com atrizes, bancários, cozinheiras, criadas, empregados de mesa, hoteleiros, jornalistas, magarefes, desempregados e tantos outros. De qualquer modo, em todos os casos, estão sempre presentes as pretensões sociais, os equívocos e os estratagemas para conseguir êxito, num jogo permanente entre ser e parecer.

As compras de géneros alimentares, a preparação de refeições, a escolha das ementas para os dias de festa, a preparação de piqueniques, a necessidade de fazer crescer os comeres, o serviço de mesa, a qualidade dos géneros e dos pratos, a receção das novidades alimentares, dos novos espaços de consumo e das inovações para a cozinha, designadamente em matéria de eletrodomésticos, foram apresentados com humor por Armando Ferreira. Apesar de quase toda a obra ter como palco a capital, o país desfilou de norte a sul, dado que Lisboa acolheu pessoas de todas as regiões. A inclusão de falares de outras paragens, tal como de um português mal pronunciado e totalmente estropiado, completaram a caracterização das personagens populares contribuindo para suscitar o sorriso dos leitores. Afinal, como o próprio autor tornou claro, em *O Beco do Alegrete*, a sua obra apresenta “o caso de hoje no interesse de sempre, enlaça o efémero de um acontecimento real na perenidade dos tipos imaginados, de forma que qualquer semelhança entre as figuras do texto e pessoas conhecidas...foi de propósito que se procurou sugerir ou insinuar”¹²².

¹²² Ferreira 1957: 6-7.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Ferreira, A. (1931), *Contos Escuros*, Livraria Civilização, Porto.
- Ferreira, A. (1933), *A Casa do Diabo: novela de aventuras*, Livraria J. Rodrigues & Companhia, Lisboa.
- Ferreira, A. (1935), *O Casamento de Fifi Antunes*, Livraria Guimarães, Lisboa.
- Ferreira, A. (1936), *O Baile dos Bastinhos*, Guimarães e Companhia, Porto.
- Ferreira, A. (1937), *O Galã de Alcântara*, Livraria Guimarães, Lisboa.
- Ferreira, A. (1938), *O Amor de Perdigão: romance tragicómico*, Livraria Editora Guimarães, Lisboa.
- Ferreira, A. (1939a), *Aventuras de D. Martinho de Aguiar em Lisboa*, Guimarães e Companhia, Lisboa.
- Ferreira, A. (1939b), *A Família Piranga: crónica duma família provinciana em Lisboa*, Guimarães e Companhia, Lisboa.
- Ferreira, A. (1941a), *A Barata Loira: romance humorístico*, Guimarães e Companhia Editores, Lisboa.
- Ferreira, A. (1941b), *Glória: novela de costumes populares lisboetas sujeita a mote*, Livraria Guimarães, Lisboa.
- Ferreira, A. (1942a), *Sorte Grande: 30 contos por 10\$00*, Guimarães e Companhia Editores, Lisboa.
- Ferreira, A. (1942b), *Um Livro de Graça...: contos humorísticos*, Guimarães e Companhia Editores, Lisboa.
- Ferreira, A. (1943a), *Os meus fantoches: contos humorísticos*, Guimarães e Companhia Editores, Lisboa.
- Ferreira, A. (1943b), *Coisas da Maria Rita: contos bem-humorados*, Livraria Guimarães, Lisboa.
- Ferreira, A. (1944), *Remédio das Caldas: novela humorística e medicinal*, Guimarães e Companhia Editores, Lisboa.
- Ferreira, A. (1946), *Caixinha de Rapé: filosofia dos que riem*, Guimarães Editores, Lisboa.
- Ferreira, A. (1947), *Fortuna: 2.ª novela de costumes populares lisboeta*, Guimarães e Companhia Editores, Lisboa.
- Ferreira, A. (1957), *Beco do Alegrete*. 2 vols., Guimarães Editores, Lisboa.

Limpo, B. R. (1945), *O Livro de Pantagruel: Cozinha. Doçaria. Bebidas*. Editorial Século, Lisboa.

Matos, M. V. L. de (2016), *Secretário: memórias*, Book Builders, Silveira.

Estudos

Acciaiuoli, M. (2015), *Casas com Escritos: uma história da habitação em Lisboa: Bizâncio*, Lisboa.

Braga, I. M. R. M. D. (2012), “Medicina, Higiene e Cosmética na Publicidade do Jornal *Badaladas*: 1948-1958”, *História da Saúde e das Doenças. Turres Veteras XIV*, Colibri e Universidade de Lisboa, Lisboa; Município de Torres Vedras, Torres Vedras, 57-72.

Braga, I. M. R. M. D. (2015a), “A Culinária Portuguesa no Tempo da II Guerra Mundial: as Receitas, o Racionamento e as Soluções Alternativas”, *Revista de História Helikon* 2. 3: 1-23.

Braga, I. M. R. M. D. (2015b), “Descobrir e Juntar Animais: ‘Novas Novidades’, Pátio dos Bichos e Jardim Zoológico de Lisboa”, in Braga, Isabel Drumond; Braga, Paulo Drumond (coords.), *Animais e Companhia na História de Portugal*, coordenação de, Lisboa, Círculo de Leitores, 317-389.

Braga, I. M. R. M. D. (2018), “Anticarnivorismo”, in *Dicionário dos Antis: a cultura portuguesa em negativo*, vol. 1, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa, 300-308.

Braga, I. M. R. M. D. (2019), *Das origens do vegetarianismo em Portugal: Amílcar de Sousa (1876 -1940), o ‘apóstolo verde’*, Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa.

Brasão, I. (2012), *O tempo das criadas: a condição servil em Portugal (1940-1970)*, Tinta da China, Lisboa.

Chartier, R. (1987), *Lectures et lecteurs dans la France d’Ancien Régime*, Seuil, Paris.

Chartier, R. (2000), “Debate: História e Literatura”, *Topoi* 1: 197-216.

Collingham, L. (2012), *The Taste of War. World War Two and the Battle for Food*, Penguin Book, Londres.

Corrêa, A. A. M. (1951), *A Alimentação do Povo Português*, Publicações do Centro de Estudos Demográficos, Lisboa.

Couto, D. (2003), *História de Lisboa*, Gótica, Lisboa.

Eating for Victory: Healthy Home front Cooking on War Rations (2007), Michael O’Mara Books Limited, Londres.

- Esperanço, R. M. P. (2017), *Lisboa em Camisa: palco e personagens na obra de Ger-vásio Lobato*, Livros Horizonte, Lisboa.
- Faria, R. (1950), *O Problema Alimentar Português: Subsídios para a sua Resolução*, Serviço Editorial da Repartição de Estudos, Informação e Propaganda, Lisboa.
- Fonseca, L. A. da (2004), “As Relações entre História e Literatura no contexto da actual crise da dimensão social da narrativa historiográfica”, in *Actas do Colóquio Internacional Literatura e História*, vol. 1, Porto, 265-278.
- França, J.-A. (2008), *Lisboa: história física e moral*, Livros Horizonte, Lisboa.
- Grieco, A. J.; Hyman, M.; Scholliers, P. (2006), “Food and drink excess in Europe: admissible and inadmissible behavior from antiquity to the twenty-first century”, *Food & History* 4. 2: 7-15.
- Lobo, T. (2009), *Ilustração em Portugal I (1910 a 1940)*, IADE Edições, Lisboa.
- Marques, A. H. de O. (1991), “A Alimentação”, Serrão, J., Marques, A. H. de (coords.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa 617-627.
- Matos, S. C. de (2015), História, Memória e Ficção: que fronteiras?”, *História e Historiografia* 17: 414-426.
- Mennell, S. (1996, 2.^a ed), *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Age to the present*, University of Illinois Press, Urbana, Chicago.
- Moulin, L. (1989). *Les Liturgies de la Table : une histoire culturelle du manger et du boire*, Albin Michel, Paris.
- Norman, J.; Obe, M. P. (2004), *Post-War Kitchen*, Octopus, Londres.
- Nóvoa, A. (1992), “A ‘Educação Nacional’”, in Serrão, J.; Marques, A. H. de (coords.), *Nova História de Portugal*, vol. 11, Presença, Lisboa, 455-519.
- Nunes, A. B.; Brito, J. M. B. de (1992), “Política Económica, Industrialização e Crescimento”, in Serrão, J.; Marques, A. H. de (coords.), *Nova História de Portugal*, vol. 12, Editorial Presença, Lisboa, 319-321.
- Pereira, T. S. (2007), *Armando Ferreira (1893-1968)*, Câmara Municipal de Lisboa, Comissão Municipal de Toponímia, Lisboa.
- Pesavento, S. J. (2003), “O Mundo como Teatro: Leituras da História e da Literatura”, *História da Educação* 14: 31-45.
- Rosas, F. (1994), “Sob os ventos da guerra: a primeira crise séria do regime (1940-1949)”, Mattoso, J. (coord.), *História de Portugal*, vol. 7, Editorial Estampa, Lisboa, 301-415.

- Rosas, F. (1996), “Economia de Guerra (1939-1945)”, Rosas, F.; Brito, J. M. B. de (coords.), *Dicionário de História do Estado Novo*, vol. 1, Círculo de Leitores, Lisboa, 280-284.
- Sá, F. (1916), “O que uma boa dona de casa deve saber”, *Vida e Saude: Revista de Higiene Natural* 6: 182-184.
- Scholliers, P. (2007), “Novelty and Tradition. The New Landscape for Gastronomy”, in P. Freedman (ed.), *Food: The History of Taste*, Thames & Hudson, Londres, 333-357.
- Trigueiros, L. F. (1997), “Lisboa”, in Coelho, Jacinto do Prado (coord.), *Dicionário de Literatura*, vol. 2, Mário Figueirinhas Editor, Porto, 551-557.
- Vista Alegre. Porcelanas* (1989), Inapa, Lisboa.

**DAS MESAS PARA PODER, E DOS PODERES DA MESA:
INCLUSÃO E EXCLUSÃO SOCIAL. MANUAIS DE CIVILIDADE
BRASILEIROS (1900-1970)**

**FROM TABLES TO POWER, AND FROM POWERS OF TABLE:
SOCIAL INCLUSION AND EXCLUSION. BRAZILIAN MANUALS
OF CIVILITY (1900-1970)**

MARIA CECILIA BARRETO AMORIM PILLA
Pontifícia Universidade Católica do Paraná
maria.pilla@pucpr.br

RESUMO: O trabalho que ora apresento fez parte de minhas pesquisas para doutorado em História e tem sido objeto de várias reflexões desde então. Aqui pretendo versar sobre questões de poder no espaço da mesa, principalmente a partir das reflexões teóricas de Norbert Elias, em seu *Processo Civilizador*, e, de Margaret Visser, em seu *Ritual do Jantar*. Para Elias, o poder se dá na relação entre indivíduos de categorias diferentes, ou mesmo entre os membros de um mesmo grupo social, econômico, político, religioso ou cultural. Ele assim se faz pela identificação entre pares e a consequente exclusão dos diferentes. Nessa intrincada cadeia relacional os grupos estabelecem uma autoimagem pela qual se reconhecem e se representam, construindo assim modelos e padrões de hábitos a serem seguidos. Visser percebe, a partir da análise que empreende sobre os diversos significados dos rituais em torno das refeições, uma série de mecanismos de diferenciação e distinção social que envolvem, especialmente o ato da alimentação. Para esta autora, ao transformarmos uma necessidade biológica em uma necessidade cultural, modificamos o ato de comer e ele passa a ser uma importante peça de engrenagem dos relacionamentos sociais. Nesse sentido é que tomamos como fontes manuais de civilidade brasileiros, entre 1900-1970, com o objetivo de tecer considerações a respeito dos padrões desejáveis de conduta para “poder estar” à mesa e lá “permanecer”, de forma a aproximar-se dos “iguais” e excluir os “diferentes”.

Palavras-chave: Alimentação e poder; Distinção social; Diferenciação social; Manuais de civilidade; Cardápios; Boas maneiras; Etiqueta.

ABSTRACT: The work I am presenting was part of my research for a Ph.D. in History and has been the subject of several reflections since then. Here I intend to address issues of power in the space of the table, principally from the theoretical reflections of Norbert Elias in his *Civilizing Process* and by Margaret Visser in his *Dinner Ritual*. For Elias, power is found in the relationship between individuals of different categories, or even among members of the same social, economic, political, religious, or cultural group. This is done by the identification between peers, and the consequent exclusion of the different ones. In this intricate chain of

relationships, groups establish a self-image by which they recognize and represent themselves, thus building models and patterns of habits to be followed. Visser perceives, from his analysis of the various meanings of rituals around meals, a series of mechanisms of differentiation and social distinction that involve, especially the act of feeding. For her, as we transform a biological need into a cultural necessity, we change the act of eating and it becomes an important gear piece in social relationships. In this sense, we took as sources handbooks of Brazilian civility between 1900 and 1970, with the purpose of making considerations about the desirable patterns of conduct “to be” at the table and “to stay”, in order to approach “the equal” and exclude “the different”.

Keywords: Food and power; Social distinction; Social differentiation; Manuals of civility; Menus; Good manners; Etiquette.

INTRODUÇÃO

Quando pensamos em procurar cardápios para almoços e jantares formais ou de cerimônia, parece bem pouco provável que venha à nossa mente buscá-los em tratados de etiqueta. O lugar mais comum de os procurar é nos livros de culinária, e atualmente, existem muitos que podem trazer centenas de ideias. No entanto, quando elaborei a minha tese de doutorado, já há algum tempo, percebi que muitos dos manuais de civilidade trazem, além de gestos e posturas à mesa, formas de comer, entre outras tantas recomendações, sugestões também de menus, especialmente para ocasiões especiais.

Num artigo que escrevi denominado “Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante”¹, busquei articular os conceitos de gosto e as estratégias de prestígio e distinção social na composição de cardápios para recepções. Parti da hipótese de que a partilha das iguarias constitui instrumento da construção de uma identidade de grupo. No entanto, naquela ocasião não analisei os ingredientes, os pratos recomendados, mas sim o papel da anfitriã na estruturação dos almoços e jantares para convidados. Analisando o mesmo período – 1900/1970, utilizei além de manuais de civilidade, os tratados de cozinha e livros de serviço doméstico. Mais tarde, revisitando minha coleção de fontes, que aumenta a cada ida a um sebo, uma viagem ou por pura sorte do destino, percebi que esse era um cadinho que valia uma abordagem. Junto a esses menus e sugestões de iguarias a compartilhar, também juntei análises sobre os comportamentos diante dos alimentos, algo que já havia visitado em minha tese de doutoramento, principalmente no que diz respeito às atitudes interditas.

Nesse sentido é que esse estudo tem como objeto trazer para o campo da reflexão elementos de poder contidos nos preceitos contidos em manuais de civilidade publicados no Brasil, entre 1900-1970, concernentes às boas maneiras à

¹ Pilla 2005.

mesa, especialmente ao que diz respeito aos cardápios indicados e às maneiras de comer. A linha condutora do estudo é o “processo civilizador” de Norbert Elias², e outros conceitos como de deferência, contenção e distinção, tendo o conhecimento das boas maneiras à mesa em conjunto com a habilidade em compor cardápios, como um elemento importante de obtenção de prestígio, capaz de conferir estratégias de inclusão e de diferenciação social.

Os desejos civilizatórios aos moldes europeus que vigoraram no Brasil no final do século XIX e início do século XX influenciaram sobremaneira a construção de uma sociedade que, apesar de imbuir-se cada vez mais de um espírito igualitário que se inspirava em ideais de uma Revolução Francesa que aboliu os privilégios e possibilitou uma certa mobilidade social, vivia sob a luz de um modelo patriarcal e elitizada, e que acabara de abolir a escravidão. Como prevê Gilda de Mello e Souza³, era uma sociedade que ainda tinha nas tradições, nas formas de se relacionar com elas e nas maneiras de utilizar as suas riquezas, sejam elas monetárias e/ou simbólicas, como diz a autora para esse período, “o homem não vale pelo que tem, mas pelo que goza”. Portanto, nada vale ter uma fortuna em propriedades e em dinheiro sem ter um nome caracterizado em sua origem e em suas maneiras de ver o mundo e estar nele. Assim, é uma sociedade em que se valoriza a riqueza econômica somente na medida em que ela proporciona o usufruto de gestos e maneiras no desempenho da vida mundana.

E é nesse contexto de modernização das cidades, de industrialização, de transformações que se tornam pouco a pouco estruturais, que circulam, das primeiras décadas até um pouco além de meados do século XX, os manuais de civilidade e etiqueta que são fontes desse trabalho. Estes são de autores e autoras nacionais e internacionais, todos com publicação brasileira em grandes editoras, presentes em muitas bibliotecas públicas e em muitos lares pelo país. Os de autoria internacional, ambos de escritoras norte-americanas, têm prefácio de alguma “autoridade” nacional, por alguns considerados como “embaixadores das boas maneiras”.

DESENVOLVIMENTO

Os lares de banqueiros, pequenos e grandes comerciantes, exportadores, funcionários públicos, profissionais liberais, imigrantes ou brasileiros, pequenos ou grandes proprietários de terras, buscavam elementos que os caracterizassem como detentores de poderes econômicos e, sobretudo, sociais e culturais. Buscando subsídios identificadores entre seus possíveis pares, aparelhavam-se de

² Elias 1990.

³ Souza 1987 :14.

uma série de características de inclusão e de exclusão. Procurando identificar-se, e dessa maneira distinguir-se da massa populacional.

Valores sociais que vão desde a busca de uma educação erudita, até o sucesso profissional passam a fazer parte do cotidiano de muitas famílias que, seguindo critérios civilizadores, educam-se, buscam polimento em suas ações que se concretizam em suas relações sociais e justamente nessa materialização da vida em sociedade modelada pelo esmero, pela desenvoltura, pelo conhecimento quase que natural do saber se comportar, que se dá em ocasiões em que “a distinção econômica do luxo cede lugar à distinção estética da elegância”⁴.

Dessa forma, receber seus “iguais”, ou aqueles com quem pretendem “iguar-se”, para almoços, jantares, chás, são momentos importantes de inclusão e distinção social, são ocasiões preciosas de exercício de poderes, para lá estar e para lá permanecer. Mas, esse “estar” requer habilidades de conversar, de vestir, e de comer, e, também como receber e o quê e como servir.

Margareth Visser⁵ prevê, nesse sentido, que em sociedades em que a mobilidade social foi se tornando menos rígida, a distinção social e a identificação de um grupo se torna fundamental. Para as sociedades de hierarquia social mais rígida, como as monarquias europeias até o século XVIII, aqueles que estão no topo criam barreiras quase que intransponíveis. Os elementos de distinção tinham diversos significados muito mais visíveis, muito mais aparentes, como títulos de nobreza, acesso à propriedade, acesso a cargos públicos. Mas, especialmente a partir de fins do século XVIII e ao longo do século XIX, estas barreiras vão pouco a pouco se tornando menos intransponíveis, o que não quer dizer que todos queiram ultrapassá-las, mas que aqueles que assim o desejassem teriam à disposição uma gama de estratégias simbólicas, muitas delas que a riqueza econômica podia proporcionar, mas nem todas. Pois, para estar com “os grandes” e muitas vezes assim ter acesso a determinadas posições sociais, era preciso talento e bastante disposição para aprender suas regras de comportamento.

Assim é que entra nessa composição a questão da deferência como uma espécie de reconhecimento do papel de si e dos outros, com isso dando a cada um o lugar que lhe cabe, seja por sua função profissional, seja por seu título, seja por outros elementos de poder que são bem difíceis de descrever, mas que se materializam no momento, por exemplo, em que alguém é chamado para tomar um lugar inesperado à mesa. Lugar este que podia levar a um reconhecimento positivo, como ser chamado para se sentar à direita do anfitrião, ou a um lugar que representaria um certo desprezo, um desmerecimento, como quando alguém, apesar do título ou função social que possuía, não conseguiu o seu reconhecimento público, não obteve o “lugar” que considerava ser seu por “direito”.

⁴ Padilha 2001: 122.

⁵ Visser 1998.

Na verdade, os lugares protocolares permanecem ainda hoje em dia em voga, no entanto, valem somente em ambientes e cerimônias oficiais, e nesses casos chamamos precedência.⁶ No entanto, não são sinônimos, pois enquanto deferência significa atitude de respeito e consideração, precedência quer dizer o que vem antes por direito.

Na organização de ocasiões formais, especialmente realizadas no serviço público federal, estadual e municipal, devem vigorar as regras de precedência; já em ocasiões, mesmo que imbuídas de uma certa formalidade, mas que ocorrem nos setores privados, o que comanda são as normas de deferência, e para quem tem dúvidas sobre estas aconselho a consulta de um manual de etiqueta. No entanto, como já dito, estas normas, em ambientes particulares, podem a qualquer momento serem incumpridas, seja por um descuido de quem organiza o evento, ou seja de propósito, para que novas configurações se definam e novos ou velhos poderes sejam exibidos. De qualquer forma, o reconhecimento social do poder de um gera o desmerecimento do outro.

Assim, quando se decide convidar um grupo de pessoas para um almoço ou jantar, é preciso tomar alguns cuidados antecipadamente. É necessário deliberar, antes de tudo, quem serão os convivas. Para Carmem D'Ávila⁷, “a escolha dos convidados é de suma importância para o sucesso de um jantar”. Diz esta autora que é preciso ter talento para isso, pois a capacidade de reunir pessoas é o segredo do sucesso de uma refeição compartilhada. Para Marcelino de Carvalho⁸, “qualquer convite para refeição começa pela escolha dos comensais”. Para ele, tanto o número de convidados quanto a sua qualidade é o mais importante, especialmente em ocasiões informais, e para isso indica que o número ideal é oito, pois poderão se acomodar bem, não faltarão talheres, pratos, copos ou quaisquer outros utensílios e será menos trabalhoso o serviço como um todo.

Depois de feita a lista de convidados, é preciso pensar nos lugares em que irão se sentar, pois o lugar que cada um vai ocupar também dará o tom à conversa à mesa, outra questão fundamental para o sucesso de uma reunião. O contexto da mesa proporciona a aproximação entre as pessoas e cria situações para inte-

⁶ No momento, no Brasil vigora o Decreto nº 70274 de 09/03/1972, com alterações feitas pelo Decreto nº 83186, de 19/02/1979, que determina as normas do cerimonial público e a ordem geral de precedência, instrumento indispensável para quem atua na área de eventos. Precedência e deferência não são sinônimos, enquanto deferência significa atitude de respeito e consideração, precedência quer dizer o que vem antes por direito.

⁷ D'Ávila 1946: 100. Publicado pela primeira vez, provavelmente em 1934, em 1936 estava em sua segunda edição. Em pouco mais de 10 anos estava em sua décima edição, o que comprova seu sucesso. A autora apresenta suas regras de boas maneiras em dez capítulos, dentre um deles, à mesa.

⁸ Carvalho 1961: 33. Antonio Marcelino de Carvalho foi jornalista, escritor e cronista. Considerado por muitos brasileiros como o mestre das “boas maneiras”, escreveu outros títulos sobre o tema. O seu “Guia de Boas Maneiras”, foi publicado pela primeira vez em 1961 e teve muitas mais edições, sendo reeditado e vendido até o final dos anos 1990.

rações. Nesse espaço exíguo da partilha dos alimentos a etiqueta pode oferecer momentos para exercício de poderes, mesmo que em uma escala bem reduzida, se comparada com os espaços dos banquetes de Estado ou dos antigos banquetes de Corte. Mas, ainda assim, oferece a oportunidade para “ver e ser visto”, em ser reconhecido em importância pelo lugar que ocupa, ou pelo teor de sua conversa, de sua erudição, pelo seu desempenho hábil em utilizar os utensílios e da forma como exhibe ou omite seus conhecimentos culinários e seu gosto refinado.

Dessa forma é que, logo após a escolha de quem se vai chamar para um jantar, é importante compor um menu que combine com o todo. É necessário conhecer um pouco daqueles que irá receber, suas interdições alimentares, seja por alergia, seja por trauma, seja por religião; considerar a combinação entre os pratos com os utensílios de que se dispõe, a facilidade do serviço, e o grau de requinte da ocasião. O bom senso deve reger sempre a escolha do todo. Um jantar entre amigos não deve converter-se em uma oportunidade para ostentações.

Só então passa-se para a escolha do menu propriamente dito. Nem todos os manuais consultados apresentaram sugestões por inteiro para a completa elaboração de almoços, jantares ou outras ocasiões. De vinte manuais consultados apenas oito apresentam cardápios detalhados. Outros mencionam algumas iguarias interessantes em servir, outras, ingredientes que combinam com as bebidas que se pretende receber.

O que não se configura em algo estranho, já que as fontes são manuais de etiqueta e não tratados culinários. Pois nem sempre é comum também se encontrar orientações de civilidade em livros de cozinha. Ainda que alguns deles o façam. No entanto, mesmo que não tragam menus, os livros de civilidade reforçam a importância dos serviços (à francesa, americano buffet, à inglesa)⁹ e, também orientam em alguns pontos, como por exemplo a questão de que o que vai ser servido deve combinar com o tipo de ocasião e com os convidados. Inclusive, afirmam que a escolha do menu demonstra a capacidade de ser ou não uma boa anfitriã ou anfitrião.

Os manuais trazem, cada qual, orientações sobre como compor um cardápio, mas, pode-se perceber que em todos os analisados há a preocupação específica de atender a duas questões: a ordem do serviço (mesmo aqueles em que não

⁹ É no século XIX que, na Europa, veremos surgir o serviço à russa, diz Braga (2006: 14-15), em substituição do serviço à francesa. Devendo aquele ter sido criado na Rússia ou Alemanha, motivo pelo qual em alguns lugares ser chamado de serviço à alemã. Diz a autora também, que no final do século XIX, o serviço à russa já estava consolidado. Neste os pratos já não se encontravam mais dispostos todos na mesa quando os convidados se sentavam, mas eram servidos à medida que a refeição acontecia, assim as iguarias poderiam respeitar a temperatura correta de seu serviço. E desse modo também, diz a autora, “acabou a simultaneidade entre pratos frios e quentes, doces e salgados”. No Brasil, costuma-se chamar o serviço à russa de serviço à francesa, não aparecendo quaisquer menções do serviço à russa.

há detalhamento de menus); sugestões de pratos; e que essas orientações sejam adequadas ao tipo de evento (cerimônia, íntimos, triviais, informais, formais).

O ponto de partida, portanto, será sempre a lista de convidados. Os próximos passos parecem acontecer concomitantemente, ou seja, uma vez escolhidos os convivas, a opção do que vai ser servido e a ordem como isso se dará, acontece ao mesmo tempo. Dessa forma é que Carmem D'Ávila¹⁰ indica que um menu deverá sempre conter: sopa, um prato de peixe, um de massa, um de carne, um peru e sobremesa, sendo esta composta por doces e frutas. Para as ocasiões mais formais, sugere um serviço à francesa, e um menu em francês, pois para ela “a etiqueta e o espírito franceses constituem, ao redor de uma mesa, a suprema elegância”. E completa dizendo que nesse caso, imitar os franceses não constitui uma inferioridade, mas significa “receber os ensinamentos de um povo hiper-civilizado”. Isso parece ser uma permanência quando o assunto é gastronomia, pois a França conquistou a liderança nessa área, bem como em relação à civilidade. Nesse sentido é que um menu para ocasiões de cerimônia deve ser em francês e trazer pratos da culinária francesa, bem como seu serviço. No entanto, a autora completa que isso não significa deixar de lado nossas tradições, para ela isso seria uma “pieguice *snob*”, pois para ela o “amor ao que é local é a base de todas as fidalguias”.

A influência francesa na culinária nacional teria sido uma constante desde quando? Para Dória¹¹ teria sido ao longo dos séculos XIX e XX que a culinária brasileira se afrancesou. Para o autor, o conceito de cozinha brasileira, apesar de ser algo de difícil definição, tem em autores nacionais como Câmara Cascudo, uma tentativa de conceituação, pois este já admitia que esta foi formada entre os séculos XVI e XVII, a partir de um substrato comum, o que se chama de cozinha brasileira. Na verdade, o que ocorreu numa perspectiva da longa duração, foi uma “inexorável assimilação”¹² da culinária ocidental, num incessante movimento de trocas entre os produtos ameríndios e os vindos da Europa. No entanto, cabe ressaltar que nesse longo processo de formação da nossa culinária brasileira, surgiriam duas ementas, a cozinha popular e a das elites. O que se percebe nos manuais analisados é que as orientações tendem sempre no sentido do que se convencionou reconhecer como culinária das elites, repleta de termos franceses e pratos que querem dirigir-se a paladares refinados.

Assim é que, segundo Dória¹³, a escolha dos cardápios recebe a inspiração da cozinha burguesa, que nascida sob os auspícios da Paris pós-Revolução Francesa, influenciou os desejos de imitação de seus valores, bem como de consumir tudo o que vinha de lá. Dessa forma, as elites dos países de passado colonial

¹⁰ D'Ávila 1946: 116-117.

¹¹ Dória 2014.

¹² Dória 2014: 18.

¹³ Dória 2014: 26-28.

preferiam relacionar suas identidades culinárias ao seu passado europeu e não ao das populações nativas.

Sob essas recomendações, ao escolher um cardápio, diz Carmen D'Ávila¹⁴ é interessante ter-se em conta que o peru é um prato de cerimônia, assim como pavões e faisões, já o pato, no Brasil, “peca pela vulgaridade”. O peixe não pode faltar, é “de rigor para um jantar pouco cerimonioso; mas os frios e ovos são banidos”. Porém, a simples presença do peru não faz requintada uma ocasião, há que se levar em conta, sobretudo, a maneira como são servidos os pratos.

Marcelino de Carvalho¹⁵, tal como Carmen D'Ávila, aconselha que o menu deve combinar com a ocasião. Também concorda que os ovos só devem aparecer no cardápio do dia a dia, assim como nunca se deve servi-los frios. E segue a indicação quanto à ordem dos serviços em eventos mais formais: sopa ou creme; peixe; assado; salada; sobremesa; frutas ou sorvete. Substituindo, porém, a massa por uma salada e indicando o sorvete para fechar um jantar.

Para a cozinha trivial: macarrão e ovos; bife com batatas e arroz; salada ou legumes; sobremesa e frutas. Sendo que o ovo é, para ele, um prato de almoço. Marcelino¹⁶ coloca a salada após os pratos quentes, porque diz considerá-la agradável ao paladar, assim como as frutas, por isso, “uma vem depois dos pratos de sal e as outras fechando a lista de sobremesas”.

Marcelino apresenta uma seleção de sugestões mais detalhada, trazendo uma lista de iguarias para almoços e jantares de “alta classe” das quais segue o exemplo abaixo, que nunca devem ter menos de oito e nem mais do que doze¹⁷ convidados:

Almoço

Oeufs em cocotes

Crevettes à l'américaine

Poulard farci

Salade de céleri et de noix

Gâteau Saint-Honoré

Fraises glacées

Jantar

Potage Saint-Germain

Lagouste gratinée

Filet de bouef truffé

Pomme de terre Chip

¹⁴ D'Ávila 1946: 119.

¹⁵ Carvalho 1961: 65-70.

¹⁶ Carvalho 1961: 67.

¹⁷ Doze pode ser um número bastante seguro, pois 14, na falta de alguém em última hora pode repetir o mau agouro de uma mesa com 13 pessoas. Para alguns a origem dessa superstição está na Santa Ceia, onde se reuniram 13 e um traiu Jesus.

Fromages

Bombe glacée framboise-champagne

Fruits

Aconselha que somente em jantares muito finos é que se deve servir determinadas iguarias, como caviar ou *foie-gras*, O primeiro deve vir à mesa conservado em gelo e servido para lhe acompanhar, pão torrado e limão cortado. Já o *foie-gras* pode abrir uma refeição, ou ser servido depois do assado.

E em relação à ordem do serviço, Marcelino¹⁸ ainda alerta com veemência: “o peixe não pode ser servido depois de carne ou ave”. E completa: “as ostras são sempre o primeiro prato. Havendo sopa, esta vem depois das ostras”.

Tal como Carmem D’Ávila, Tavares de Miranda¹⁹ prevê a presença de pratos regionais da cultura brasileira, desde que apresentados e preparados com elegância. “Não importa muito que os pratos tenham nomes exóticos ou sejam indicados em francês: o importante mesmo, nos casos em que se deseja dar uma nota de distinção, é que o serviço seja agradável e que as iguarias estejam apetitosas. O mais é acessório”.

Um cardápio simples, ou discreto, como chama o autor, deve ser composto por sopa, peixe, carne, salada, doces e frutas. No entanto, essa mesma ordem deve ser observada nos eventos de cerimônia. Mas o que os diferenciaria então? Para Tavares de Miranda parece ser todo o aparato que cerca a mesa, toalhas, talheres, as formas de serviço e, também os tipos de iguarias servidas, aliás, nesse ponto ele não se diferencia dos demais autores.

Amy Vanderbilt²⁰, considerada uma das “embaixadoras das boas maneiras”, indica que para jantares formais é preciso sempre servir: “sopa, um prato de peixe, ou camarão, carne ou ave, legumes ou salada, sobremesa (*petis-fours*), frutas, queijos e o café – servido no salão”, e os serviços devem ser separados. O menu deve ser em francês como o exemplo que se segue:

Dinner

Caviar

Saumon Fumé de Nova Scotia

Paté de Foie Gras Naturel

Consomé Radis Olives

Terrapin à la Union Club

Filet de Boeuf lardé roti

¹⁸ Carvalho 1961: 69-70.

¹⁹ Miranda 1965: 66-67. José Tavares de Miranda foi jornalista, escritor e cronista social, bem como membro da Academia Paulista de Letras.

²⁰ Vanderbilt 1962: 145. Amy Vanderbilt pertencente à rica família norte-americana, era considerada “a maior autoridade mundial de boas maneiras” teve seu livro traduzido e adaptado para o português do Brasil.

Asperges Hollandaise
Salade du Jardin Petit Roquefort
Gateau Saint Honoré Petits Fours²¹

Já os pratos para um jantar mais informal devem ser menos complicados: sopa, fria ou quente, e um outro prato; salada que pode ser servida em separado acompanhando a carne ou a ave e o café que pode ser servido na mesa.

Margery Wilson²² antes de apresentar alguns exemplos de cardápios, traz alguns conselhos. Em tempos em que já não se come tanto, diz ela, um longo menu beira à deselegância. Dispensa o peixe em jantares, mesmo nos mais formais, para ela isso indica modernidade. Outro ponto de vanguarda para a autora é a simplicidade do serviço, e, também as cebolas, pois estas estão na moda. Para ela os temperos são muito importantes, a cidra, os vinhos, as folhas de louro, as pimentas verdes, maduras ou secas. “Uma colherinha de açúcar apura o sabor de todos os vegetais, uma pitadinha de sal dá vida a todas as coisas doces”.

Nos cardápios de cerimônia traz uma sugestão do que chama de “moderadamente nutritivos” e dois de “substanciais”. Para o primeiro indica: sopa de tartaruga; *soufflé* de salmão; filé de bife com aspargos; abacates recheados com molho francês; torradas finas, sorvete de abacaxi, *macarroni* e café. Para os mais substanciais: *consommé aux croûtons* ou sopa de champignon com pão torrado; brochetes de camarões, ostras e presunto com molho de limão ou lagosta fria; peru assado com batatinhas glacês e espargos ou lombo de cordeiro com molho de hortelã e fatias de feijão verde com tufos de batata; salada de verduras com molho francês e queijo ou chicória com molho francês e *foie gras*. De sobremesa, sorvete de creme ou pastelaria ou ainda compotas de frutas com molho de conhaque. Sempre encerrando com um café.

Para os jantares sem cerimônia, o curioso é que ela traz sugestões diferentes para homens e mulheres. Para um jantar sem cerimônia para mulheres ela indica: sopa de batata, galinha assada com brócolis a *vinaigrette*, alface com talhadas de *grapefruit*, laranja e molho francês. De sobremesa pudim escocês ou mousse de cereja e café. Para homens ela indica: sopa de cebola, filé com molho de manteiga, batatas Juliana, salada camponesa com molho roquefort. De sobremesa bolinhos de morangos e café. Da seleção por sexo o que nos parece é que para as mulheres é apresentado um cardápio mais leve com carne de ave e salada de folhas. Já para os homens, carne vermelha, e na salada um molho de queijo. Apresenta ainda sugestões de outras refeições sem cerimônia: jantares e almoços para verão; lanche ou jantar leve para o inverno; jantar à camponesa e um jantar japonês.

²¹ Vanderbilt 1962: 150.

²² Wilson 1945: 188. Escritora norte-americana que teve seu livro traduzido e adaptado para o português pela conceituada jornalista gaúcha Gilda Marinho.

Léa Silva²³ não propõe cardápios em separado, mas em meio a apresentação de tipos de serviços. Oferece sugestão de um menu impresso para ocasiões de cerimônia, e neste deve conter uma sopa, peixe, *hors-d'oeuvres* (frios antes da sopa) quentes, massa, aves ou caça de penas. De sobremesa, doces, bolos e sorvetes, encerrando com café e licores que devem ser servidos em outra sala. E alerta que à mesa não se coloca nem pão, nem sopeira. Para servir antes da sopa, indica como *hors d'oeuvres*, estes próprios para almoços, segundo ela, crustáceos, azeitonas, anchovas, sardinha, salame, mortadela, presunto, frutas secas, melão, abacate, figos, mamão e legumes e/ou conservas. Como *hors-d'oeuvres* quentes sugere frituras, pastas e grelhados.

Dora Maria²⁴ segue também os conselhos comuns, uma sequência de quatro pratos e uma sobremesa. Em momentos de maior formalidade, sugere um serviço à francesa: salada, sopa quente, peixe, massa, ave, carne ou caça e sobremesa. Para os mais modestos, um belo cardápio italiano, um prato de massas e seu complemento. Ou quem sabe, diz ela, valorizar a cozinha nacional oferecendo uma feijoada, um cozido, vatapá ou um churrasco. O que realmente conta é ser inteligente, diz ela.

O que seria essa inteligência ela não entra em detalhes, mas bem poderia ser o inverso do que foi a dona de casa exemplificada por Judith Pacheco²⁵, que estragou um jantar que poderia ser perfeito colocando creme em tudo. É preciso astúcia para a elaboração de um menu. Segue sugerindo cardápios para várias ocasiões: jantares rústicos; almoço e jantar americano; jantar de ½ cerimônia ou jantar formal. O que os diferencia além do requinte? Os ingredientes, o serviço que deve ser sempre à francesa quando se exige formalidade, e os modos de preparo. Diria também que os modos de servir e os serviços de mesa em geral, como porcelanas, cristais e outras sofisticações. Para os jantares mais formais: lagosta, camarão, peru, mignon, presunto, alcachofra, figos, pato, peras, vitela, aspargos. Nos menos formais, a presença de pratos nacionais é majoritário, feijoada, vatapá, cuscuz à paulista, farofa, caruru, bobó de camarão.

De tudo o que se destaca são alguns ingredientes que são considerados “finos”, seja pelo seu preço, sua raridade, ou por sua elegância simbólica. Das aves, o peru não é um prato do cotidiano, por excelência ele aparece sempre primeiro quando a ocasião é especial. Dos peixes, o destaque é o salmão, dos crustáceos, o camarão e a lagosta. Das carnes, uma bela peça de carne assada com requinte, um pernil de porco, um mignon, um presunto. Dos legumes, o aspargo sempre está na mesa da festa. E a sobremesa, o sorvete. De qualquer forma, um prato, por mais comum ou barato que sejam seus ingredientes, seus

²³ Silva 1965. Repórter na rádio e na imprensa carioca, disse escrever seu manual para esclarecer inúmeras dúvidas sobre comportamento social.

²⁴ Dora Maria 1969: 63-64.

²⁵ Pacheco [s.d]: 70.

modos de preparo, sua apresentação, se servido à francesa, logo se transforma em puro requinte e sofisticação. Do que se pode inferir que as maneiras e gestos podem qualificar algo comum, ordinário, conferindo-lhe o charme e a elegância necessária para a partilha entre os “grandes”. Do mesmo modo que, numa ocasião qualquer, junto a ingredientes ordinários, tais como patos, ovos e uma simples salada, a presença de uma lagosta, dá o tom de um almoço informal entre amigas.

Não parece estar, portanto, necessariamente, nem no luxo ostensivo nem no requinte das receitas, a garantia do sucesso de uma refeição, mas muito mais no preparo esmerado, na criatividade e na experiência daquele que a oferece e/ou a elabora, diz Pilla²⁶. Assim é que, para Tavares de Miranda²⁷, “não importa muito que os pratos tenham nomes exóticos ou sejam indicados em francês: o importante, mesmo, nos casos em que se deseja dar uma nota de distinção, é que o serviço seja agradável e que as iguarias estejam apetitosas. O mais é acessório”.

Diante de um universo de iguarias sugeridas nos manuais de civilidade analisados, quer-se também considerar os gestos e maneiras que coroam sua ingestão, muitas vezes convertendo o encontro com uma simples folha de alface no prato em um desafio de habilidade. Pois, o controle dos gestos compõe a construção da imagem que se faz uns dos outros em sociedade, assim como se constitui em elemento importante da imagem que as pessoas fazem delas mesmas.

Se toda a dedicação exigida na organização de um evento para partilhar alimentos, sejam eles mais ou menos formais, fica mais por conta dos anfitriões, já não se pode dizer o mesmo das atitudes à mesa. As habilidades, os gestos, os conhecimentos dos manejos e adequações dos utensílios, bem como o controle de atitudes, é atribuição de todos. Quando se convida ou quando se é convidado, é preciso saber se portar adequando-se às mais diversas situações.

Assim é que nesse espaço da comensalidade, da partilha, das conversas, do serviço, das escolhas, vislumbram-se situações de poder. Poder de “estar”, poder de “compartilhar”, “poder” de ocupar. Pois o poder é atributo das relações sociais e os saberes em torno na mesa podem constituir seus atributos. Assim é que Claudine Haroche²⁸ considera que os gestos têm importante papel na construção da imagem que faz homens e mulheres *comme il faut*. Os manuais de civilidade, em larga ou estreita medida, prometem fornecer conhecimentos fazendo de seus leitores hábeis gestores de si, assumindo com destreza o controle de si diante as mais diversas situações à mesa, assim como em outros espaços que aqui não são objeto de análise. O domínio das “técnicas” alimentares, nesse sentido, podem representar veículos de visibilidade dos valores individuais. O comportamento

²⁶ Pilla 2011: 198.

²⁷ Miranda 1965: 66.

²⁸ Haroche 1998.

perante os alimentos pode ser considerado fator distintivo, capaz de demonstrar valores pessoais, pois comer na companhia dos outros, seja em cerimônias oficiais ou não, pode revelar diferenças ou igualdades entre os convivas, principalmente sob o ponto de vista da análise dos gestos e comportamentos contidos e os obséquios distribuídos.

Em torno da mesa o corpo deve ser controlado evitando situações vexatórias para todos. O que se observa é que à medida que o tempo passa crescem em número e em severidade as regras que procuram tornar o corpo silencioso. Os ruídos em geral vão sendo banidos: estalar de lábios, barulhos com a garganta ou narinas tornam-se proibidos, excluí-los era sinal de distinção, as pessoas ‘civilizadas’ eram comedidas. Nesse exíguo espaço é preciso conter o corpo, é o “governo de si” de que Haroche²⁹ fala como um “componente essencial do poder”, o excesso, a agitação, a ansiedade, revelam um descontrole, uma fragilidade a ser domada, omitida.

Os tratados de conduta que passam a ocupar um lugar de destaque a partir dos séculos XVI e XVII contêm preceitos para instruir sobre os comportamentos desejados nas mais diversas esferas da sociedade. Segundo Elias³⁰, as novas estruturas sociais exigem novas maneiras, é preciso controlar as paixões, as palavras, os gestos, os desejos. Nesse contexto, as pessoas deveriam saber controlar muito bem seus atos e sua conduta. Para Pilla³¹, os livros de civilidade do período deixavam inferir em suas entrelinhas a importância de saber observar e saber deixar-se observar pelos outros. Nessa época há a figura do “homem-honesto”, modelo daquele que domina seu caráter, é prudente, é contido, é gentil sem ser bajulador, é hábil em decifrar os outros. Mais tarde, no século XVIII, o controle de si mesmo reveste-se sob os emblemas da razão, diz Haroche³², “todo ser humano, pai de família ou soberano, deve saber se disciplinar, reger a si mesmo, subtrair-se aos impulsos do sentimento e submeter-se às regras da razão”. Na esteira dessas ideias presume-se que quem não sabe governar-se a si mesmo não sabe governar os outros, e dessa forma, como demonstrar e exercer poder?

É certo que na sociedade brasileira da primeira metade do século XX, os tratados de civilidade têm outras finalidades, mesmo que a essência permaneça uma melhor convivência em sociedade. Distanciam-se da “Civilidade Pueril” de Erasmo, ou do tratado do século XVIII de La Salle, ou ainda dos manuais pós-Revolução Francesa, mas ainda assim, deixam entrever elementos que permitem refletir sobre os poderes sociais e dessa forma conferem distinção àqueles que dominam as normas com maior desenvoltura. Até porque, à mesa, a falta de

²⁹ Haroche 1998: 36.

³⁰ Elias 1990.

³¹ Pilla 2016: 152.

³² Haroche 1998: 39.

comedimento, do controle das posturas, o desleixo, pode significar o banimento social; quem deseja ter em sua casa alguém que bebe demais, come demais, e não domina minimamente suas funções corporais biológicas?

Em relação às atitudes à mesa observou-se nos 14 manuais analisados, as maneiras mais comumente a serem evitadas. “Não levar a faca à boca” – aparece em 9 deles; “Não parta o pão com a faca” – aparece em 11 deles; “Não corte com a faca o macarrão e a salada” – aparece em 5 deles; “Não leve o copo aos lábios antes de limpá-los com o guardanapo” – aparece em 14 deles; “Não dobre cuidadosamente o guardanapo após a refeição” – aparece em 7 deles; “Nunca use a toalha para limpar os talheres ou copos” – aparece em 14; “Não fale com a boca cheia” – aparece em 8 deles; “Não assopre a sopa” – aparece em 10 deles; “Não faça barulho ao comer ou beber” – aparece em todos; “Não utilize palitos” – aparece em 7 deles.

O que se vê é que as atitudes que dependem exclusivamente do domínio das regras no que diz respeito às funções físicas e corporais, como um espirro, o soluço, a tosse, ou até mesmo o arrote, apesar de não serem recomendadas, em certa medida podem ser toleradas. E aos que assistem o deslize, cabe ignorar. Portanto, nada de dizer “saúde”, ao ver alguém não conseguir controlar um espirro. O arrote e o soluço devem ser contidos ao máximo, este, por ser ridículo, aquele por ser repugnante, diz Visser³³.

Por outro lado, tudo que faz referência ao asseio, à postura, ao domínio dos ruídos, ou seja, tudo aquilo que depende do “governo de si”, os manuais são severos a rejeitar. A civilização não suporta a ausência de regras; o bom senso, o comedimento e o respeito devem ser os alicerces dos bons relacionamentos e a condição para o exercício dos poderes sociais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para Tania Andrade Lima³⁴, “o comer é um ato profundamente violento, na medida em que implica a ingestão de outras formas vivas que devem ser sacrificadas”. Nesse sentido, representa um ato da natureza que a civilização pretende domar a partir das civilidades. São muitas as regras que regem as refeições que não se resumem à convivialidade, mas sobretudo podem significar relações de poder e distinção social.

A sociedade burguesa dos séculos XIX e XX passou a ter na sala de jantar um espaço especializado e fixo para as refeições mais importantes do cotidiano e para ocasiões de festa. Lá é que se encontrava uma série de aparatos de ostentação do sucesso econômico da família, a porcelana inglesa, alemã e/ou francesa;

³³ Visser 1998: 336.

³⁴ Lima 1995: 140.

o faqueiro de prata; as ricas baixelas; as toalhas bordadas em linho trazidas no enxoval e o mobiliário completo, cristaleira, uma bela mesa de madeira nobre, enfim, toda uma estrutura fundamental do banquete.

Por sua vez, o processo de industrialização, junto à urbanização e novas relações de trabalho, trouxe novos horários para as refeições, e o jantar tornou-se a refeição mais importante do dia. Estes horários vão se adaptando aos poucos ao ritmo da vida das cidades, chegando ao século XX convencionado a acontecer por volta das 20h.

O jantar refinado podia ser também um sinal de civilização, pelo menos é assim que o consagram muitos manuais de civilidade. Para Roy Strong³⁵, “se na classe média o jantar significava um modo de abrir o mundo privado da família e do lar para estranhos considerados de igual posição social, para as classes altas era muito mais”. Segundo esse autor, “o jantar festivo era um longo exercício das boas maneiras”³⁶. E os manuais de civilidade são seu alicerce. Mas o quanto são retratos fiéis do que se passava, não podemos nada afirmar. Somente podemos vê-los como expressão do desejo de uma sociedade que se desejava civilizada, polida e refinada.

Mesmo que os grandes e magníficos banquetes sejam considerados por muitos coisas do passado que a Segunda Guerra Mundial deixou para trás, as ocasiões dos jantares íntimos não deixaram de ter seus significados como momentos de ostentar a herança da família, a baixela herdada, ou porcelana adquirida em viagens ao exterior. Para o recorte de tempo escolhido, em grande medida a mesa ainda representava ocasião entre “pares”, uma certa aceitabilidade social, o desejo de aproximação entre “iguais”, um certo privilégio de poder convidar e ser convidado.

³⁵ Strong 2004: 250.

³⁶ Strong 2004: 254.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Autant, Jacqueline (1960). *Não faça isso!: código de boas maneiras*, Irmãos di Giorgio & Cia Ltda, Rio de Janeiro.
- Bonini, Íside (1963), *Boas maneiras: em sociedade*, Eigraf, São Paulo.
- Carvalho, Marcelino de (1961), *Guia de Boas Maneiras*, Editora Nacional, São Paulo.
- Castanho, Iracema Soares (1954), *Etiqueta social*, Editora Universitária Ltd., São Paulo.
- Compêndio de Civilidade para uso nas famílias e colégios (1962), Livraria Editora Salesiana, São Paulo.
- Costa, Antonio de Macedo (1941), *Compendio de Civilidade Christã*, Francisco Alves, Rio de Janeiro.
- Dutra, Theophilo B. (1926), *Uma xícara de chá*, Fides Brasiliae, São Paulo.
- Gencé, Condessa de (1909), *Tratado de Civilidade e Etiqueta*, Guimarães, Lisboa.
- Miranda, José Tavares de (1965), *Boas Maneiras e outras maneiras*, BestSeller, São Paulo.
- Pacheco, Judith [s.d.], *Sempre as boas maneiras*, Intellectus, São Paulo.
- Silva, Léa (1965), *Em sociedade: etiqueta social através da história*, Freitas Bastos, São Paulo.
- Vanderbilt, Amy (1962), *O livro de Etiqueta: um guia para a vida elegante*, Record, São Paulo.
- Wilson, Margery (1945), *Cortesia: código moderno das boas maneiras*, Globo, Porto Alegre.
- Waldvogel, Luiz (1964), *Serões do tio Silas: sobre a excelência das boas maneiras – a chave que nos abre todas as portas e confere êxito e distinção*, Casa Publicadora Brasileira, São Paulo.

Estudos

- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2006), *Os menus em Portugal. Para uma História das artes de servir à mesa*, Chaves Ferreira, Lisboa.
- Dória, Carlos Alberto (2014), *Formação da culinária brasileira*, Três Estrelas, São Paulo.

- Elias, Norbert (1990), *O Processo Civilizador: uma história dos costumes*, Zahar, Rio de Janeiro.
- Haroche, Claudine (1998), *Da palavra ao gesto*, Papirus, Campinas.
- Lima, Tania Andrade (2005), “Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro do século XIX”, *Anais do Museu Paulista*, v.3. p.129-191. Disponível em <https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/viewFile/5321/6851>. Acesso em 30 mar. 2018.
- Padilha, M (2001), *A cidade como espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20*, Anablume, São Paulo.
- Pilla, Maria Cecília B. A. (2005), “Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante”, *Questões e Debates* 42: 53-69.
- Pilla, Maria Cecília B. A. (2001), *A arte de bem receber: distinção e poder à boa mesa. (1900-1970)*, Instituto Memória, Curitiba.
- Pilla, Maria Cecília B. A. (2016), “Elementos para a construção do honnête-homme na França do século XVI: civilidade, bienséance e domínio da palavra”, *Revista NUPEM* 8. 14: 151-170.
- Souza, Gilda de Mello e (1987), *O Espírito das Roupas: a moda no século dezanove*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Strong, Roy (2004), *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fatura à mesa*, Zahar, Rio de Janeiro.
- Visser, Margaret (1998), *O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa*, Campus, Rio de Janeiro.

(Página deixada propositadamente em branco)

TRANSFORMAÇÕES NAS ESCOLHAS ALIMENTARES E AS INFLUÊNCIAS DA RACIONALIDADE NUTRICIONAL¹

TRANSFORMATIONS IN FOOD CHOICES AND THE INFLUENCES OF NUTRITIONAL RATIONALITY

CAROLINA GHELLER MIGUENS²

LOUISE BARBOSA PALMA³

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Rio Grande do Sul, Campus Porto Alegre
carolina.gheller@poa.ifrs.edu.br

RESUMO: A alimentação está entre as necessidades básicas ao mesmo tempo que faz parte dos maiores prazeres da vida. Com o desenvolvimento da sociedade, este hábito, inicialmente apenas ligado ao instinto de sobrevivência, passa a sofrer diversos tipos de influências, algumas físicas, como a disponibilidade dos alimentos, e outras culturais, como a rejeição de gado suíno pelos judeus. A forma como nos alimentamos reflete os nossos valores sociais e estes variam não só de uma cultura para outra, como também temporalmente dentro de uma mesma cultura. Dentre as recentes influências aos hábitos alimentares, destacamos a racionalidade nutricional, a partir da medicalização da alimentação, que tem alterado as preferências relacionadas à alimentação e, em alguns grupos, até mesmo transformado drasticamente a dieta cotidiana em função destes preceitos. Vemos, de forma positiva, a preocupação das pessoas com a qualidade da alimentação, entretanto a informação referente a alimentação saudável que nos chega provém massivamente de movimentos patrocinados pela indústria de alimentos, direcionada aos seus objetivos e que acabam por influenciar diretamente as escolhas alimentares da população em geral. Sendo assim, as modas alimentares não necessariamente são a melhor alimentação a ser seguida, mas sim reflexo do que a indústria nos quer induzir a consumir.

Palavras-Chave: Hábitos alimentares; Racionalidade alimentar; Ciência nutricional; Identidade; Industrialização.

¹ Este trabalho foi desenvolvido em um projeto de pesquisa vinculado ao Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) com a participação da aluna bolsista voluntária Louise Barbosa Palma, durante os meses de maio a setembro de 2017.

² Professora de Gastronomia do IFRS – Campus Porto Alegre. Doutoranda em Patrimônios Alimentares, Culturas e Identidades e mestre em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade pela Universidade de Coimbra; Especialista em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas; Graduada em Gastronomia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS).

³ Técnica em Panificação e Confeitaria no IFRS (Campus Porto Alegre) e estudante de Nutrição na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

ABSTRACT: Food is among the basic needs while being part of the greatest pleasures of life. With the development of society, this habit, initially only linked to the instinct for survival, undergoes various types of influences, some physical, such as the availability of food, and other cultural, such as the rejection of swine by the Jews. The way we feed reflects our social values and these vary not only from one culture to another, but also over the course of time within the same culture. Among the recent influences on dietary habits, we highlight the nutritional rationality, from the medicalization of food, which has altered the preferences related to food and, in some groups, even drastically transformed the daily diet in function of these precepts. We think the concern of people with the quality of their food is positive. However, the information regarding healthy food that arrives to us comes massively from movements sponsored by the food industry directed to its objectives and that end up directly influencing the food choices of the population in general. Therefore, eating trends are not necessarily the best feeding practices to be followed, but rather a reflection of what the industry wants to influence us to eat.

Keywords: Eating habits; Food rationality; Nutritional science; Identity; Industrialization.

INTRODUÇÃO

A alimentação é, e assim deve ser, prazerosa para que os seres vivos tenham vontade de se alimentar e nutrir, salvaguardando a continuidade da espécie. Os ritos sociais geralmente giram em torno da mesa e estão intimamente ligados às tradições culturais de cada região e grupo social. Desde os primórdios da civilização, a alimentação está intimamente ligada com os produtos que a região onde se vive proporciona e, ainda, condicionada às respectivas épocas de produção. Com a globalização e facilidades da vida moderna conseguimos encontrar uma variedade cada vez maior de produtos e a qualquer época do ano nas prateleiras de supermercados. Estas mudanças de estilo de vida acabam influenciando diretamente nas tradições alimentares.

A consciência de que os alimentos interferem diretamente na saúde de quem os consome já é antiga. Desde os primeiros escritos médicos há esta referência na dieta prescrita aos doentes. Além destas mesas terapêuticas, também nos chegam fontes históricas da utilização da alimentação como medicina preventiva. Os livros de conselhos práticos para conservar a saúde e as referências a regimes alimentares não convencionais nos permitem perceber o quão antiga é a preocupação alimentar ligada à saúde e a busca por “mesas saudáveis”⁴.

Após a revolução industrial, houve uma grande facilidade de acesso a alimentos ultraprocessados de baixo preço e pouco preocupados com seu valor nutricional. Esta grande oferta de “comida”, geralmente altamente calórica, rica em açúcares, gorduras e aditivos químicos, afeta drasticamente a saúde das pes-

⁴ Soares 2013: 13-36

soas e passamos a observar uma epidemia de obesidade nos grandes centros, doença até então menos comum, e de todas as complicações a ela associadas. Com este grande susto a humanidade passou a olhar com mais atenção os alimentos que consome e preocupar-se com o valor nutricional do que está sendo ofertado⁵.

A ciência nutricional ganhou prestígio anunciando estudos sobre os benefícios dos mais diversos nutrientes e não dos próprios alimentos que os contêm naturalmente. A indústria de alimentos tomou aproveitamento da fama dos macro e micronutrientes, divulgada pela mídia, utilizando esta linguagem científica em suas estratégias de marketing. Desta forma, os consumidores são induzidos a acreditar que determinados alimentos industrializados são tão saudáveis quanto, ou até mais, que os alimentos in natura⁶.

O presente estudo realiza uma revisão bibliográfica do que já foi estudado sobre estas transformações que ocorrem na sociedade contemporânea, visando compreender a racionalidade nutricional e relacionar como esta influencia os hábitos alimentares. Hoje estamos vivendo um tempo em que as pessoas têm fácil acesso à informação (tanto a de qualidade como a oportunista) o que acaba por se refletir nas suas escolhas alimentares. Principalmente após o advento da internet, a medicalização da alimentação na nossa sociedade tornou-se tão presente no cotidiano que quase sem perceber fazemos escolhas alimentares condicionadas aos estudos das propriedades destes alimentos, negligenciando nossas raízes culturais.

1. IDENTIDADE CULTURAL E AS ESCOLHAS ALIMENTARES

As questões de identidade há tempo são tema discutido entre sociólogos. No mundo moderno, as culturas do local de nascimento e desenvolvimento dos indivíduos são base para a identidade cultural dos mesmos. Apesar destas culturas nacionais não serem geneticamente transmitidas, são percebidas como parte da nossa natureza essencial. Sua importância está relacionada como a conexão que ela estabelece entre as nossas vidas cotidianas com o passado e o futuro do destino nacional, fazendo uma relação de continuidade da tradição de forma intemporal. Assim, as identidades nacionais oferecem ao mesmo tempo o status de membro do estado-nação político quanto uma identificação com a cultura nacional⁷.

Teóricos como Benedict Anderson e Enoch Powell, acreditam que as culturas nacionais são inventadas e que as diferenças entre as nações compreen-

⁵ Pollan 2008: 09-18.

⁶ Pollan 2008: 32.

⁷ Hall 2006: 10; 47-53; 58-59; Gellner 1983: 43.

dem nas diferentes formas que estas culturas são imaginadas⁸. Neste sentido, Hobsbawm e Ranger sugerem o conceito de ‘tradição inventada’ como sendo um conjunto de práticas, de natureza ritual ou simbólica, que visa imprimir, através da repetição, certos valores e normas de comportamento⁹. Estes conceitos nos levam a concluir que apesar da identidade nacional ser, muitas vezes, baseada em uma ideia de ‘povo puro, original’ raramente isso é verdade, pois a cultura está em constante transformação e a identidade nacional se constrói a partir do equilíbrio entre a exaltação das glórias do passado e o empreendimento em uma modernização das tradições¹⁰. Wallerstein observou a ambiguidade dos nacionalismos do mundo moderno que ao mesmo tempo apresentam um desejo pela assimilação universal e pela reinvenção das diferenças, com uma visão do universalismo através do particularismo e do particularismo através do universalismo¹¹.

O sociólogo Ernest Renan, em seu reconhecido ensaio sobre as identidades nacionais, disse que o princípio motivador da unidade de uma nação está baseado no tripé composto por suas memórias do passado, o desejo de viverem em conjunto e o interesse em perpetuar esta herança. Estes três pilares sustentam a perpetuação das tradições e da identidade cultural ao longo do tempo¹². Apesar de historicamente as nações terem sido construídas através de conquistas violentas, a identidade cultural nacional visa unificar seus membros como pertencentes à mesma e grande “família da nação” independente de suas diferenças de raça, classe ou gênero. Seguindo este raciocínio, por haver esta mescla de culturas em uma mesma nação, ao invés de pensarmos as culturas nacionais como unificadas, deveríamos pensá-las como uma construção a partir da absorção de características das diversas culturas que a constituem e que na prática, muitas vezes, são praticadas por grupos diferentes entre seus membros. Sendo esta, portanto, uma unificação fantasiosa a partir de uma construção imaginária. Esta teoria não é válida apenas para os países colonizados, mesmo na Europa Ocidental não há nação que seja composta por um só povo, uma só cultura ou etnia. “As nações modernas são, todas, híbridos culturais”¹³.

Portanto, podemos concluir que as identidades nacionais, apesar da tentativa de unificação, não apagam as diferenças pré-existentes nas nações. Assim, quando vamos discutir se as identidades nacionais estão sendo abaladas e fragmentadas pelas práticas do mundo moderno e os efeitos da globalização, deve-

⁸ Anderson 2006: 5-7; Powell 1969: 245 apud Hall 2006: 51.

⁹ Hobsbawm e Ranger 2000: 1-14.

¹⁰ Hall 2006: 54-57.

¹¹ Wallerstein 1991: 166-167.

¹² Renan 1990: 19.

¹³ Hall 2006: 59-62.

mos ter em mente que a própria ideia de identidade nacional é também uma costura destas diferenças anteriores em uma identidade “única” construída¹⁴.

A partir dos anos 70 o ritmo da integração global aumenta consideravelmente, aproximando as nações, o que gera uma nova percepção das características temporais e espaciais fazendo com que sintamos que o mundo é menor e que o tempo passa mais depressa. Hall coloca que esta nova percepção do mundo pode trazer como consequência: a) desintegração das identidades nacionais, havendo uma homogeneização cultural devido ao intenso fluxo cultural entre as nações e a difusão do consumismo global (possibilidade de se consumir os mesmos bens, serviços e mensagens e imagens em qualquer parte do mundo) criando-se possibilidades de ‘identidades partilhadas’; b) reforço das identidades nacionais, e outras identidades “locais”, como uma forma de distinção e resistência à globalização. Contudo, este local distintivo não é exatamente como as antigas identidades que provinham de locais bem delimitados, em vez disso atua no interior da lógica da globalização; c) declínio das identidades nacionais ao mesmo tempo que surgem novas identidades híbridas, como as ocorridas pelos emigrantes que fazem ao mesmo tempo uma tradução da cultura de sua terra natal (autointerpretação através da adaptação aos costumes e/ou possibilidades locais) e mescla com as características do lugar onde vive, entrelaçando as diferenças em uma identidade única. Essas pessoas são o produto de várias histórias e culturas interconectadas vivendo uma identidade cultural híbrida. Para Hall é improvável que a globalização promova a total destruição das identidades nacionais, o mais provável é que ela produza simultaneamente novas identificações ‘globais’ e ‘locais’ sendo, portanto, as preocupações com um possível desaparecimento das tradições e da homogeneização dos costumes pela globalização um falso dilema¹⁵.

Anthony Giddens também reflete sobre as influências da globalização nas identidades culturais argumentando que a dissolução da comunidade local não significa o seu desaparecimento e sim que os costumes locais são remodelados em razão das influências trazidas de fora, desenvolvendo, assim, significados alternados entre os costumes que continuam a existir, elevando-os ao nível de relíquias ou hábitos, dependendo da raridade de se encontrar em seu estado original e de haver, ou não, uma repetição regular¹⁶.

Transpondo para as questões alimentares, estas identidades culturais, tanto nacionais como locais, influenciam as escolhas alimentares, pois a cozinha nacional faz parte do conjunto de fatores que as compõem. Uma prova desta relação pode ser encontrada no estudo de José Manuel Sobral que apresenta a consagração da cozinha nacional portuguesa apenas durante o regime nacionalista do

¹⁴ Hall 2006: 65.

¹⁵ Hall 2006: 68-69, 75-78, 84-88.

¹⁶ Giddens 1997: 124-125.

Estado Novo (1933-1944), antes disso as classes dominantes ostentavam apenas iguarias da cozinha francesa como sendo um diferencial social gastronómico¹⁷.

Outra relação importante de se fazer é entre o gosto e as raízes familiares. Ao termos a memória de determinados pratos, temperos e sabores ligada a momentos felizes de convívio com familiares e amigos, estas lembranças se inter-relacionam tornando-se o que Carmen Soares designou ‘cozinha dos afetos’. Esta cozinha, desenvolvida com o objetivo de alimentar entes queridos, e com receita transmitida por familiares e amigos, constroem os hábitos e gostos desenvolvidos no seio familiar e são primordiais no desenvolvimento de identidade dos indivíduos¹⁸.

O que se come, o como, o quando se come e, sobretudo, por quais razões algo foi comido de tal maneira específica, são elementos repletos de significações e de uma amplitude desmesurada. Por sermos onívoros temos à disposição uma grande variedade de possíveis alimentos. Portanto, para realizarmos nossas escolhas alimentares estabelecemos certos critérios que, segundo Rozin, são influenciados por fatores biológicos, psicológicos e culturais. O referido autor coloca a cultura como sendo o determinante mais poderoso na escolha de alimentos pelos seres humanos¹⁹. Entretanto, o antropólogo Harris defende que as escolhas alimentares, tanto dos povos como dos indivíduos em particular, são determinadas por um cálculo, mais ou menos consciente, das vantagens e das desvantagens consequentes destas escolhas. Sendo que, em toda sociedade, os alimentos preferidos seriam aqueles que apresentam mais benefícios práticos, ou seja, fácil acesso e baixo custo²⁰.

O renomado estudo sobre escolhas alimentares de Furst et al. agrupa os fatores que envolvem as escolhas alimentares em três grandes componentes: o curso de vida; as influências e os sistemas pessoais. As inter-relações destes componentes gera o caminho que conduz as escolhas. No caso do curso de vida, este inclui os papéis pessoais e sociais, culturais e do meio ambiente que cada pessoa esteve e está exposta. O curso de vida das pessoas gera um conjunto de influências relacionadas com fatores pessoais, ideais, recursos financeiros, estrutura social e o contexto alimentar. Essas influências oferecem informações para que cada indivíduo desenvolva seus sistemas pessoais para fazer escolhas alimentares a partir de negociações internas de valor conforme suas percepções sensoriais, considerações monetárias, crenças e preocupações com a saúde e nutrição, conveniência, relações sociais e qualidade dos alimentos disponíveis. Com base neste sistema pessoal de valores as pessoas desenvolvem estratégias para fazer escolhas, que se tornaram heurísticas, que orientaram muitas escolhas alimen-

¹⁷ Sobral 2007: 32-34, 44-46.

¹⁸ Soares 2018: 11.

¹⁹ Rozin 2015: 297.

²⁰ Harris (1985), *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* apud Montanari 2013: 109.

tares que tendem a se repetir rotineiramente. Embora as estratégias pessoais dos indivíduos devam ser consideradas únicas para cada evento de escolha de alimentos, elas geralmente incorporaram padrões e regras semelhantes entre si. Apesar de ser permitida a flexibilidade, as estratégias alimentares tendem a ser estáveis²¹.

A partir destas estratégias de escolha dos alimentos, e a fim de facilitar os momentos de decisão, cada indivíduo, influenciado pelo seu sistema pessoal de escolha, categoriza os alimentos entre “bons” e “ruins”. Contudo, o alimento por si só não é originalmente “bom” ou “ruim”, nós quem aprendemos a reconhecê-lo como tal. O cérebro é o principal responsável pelas sensações gustativas, tendo suas percepções influenciadas pelos aspectos culturais e históricos das sociedades. A partir destas referências, o cérebro cria critérios de valorização que são variáveis no espaço e no tempo: um mesmo alimento pode ser apreciado em uma determinada época e, com o tempo, deixar de ser. O mesmo princípio acontece com alimentos que, ao mesmo tempo, são adorados em determinada localidade e rejeitados em outras. A definição de gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, e estas preferências mudam no decorrer dos séculos²².

Ao analisar a evolução dos hábitos alimentares, Rozin constata que os preceitos morais e sociais, como a origem dos alimentos e o trato com os animais, acabam por ser uma das maiores influências destas escolhas²³. O apelo moral atua tão fortemente nas práticas alimentares que, através do processo de moralização, a escolha de um determinado alimento pode passar do domínio das preferências para o domínio dos valores, como por exemplo ocorreu com o tabagismo nos EUA e no Brasil. Além disso, muitas vezes a adoção de determinados tipos de alimentação pode significar o desejo de pertencer a um grupo determinado²⁴, isso porque tanto o cozinhar como as refeições estabelecem uma espécie de vínculo com o meio e com os participantes deste momento, os aproximando e tornando-os semelhantes²⁵.

A descoberta do fogo e, com isso, o desenvolvimento de preparações cozidas, proporcionou ao homem muito mais que apenas uma refeição com maior facilidade de absorção de nutrientes, trouxe consigo o estreitamento das relações sociais, tendo a mesa como centro, e o desenvolvimento cultural a partir da criação de um regramento pré-determinado²⁶. Lévi-Strauss, em 1964 na obra *O cru e o cozido*, já apontava que muitas das culturas existentes no mundo enxer-

²¹ Furst et al 1996: 250-261.

²² Montanari 2013: 95.

²³ Rozin 2015: 298.

²⁴ Viana et al 2017: 449.

²⁵ Brillat-Savarin 1995: 61; Pollan 2014: 25.

²⁶ Pollan 2014: 17.

gavam no ato de cozinhar a atividade simbólica que diferencia os seres humanos dos animais. Pollan reflete que, quando cozinhamos transformamos tanto o alimento em questão como a nós mesmos, nos tornando de meros consumidores a pequenos produtores. Apesar de muitas vezes não termos uma proximidade física com a terra e os meios de produção de alimentos, a prática de cozinhar nos aproxima deste universo nos compondo como parte e responsáveis por ele, facilitando a percepção das consequências das nossas atitudes no sistema como um todo. Além disso, prover uma alimentação traz satisfação pessoal, aumentando a autoconfiança e dando a sensação de liberdade²⁷.

Entretanto, com as mudanças da vida moderna, a prática de cozinhar está sendo substituída por refeições pré ou totalmente preparadas pela indústria alimentar. Após a revolução industrial, a responsabilidade da produção da refeição foi gradativamente delegada à indústria alimentícia, ao ponto que um indivíduo pode optar por alimentar-se com refeições prontas, apenas sendo necessário aquecê-las. Como é óbvio, a subtração de uma prática que ocupa um lugar central na identidade, biologia e na cultura do homem trouxe consigo sérias consequências²⁸.

Ao mesmo tempo que estas transformações acarretam preocupantes problemas de saúde física, também traz consequências sociais, tanto na vida em comunidade, como na nossa relação com a natureza. Este crescente distanciamento do processo que transforma a matéria-prima em uma refeição está mudando a compreensão do que vem a ser a comida. Quando o alimento passa a vir em embalagens perde-se o vínculo com a natureza os tornando apenas mercadoria. Desta forma, perdemos a referência do que é natural e passamos a consumir, muitas vezes sem saber, versões sintéticas de alimentos verdadeiros, o que Michel Pollan chama de “substâncias comestíveis semelhantes a alimentos”²⁹. Além disso, a forma como estamos nos alimentando tornou-se cada vez mais individualista (em frente à televisão, na mesa do trabalho ou até mesmo no carro) e acelerada, descaracterizando o conceito de refeição, fortemente ligado à partilha, construído ao longo de séculos. Brillat-Savarin, já em 1826 na obra “A Fisiologia do Gosto”, afirma que “os que comem depressa e sem atenção não discernem as impressões de segundo grau”³⁰, ou seja, realizar as refeições em um tempo totalmente dedicado e este ato e sem pressão de horário faz toda a diferença na percepção de sabores e, conseqüentemente, o sentimento de satisfação.

²⁷ Pollan 2014: 29.

²⁸ Pollan 2014:15-17.

²⁹ Pollan 2014: 17.

³⁰ Brillat-Savarin 1995: 48.

2. INDUSTRIALIZAÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: INVASÃO DOS CONCEITOS NUTRICIONAIS NO VOCABULÁRIO COTIDIANO

Esta íntima relação com a comida, a transformação do alimento em preparações, bem como o fato de realizar refeições em conjunto de forma harmônica, são importantes aspectos que diferenciam o *Homo sapiens* dos demais animais que habitam este planeta. Contudo, recentemente grande parte do processo de transformação do alimento tem sido delegado às indústrias alimentares, afastando os consumidores da matéria prima e, conseqüentemente, da produção de alimentos e da relação do consumo com o impacto ao sistema agroecológico e a nossa própria saúde. Estas alterações nos hábitos alimentares e na relação que temos com a comida, uma das atividades cruciais no desenvolvimento do ser humano, não poderia ter baixo impacto nas relações com a vida e com os outros.

Cada vez mais aumenta a procura por programas de televisão relacionados com o ato de cozinhar, uma prova disso é a crescente oferta de conteúdos relacionados com gastronomia: tanto livros e revistas (físicos ou digitais) como programas em redes de televisão, aberta e fechada, ou streaming. Michael Pollan relaciona o aumento de interesse por este tipo de entretenimento como uma forma de minimizar o distanciamento entre as pessoas e a elaboração da comida. Por questões de praticidade, há um aumento no consumo regular de alimentos pré ou totalmente prontos; Pollan defende que estas pessoas estão buscando entretenimentos com viés gastronômicos como estratégia de suprir a falta do conforto emocional que a proximidade com a transformação dos alimentos e a cozinha dos afetos proporcionam³¹.

Estes novos hábitos estão modificando alguns aspectos da nossa alimentação, contudo há a necessidade de se olhar criticamente para estas informações. A forma como nos alimentamos reflete os valores sociais e estes variam consideravelmente não só entre uma cultura e outra, mas também temporalmente, no interior de uma mesma cultura. Portanto, estas alterações são naturais e esperadas ao longo da evolução humana e da sociedade. Jean-Pierre Poulain questiona se o fato de pesquisas indicarem que como apenas 13% da população francesa age conforme a prática tradicional, de sempre haver três pratos (entrada, prato principal e sobremesa) ao mesmo tempo que não petiscam entre as refeições, significa que o modelo alimentar francês está se desintegrando. Ampliando o olhar para a relação francesa com a comida de uma forma abrangente, o autor percebe que ela não se resume a estas tecnicidades e está muito mais enraizada na relação de prazer em se alimentar, a ritualização da refeição como um momento de pausa e relaxamento, a socialização e a partilha. O mesmo estudo indica que as refeições francesas permanecem ritualizadas e socializadas, sendo partilhadas

³¹ Pollan 2014:11-13.

em mais de 80% dos casos. Portanto, as características de prazer, simbolismo e sociabilidade se mantiveram apesar das alterações de alguns hábitos alimentares franceses³².

No entanto, não é apenas a ligação com a comida, com os meios de produção, com o meio ambiente e a transmissão da cozinha dos afetos e identidades nacionais que se transformam com estas alterações de consumo e percepção do que é comida. As indústrias alimentares não cozinham da mesma maneira que as pessoas, elas processam alimentos, tornando-os algo que, muitas vezes, não pode ser identificado com seu alimento de origem. Para haver maior aceitabilidade e/ou baixar custos, os produtos industrializados tendem a ser produzidos com muito mais açúcar, gordura e sal que os alimentos caseiros. Além disso, para garantir uma melhor aparência e maior vida de prateleira, utilizam ingredientes químicos: como conservantes, emulsificantes e melhoradores que não são empregados na cozinha tradicional³³. Pollan menciona pesquisas indicando que estes fatores contribuíram fortemente para a relação entre o declínio do hábito de cozinhar em casa com o aumento da incidência da obesidade e das doenças crônicas associadas à alimentação³⁴.

A partir das novas práticas de cultivo e produção, tecnológicas e mecanizadas, adotadas pela indústria alimentar em contraponto ao natural e artesanal, tornou-se possível oferecer uma grande quantidade de alimentos a baixo custo. Contudo, a qualidade dos mesmos acaba por ficar prejudicada, principalmente devido à adaptação por matérias primas, muitas vezes sintéticas, mais baratas e duradouras. Esta grande oferta de alimento erradica, na maior parte do mundo, a preocupação com a possibilidade de não ter o que comer, antes presente principalmente em tempos de guerra e situações climáticas adversas ou pragas, agora controladas. Em tempos de abundância de alimentos e com as doenças infecciosas controladas, os problemas de saúde passam a estar relacionados com a obesidade e as doenças a ela associadas, bem como o consumo prolongado de determinadas dietas. Indicadores apontam que, atualmente, quatro das dez principais causas de morte são doenças crônicas ligadas à alimentação: doenças coronarianas, diabetes, acidente vascular cerebral e câncer³⁵. Neste contexto floresce o nutricionismo, termo utilizado por Michael Pollan em referência à forte racionalidade desenvolvida em torno da alimentação que passa a identificar

³² Poulain 2013: 101-103.

³³ Nestle 2013: 17-19.

³⁴ Pollan 2014:16.

³⁵ Pordata: Base de Dados Portugal Contemporâneo (dados de 2014 disponíveis em <https://www.pordata.pt/Europa/Óbitos+por+algumas+causas+de+morte-1612-219936>, acessado em janeiro de 2018) e Datasus: Departamento de Informática do SUS (dados de 2014 disponíveis em <http://datasus.saude.gov.br/noticias/atualizacoes/447-epidemia-triplica-o-numero-de-mortes-por-obesidade-em-dez-anos-no-pais-as-informacoes-sao-do-datasus>, acessado em janeiro de 2018).

o alimento como um mero somatório de nutrientes, baseada em preocupações com as consequências do que comemos para a nossa saúde, minimizando, e até mesmo excluindo, as influências socioculturais que se relacionam com a comida e a comensalidade³⁶.

Apesar destes movimentos, do nutricionismo e da racionalidade alimentar, aparentemente terem como objetivo orientar a população para uma prática de alimentação mais saudável, no fundo eles têm como maior beneficiado a indústria alimentícia. Um dos motivos para este fato é que o poder público não tem fundos para promover a educação nutricional a toda a população, sendo assim as principais fontes de recomendações nutricionais, para a maioria das pessoas, acabam por ser as transmitidas pela mídia a partir de esforços de relações públicas das próprias indústrias que têm interesse na disseminação deste conhecimento direcionado aos seus produtos. Se a finalidade fosse, de fato, uma melhora na saúde pública, a informação transmitida deveria ser mais consistente e inter-relacionada, o que raramente acontece. Usualmente são lançados conceitos nutricionais de difícil compreensão, para pessoas que não têm formação na área da saúde, e louvados alguns alimentos, em detrimento de outros, sem deixar claro para quem e em quais situações eles são recomendados³⁷.

Nesse sentido, Marion Nestlé considera que o tema da alimentação saudável é eminentemente político e insinua o interesse da indústria de alimentos e de sua publicidade, em consolidar um conceito de alimentação saudável através de seus produtos³⁸. Viana igualmente ressalta o interesse da indústria de alimentos em fomentar a medicalização da comida através da apresentação dos seus compostos funcionais com o propósito de atender às novas necessidades de saúde e vaidade, criando um nicho mercadológico muito lucrativo para estas indústrias, estimulado por um intenso processo de marketing direcionado³⁹.

A vulgarização destes conceitos nutricionais tem contribuído para o desenvolvimento de novas práticas alimentares, visando um aumento de performance humana. O modelo alimentar socialmente idealizado é cada vez mais baseado em características nutricionais e compostos funcionais dos alimentos, reduzindo os hábitos alimentares a uma nutrição medicalizada e farmacologizada⁴⁰. Neste contexto, os familiares nomes dos alimentos perdem importância enquanto destaca-se os termos de raiz científica, como colesterol, fibra, gordura saturada, flavonóis, carotenoides, antioxidantes, etc. A simplicidade do alimento é esque-

³⁶ Pollan 2008: 17.

³⁷ Nestlé 2013: 20-29.

³⁸ Nestlé 2003: 01-05, 93-94.

³⁹ Viana et al. 2017: 453.

⁴⁰ Ibidem.

cida, enquanto a escolha do que se come passa a ser baseada na presença ou não dessas substâncias invisíveis, tidas como benéficas ou malélicas à saúde⁴¹.

Frente a isso, Pollan observa que “este pensamento rebaixa os alimentos naturais ao nível de antiquados e não científicos”, isso porque não é possível saber exatamente o que eles contêm devido à ausência de rótulo. Já os alimentos industrializados se aproveitam da divulgação destas informações dos “superpoderes” dos nutrientes, e da promessa de certeza científica que eles carregam consigo, para desenvolver suas estratégias de marketing em embalagens cativantes, reforçando o discurso da sua relação com a saúde e a alimentação saudável já apresentados pela mídia. Estas estratégias estimulam o consumidor a maior racionalidade na seleção dos alimentos, apropriando-se dos conceitos científicos apresentados pela mídia e explorados com destaque nas embalagens encontradas no mercado. Com isso, estas considerações passam a fundamentar suas práticas alimentares, ocasionado a supervalorização dos nutrientes, frente aos alimentos em si, no momento de escolha do que comer⁴².

3. QUANDO O SAUDÁVEL SE SOBREPÕE AO CULTURAL

A supervalorização do controle nutricional, por vezes, tem deixado a esfera da prevenção, tornando-se uma intervenção rígida, transformando a percepção de risco em quase-doença⁴³. A vida cotidiana passa a ser cada vez mais normatizada por crenças baseadas em modelos biologicistas e reducionistas de saúde. As escolhas alimentares estão sendo cada vez mais influenciadas pelas propriedades funcionais dos alimentos, sendo esta prática estimulada pela crescente oferta de alimentos industrializados com foco nestas propriedades específicas. Estes dados revelam que as práticas alimentares da sociedade moderna estão cada vez mais fundamentadas no conhecimento⁴⁴.

Esta inversão de valores relacionados à alimentação nos leva a suposição de que se come exclusivamente para manter a saúde física. A famosa recomendação de Hipócrates, considerado o pai da medicina, “*Let food be thy medicine and medicine be thy food*”⁴⁵ (“Permita que o alimento seja seu remédio e o remédio seja o seu alimento”, em tradução livre), costuma ser invocada como alicerce dessa teoria. Entretanto, na Grécia antiga esta frase não tinha a mesma conotação que recebe atualmente. Como bem nos conta Wilkins, Hipócrates (séc. V-IV a.C.), assim como seu discípulo Galeno (séc. II-III d.C.), defendiam um

⁴¹ Pollan 2008: 26.

⁴² Pollan 2008: 26; Viana et al 2017: 448.

⁴³ Navolar et al. 2012: 517.

⁴⁴ Viana et al. 2017: 453-454.

⁴⁵ Wegener 2014: 01-03.

estilo de vida saudável baseado no equilíbrio adequado entre a ingestão de alimentos, o exercício físico (seja em casa, no ginásio ou na rua), além dos banhos e massagens comuns à época. Este estilo de vida permitia que a pessoa saudável vivesse sem a necessidade de acompanhamento médico, a não ser quando houvesse algum descompasso e tivesse que tomar remédios mais fortes. O objetivo principal era manter o equilíbrio e evitar a perda de controle e o excesso, sendo assim o luxo e abundância eram medicamente desaprovados⁴⁶.

Paradoxalmente, muitos hábitos culturais associam o alimento ao prazer, a sociabilidade e a identidade, e essas práticas não tornam as pessoas menos saudáveis; pelo contrário, há indícios que estas práticas podem nos tornar mais saudáveis. Um exemplo disso é o já estudado estilo de vida francês, conhecido como paradoxo francês, nos instigando a questionar os reais benefícios da ideologia do nutricionismo⁴⁷. Contudo, índices apontam que, provavelmente, devido ao aumento do consumo de produtos industrializados (disfarçadamente ricos em gorduras, açúcar, sal e aditivos químicos), os franceses também estão engordando e caminhando para índices de uma população com sobrepeso. A relação com os alimentos provindos da indústria e a globalização são os fatores relacionados com este acontecimento já que antes destes fenômenos, com sua *diaita* (palavra grega que mais do que apenas a dieta abrange todo o modo de vida de determinada população) tradicional, apesar de não se privarem dos prazeres da boa mesa, mantinham-se nutricionalmente saudáveis⁴⁸.

Em seu estudo sobre a ‘Racionalidade Médica’, ao estudar sistemas médicos complexos e terapêuticas tradicionais complementares, Nascimento et al. verificaram o desenvolvimento de novas práticas de saúde baseadas na ‘triade beleza-vigor-juventude’ como sinônimo de vitalidade. Tal movimento tem a boa forma como referencial de saúde e bem-estar, sendo associado ao fisiculturismo (atividades ligadas a musculações, ginástica localizada e aeróbica, esportes de aventura e algumas lutas e artes marciais) que tem como palco as academias de ginástica. Com o objetivo de aumentar a performance, atingindo melhores resultados, estes locais acabam sendo um importante local onde se populariza os hábitos alimentares medicalizados. Ao longo de sua análise Nascimento *et al.* conclui que as práticas de saúde contemporâneas são compostas tanto pelo modelo preventivista (que visa prevenir o desenvolvimento de enfermidades), como pelo promocionista (com o objetivo de manter a saúde, evitando adoecer), o estético (baseado na tríade beleza-vigor-juventude) e o vitalista (que busca a expansão da vitalidade e o equilíbrio, conquistando uma harmonia das dimen-

⁴⁶ Wilkins 2015: 61.

⁴⁷ Pollan 2008:36.

⁴⁸ Nestlé 2013: 16.

sões da vida); podendo haver a dominância de um ou mais modelos, conforme o tipo de atividade, contexto e praticantes a que se referem⁴⁹.

Uma importante consequência que este processo de medicalização nos trouxe foi o que Camargo Júnior, à luz da definição de Conrad que sugeriu “healthicization” (“saudicização” em tradução livre), denominou como “tirania da saúde”: conjunto de componentes que instigam a constante busca pelo saudável ao longo de toda a extensão da existência. Onde os ideais ético-estéticos indicam que ter uma “boa vida” é sinônimo de viver muitos anos com o mínimo de doenças, desconsiderando a necessidade do prazer e as aspirações pessoais como integrantes de uma vida saudável. Em termos alimentares, este movimento ocasiona desde a redução das quantidades ingeridas até a proibição do consumo de determinados alimentos pela possibilidade de desencadear algum processo patológico. Neste contexto, valoriza-se o risco à saúde tanto quanto a manifestação da doença em si⁵⁰.

Em seu estudo sobre a racionalidade nutricional, Viana et al. concluem que a obtenção da saúde está sendo relacionada a “um conjunto de fórmulas e prescritos racionais de alimentos com funcionalidades que ‘promovem’ seu melhoramento”⁵¹. Com isso, a alimentação antes relacionada com um encontro familiar, a refeição, agora é reduzida a uma das vias de conquista da ‘saúde’. O preocupante é que, com isso, pode-se comprometer a simplicidade das relações familiares e afetivas à volta da mesa, práticas tradicionalmente correntes e tidas como atitudes de vida saudável.

No mundo animal, em geral, o alimento é primeiramente uma fonte de prazer. Mesmo no atual mundo desenvolvido, fora o custo e a disponibilidade, até há pouco tempo o sabor, ou seja, o prazer, foi o principal fator de influência na escolha dos alimentos. Embora os aspectos sociais e morais, a conveniência, saúde e a história de processamento de um alimento também sejam importantes. Brillat-Savarin, na obra “A Fisiologia do Gosto”, apresenta o paladar como o sentido que nos proporciona maior satisfação. O autor afirma que, por ter uma grande possibilidade de sabores, devido à sua condição de onívoro, o homem apresenta um aparelho do gosto de rara perfeição. Portanto, o prazer de comer faz parte da nossa natureza e não deve ser negligenciado⁵².

No entanto, como já mencionado, com as mudanças do mundo desenvolvido, a obesidade e as consequências de determinados hábitos alimentares por longo período ganham importância. Como resultado, o simples prazer de comer tornou-se, para muitas pessoas, uma ambivalência, ou mesmo um medo absoluto. Esta característica foi constatada por Rozin no estudo que questionou

⁴⁹ Nascimento et al 2013: 3600.

⁵⁰ Camargo 2007: 70-71.

⁵¹ Viana et al. 2017: 454.

⁵² Brillat-Savarin 1995: 51.

mulheres americanas e francesas sobre seu pensamento ao ver a palavra ‘Bolo de Chocolate’. A maioria das americanas relacionaram o doce a culpa, já entre as francesas a maior parte associou a celebração e comemorações. Este resultado é apresentado pelo autor como um contraponto entre a visão sobre a alimentação da população americana e os ainda presentes hábitos ligados ao prazer de comer que caracterizam a alimentação francesa. O chamado paradoxo francês que indica a não necessidade de tamanha preocupação alimentar para promover a saúde no ambiente moderno⁵³.

REFLEXÃO SOBRE OS DADOS ENCONTRADOS

Observando as constatações dos autores pesquisados podemos perceber que muitos fenômenos se mostram associados a crescente racionalidade em torno do que comer: a grande variedade e quantidade de alimentos disponíveis, principalmente os industrializados caracterizados por complexos rótulos que chamam a atenção para os termos divulgados pela mídia como saudáveis; as políticas públicas que reforçam os preceitos desta dita alimentação saudável como um dos meios para garantir a qualidade de vida e longevidade; tudo isso associado ao crescente acesso a informações, na maioria das vezes vagas, em torno da funcionalidade dos alimentos e o que seu consumo, por pessoas específicas e de uma forma específica geralmente não divulgadas, proporciona. Os diversos meios de comunicação estão cada vez mais especializados em disponibilizar a informação de forma rápida e direta, sendo conseqüentemente superficial, a qualquer hora do dia, pois é este tipo de material, desta maneira apresentada, que o grande público procura e tem interesse em encontrar.

O fato de as pessoas estarem mais atentas à sua saúde é interessante. Entretanto, quando este cuidado se transforma em um transtorno obsessivo, que se impõe sobre o prazer de comer e apaga costumes tradicionais, passa a ser perigoso para o nosso reconhecimento como cidadãos pertencentes a uma cultura e sociedade. As tradições gastronômicas fazem parte do conjunto que compõe as identidades culturais sendo um elo de ligação afetivo entre o passado, o presente e o futuro. Apesar das identidades nacionais terem sido construídas e, de certa forma, inventadas, elas fazem parte da nossa natureza essencial e a sua rutura pode trazer prejuízos na forma como as pessoas se relacionam. O fato de as pessoas estarem cada vez mais fazendo as refeições sozinhas, seja por viverem só ou pelas circunstâncias de trabalho e estudo, favorece a adoção de dietas específicas. Contudo, ao organizar encontros de convívio entre amigos e familiares por vezes há tantas peculiaridades na dieta dos convidados que o cardápio dos

⁵³ Rozin 2015: 299.

eventos se torna de difícil construção. Além disso, a já comentada transformação na percepção de espaço e tempo ocorrida com o advento da globalização tem tornado a vida das pessoas mais apressadas e individualistas, com menos tempo para o lazer em conjunto.

Essa nova forma de viver gera uma rutura com o meio social de origem expondo as antigas tradições a um possível esquecimento após duas ou três gerações, gerando uma uniformização da alimentação entre alguns grupos, a hibridação das culturas em outros e, ainda, uma releitura da antiga identidade cultural nacional ou local a partir desta nova ótica global. Da mesma forma que ocorre em outras áreas da vida social, as tradições gastronômicas acabam por se acomodar aos adventos da modernidade e são adaptadas e reinventadas conforme as possibilidades da atualidade. Contudo, devemos estar atentos para não deixar se perder os sentimentos de união, companheirismo e amor que a refeição construída e partilhada por um grupo proporciona.

Quanto ao apelo de saudabilidade dos alimentos, devemos enfatizar, como ponto central na busca de uma alimentação saudável, o fato das doenças crônicas ligadas à alimentação terem se intensificado após a industrialização da mesma. O alto consumo de alimentos altamente processados, grãos extremamente refinados, o uso de produtos químicos na agricultura moderna e a redução da diversidade biológica da mesma, proporcionaram uma superabundância de calorias baratas (provenientes de açúcar e gorduras) na nossa dieta. São estes fatores que devem ser tidos como maléficos à saúde e alertados para a necessidade de serem evitados.

Contudo, não temos como voltar atrás. Como nação, precisamos lutar para diminuir os estragos já causados ao meio ambiente, que acabam por contaminar as águas, os solos e os alimentos, direta e indiretamente⁵⁴. Já como indivíduos, devemos perceber que a cada novo ciclo um novo alimento passa a ser venerado e outros abominados. Não devemos nos deixar levar por estas modas alimentares e sim termos consciência que estas são promovidas pela indústria para nos fazer consumir mais do produto que elas querem nos vender. Se queremos ter uma alimentação saudável devemos apostar em uma dieta diversificada e o mais próximo possível de insumos primários sem, ou com o mínimo, processamento industrial. Esta nos parece a melhor forma de garantir a absorção dos nutrientes provenientes dos alimentos ao mesmo tempo que evitamos os aditivos químicos e/ou excesso de açúcar, sal ou gordura que muitas vezes os alimentos processados carregam disfarçadamente. A diversidade tanto dos aspetos positivos como negativos da alimentação é o que nos aproxima do saudável equilíbrio defendido desde os primórdios da medicina.

⁵⁴ Já há tempo que há esforços na Organização das Nações Unidas neste sentido, entretanto as coibiças capitalistas têm atrapalhado o seu desempenho.

As questões referentes às escolhas alimentares e a influência da ciência nutricional nas mesmas são amplas e complexas. Neste estudo foi realizada uma reflexão a partir de uma revisão bibliográfica na área, contudo o tema possui campo para muitos e interessantes aprofundamentos investigativos. Por estar intimamente ligado ao nosso cotidiano e as transformações da nossa alimentação, é um assunto de interesse público que não deve ser negligenciado.

BIBLIOGRAFIA

- Anderson, Benedict. (2006, 3ª ed.), *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, Verso, London.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme (1995), *A fisiologia do Gosto*, Companhia das Letras: São Paulo.
- Camargo Junior, Kenneth Rochel (2007), “As armadilhas da concepção positiva de saúde”, *Physis* 17: 1: 63-76. Consultado a 10 de fevereiro de 2018 em: <http://www.scielo.br/pdf/%0D/physis/v17n1/v17n1a05.pdf>
- Camargo Júnior, Kenneth Rochel (2013), “Medicalização, farmacologização e imperialismo sanitário”, *Caderno Saúde Pública* 29. 5: 844-846. Consultado a 10 de fevereiro de 2018 em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v29n5/02.pdf>
- Furst, Tanis; Cannors, Margaret.; Bisogni, Carole A.; Sobal, Jeffery; Falk, Laura Winter (1996), “Food Choice: a conceptual model of the process”, *Appetite* 26: 247-266.
- Giddens, Anthony (1997), “A vida em uma sociedade pós-tradicional” in Beck, Ulrich; Giddens, Anthony; Lash, Scott, *Modernização Reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*, Unesp, São Paulo.
- Hall, Stuart (2006, 11ª ed.), *A identidade cultural na pós-modernidade*, DP&A, Rio de Janeiro.
- Hobsbawm, Eric; Ranger, Terence (eds.) (2000, 15ª ed.), *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Lévi-Strauss, Claude (2004), *O cru e o cozido*, Cosac & Naify, São Paulo.
- Montanari, Massimo (2013, 2ª ed.), *Comida como Cultura*, Senac, São Paulo.
- Nascimento, Marilene Cabral; Barros, Nelson Filice; Nogueira, Maria Inês; Luz, Madel Therezinha (2013), “A categoria racionalidade médica e uma nova epistemologia em saúde”, *Ciência e Saúde Coletiva* 18. 12: 3595-3604. Consultado a 15 de fevereiro de 2018 em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v18n12/a16v18n12.pdf>
- Nestlé, Marion (2013), “Food Politics: How the food industry influences nutrition and health”, University of California Press, Berkeley.
- Navolar, Thaisa Santos; Tesser, Charles Dalcanale; Azevedo, Elaine (2012), “Contributions to the construction of Integrative and Complementary Nutrition”, *Interface – Comunicação, Saúde, Educação* 16. 41: 515-527. Consultado a 10 de fevereiro de 2018 em: <http://www.scielo.br/pdf/icse/v16n41/aop2412.pdf>

- Pollan, Michael (2008), *Em defesa da comida – um manifesto*, Editora Intrínseca, Rio de Janeiro.
- Pollan, Michael (2014), *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Editora Intrínseca, Rio de Janeiro.
- Poulain, Jean-Pierre (2013), *Sociologia da Obesidade*, Senac, São Paulo.
- Renan, E. (1991). “What is a nation?” in Bhabha, H. (ed.) *Narrating the Nation*, Routledge, London.
- Rozin, Paul (2015, 2ª ed.), “Food Preferences, Psychology and Physiology” in *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences*, vol 9., Elsevier, Oxford, 296-299.
- Soares, Carmen. (2018) “A Universidade de Coimbra no cardápio da *Cosinha Portuguesa* de 1902: uma história por contar”, in Soares, Carmen (coord.), *BiblioAlimentaria: Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 158-169.
- Soares, Carmen (2013), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática. Classical Greek Rots in the History of Diet”, in Carmen Soares (coord.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 13-36.
- Sobral, José Manuel (2007), “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”, *Revista Centro de Estudos Rurais – RURIS* 1. 2: 13-52.
- Viana, Márcia Regina; Neves, Alden Santos; Camargo Junior, Kenneth Rochel; Prado, Shirley Donizete; Mendonça, André Luis Oliveira (2017), “A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil”, *Ciência & Saúde Coletiva* 22. 2: 447-456. Consultado a 10 de novembro de 2017 em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v22n2/1413-8123-csc-22-02-0447.pdf>
- Wallerstein, Immanuel (1991 5ª ed.), *The Politics of the World-Economy: The states, the movements and the civilizations*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Wegener, Gregers (2014), “Editorial ‘Let food be thy medicine and medicine be thy food’: Hippocrates revisited”, in *Acta Neuropsychiatrica*, Cambridge University Press, Cambridge, 01-03. Consultado a 10 de março de 2018 em: <https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/S0924270814000039>
- Wilkins, John (2015), “Medical Literature, Diet, and Health”, in Wilkins, John and Nadeau, Robin (eds.), *A Companion to food in the ancient world*, Wiley Blackwell, Massachusetts, 59-66.

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE III

*Identidade e
Património Alimentar*

(Página deixada propositadamente em branco)

NA MESA DO ĠARB AL-ĀNDALUS (SÉCULOS X – XIII)¹

ON THE TABLE OF ĠARB AL-ĀNDALUS (XTH – XIIITH CENTURIES)

ANTÓNIO REI

Universidade Nova de Lisboa

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas

Instituto de Estudos Medievais

Projeto DIAITA

ajrei@sapo.pt

RESUMO: A alimentação, para o período islâmico e para o Ġarb al-Āndalus, é uma das áreas temáticas sobre a qual temos vindo a trabalhar ao longo deste último triénio, desde o início de 2015 (FCT / POCH – SFRH / BPD / 100519 / 2014), e que iremos abordar de forma sucinta neste artigo.

A base de trabalho tem sido o conjunto vegetal que conseguimos identificar, e que se situa cronologicamente entre os séculos X e XIII, e que nos tem sido legado pela arqueobotânica em Portugal, depois confrontados com as fontes hispano-árabes de botânica e agronomia.

Os resultados da nossa investigação têm-nos confirmado que a realidade gastronómica no Ġarb al-Āndalus terá mantido, até muito tarde, uma matriz que entendemos ser, genericamente, hispano-romana, e praticamente inalterada. Há mesmos casos de aclimação e integração de alguns vegetais na gastronomia do ocidente peninsular, como os espinafres, que terá ocorrido muito tardiamente, ou no fim do período islâmico, se não já durante o período português, pós-Reconquista.

E as alterações culturais e de valores passam, sempre, pelo que se come. Ou não.

Assim, a mesa do Ġarb al-Āndalus foi, quanto a nós, essencialmente uma mesa moçárabe, ou, talvez mais exatamente, de moçárabes.

Palavras-chave: Alimentação; Ġarb al-Āndalus; Arqueobotânica; Fontes hispano-árabes; Botânica; Agronomia; Vegetais; Moçárabe.

ABSTRACT: Food in the Islamic period and for Ġarb al-Āndalus is one of the thematic areas I have been working on over the last three years since the beginning of 2015 (FCT / POCH – SFRH / BPD / 100519/2014), and which I will briefly discuss in this work.

The work base has been the set of plants I could identify, chronologically located between the Xth and XIIIth centuries, and which has coming from results of archeobotany in Portugal, then confronted with the Hispano-Arab sources of botany and agronomy.

¹ Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito da Norma Transitória – DL 57/2016/CP1453/CT0072.

The results of my research confirmed that gastronomic reality in the Ġarb al-Andalus have been maintained until very late a matrix that can be considered to be, generally, Hispano-Roman, and almost unchanged. There are even cases of acclimatization and integration of some vegetables in the western gastronomy of the Iberian Peninsula, such as spinach, which occurred very late, or at the end of the Islamic period, or even in the Portuguese post-Reconquest period.

And cultural and value changes always go by what we eat. Or not. Thus, the table of the Ġarb al-Andalus was, for us, essentially a Mozarabic table, or, perhaps more accurately, a table of Mozarabic people.

Keywords: Feeding; Ġarb al-Andalus; Archeo-botany; Hispano-Arab sources; Botany; Agronomy; Vegetables; Mozarabic.

INTRODUÇÃO

Para a Alimentação no período islâmico, e mais especificamente para o Ġarb al-Andalus, poderemos ser tentados a dar asas à imaginação e a conceber que o ato alimentar, enquanto conjunto de ingredientes e respetiva envolvência, decorreria num ambiente do género das *Mil e Uma Noites*. Dessa forma imaginariámos para esta região do ocidente peninsular, e durante um período de mais de meio milénio, entre 711 e 1250, uma gastronomia extremamente elaborada, rica e condimentada. E que, no seu ápice, seria capaz de satisfazer um qualquer soberano, verdadeiramente faminto, ou que, pelo contrário, apenas pretendesse recrear o paladar, com os mais requintados pratos.

Como se comeria no Ġarb al-Andalus, de facto, durante aquele período? Seria algo semelhante ao que perdura naquele texto literário; ou, pelo contrário, seria algo de diferente, em maior ou menor grau?

1. ESTADO DA ARTE

Perante a extrema escassez documental que temos em Portugal no relativo a fontes sobre a Alimentação (e também, ainda que menos, sobre a Cura) na Idade Média, em especial para o espaço, hoje português, desde cerca de 1250, foi nossa intenção procurar preencher aquela ausência informativa a partir de fontes peninsulares provenientes da cultura do al-Andalus e que trataram a botânica e a agronomia. Fontes com origem entre os séculos X e XIII, e que acabam por ser sincrónicas com todo um período que acompanhou o evoluir do Condado Portucalense a Reino de Portugal; e deste, o período de expansão territorial para sul, até ao final da integração, em meados do século XIII, dos espaços antes islâmicos.

A alimentação no Ġarb al-Andalus não era, por certo, e por norma, estritamente vegetariana, mas foi, no entanto e em consequência direta das fontes tra-

balhadas, apenas sobre os elementos vegetais que nos debruçámos e trabalhámos desde o início de 2015².

Durante três anos de contacto com fontes escritas de agronomia e botânica hispano-árabes³, e também com o que a arqueo-botânica nos tem proporcionado de dados nos últimos anos, e tanto quanto nos foi possível aperceber, a Alimentação no espaço do Ġarb al-Andalus português⁴ estaria bastante longe daquela visão, antes citada, e algo excessiva, nas *Mil e Uma Noites*. E se assim seria na mesa das elites regionais do Ocidente do al-Andalus, muito mais seria ainda na mesa das gentes comuns.

Tratou-se, para nós, da entrada decisiva numa nova área de investigação, que antes apenas havíamos tocado muito superficialmente, mas tivemos, no entanto, a fortuna e o privilégio de poder contactar e trabalhar com duas investigadoras consagradas dentro destas áreas temáticas e científicas, como são, nomeadamente, Expiración García Sánchez e Julia Maria Carabaza Bravo⁵, e de cujo saber, por certo, muito pudemos beneficiar.

2. OS VEGETAIS NA MESA DO ĠARB AL-ANDALUS

Vamos pois, em função de resultados obtidos durante todo este período de três anos, procurar elencar, da forma mais completa possível, o conjunto dos vegetais que constituíam a base da alimentação no Ġarb al-Andalus.

A base sobre a qual foram elaborados os quadros infra assenta, principalmente, nos dados obtidos pela arqueo-botânica para as estratigrafias em contexto islâmico e entre os séculos X e XIII⁶, embora sem deixar de ter à vista a bibliografia que trata o tema da alimentação medieval (ou temas similares ou

² Esta investigação teve o título “*Alimentação e Cura no Ġarb al-Andalus a partir dos tratados agro-botânicos hispano-árabes (séculos X – XIII)*”, e a mesma não teria sido possível sem o apoio, de sempre, do Instituto de Estudos Medievais, da Universidade Nova de Lisboa e onde sou Investigador Integrado, do período de três anos (2015, 16 e 17) na Escuela de Estudios Árabes do CSIC (Granada), e da Bolsa da FCT concedida no concurso de 2014 (SFRH / BPD / 100519 / 2014).

³ A extensão da informação sobre as fontes hispano-árabes de agronomia e de botânica que temos trabalhado durante o triénio 2015-2017 leva-nos a remeter para as “Fontes” presentes na Bibliografia que surge no final deste trabalho.

⁴ Alguns estudos de referência de arqueo-botânica, saídos entre 1993 e 2016, e que utilizámos nos nossos estudos figuram na Bibliografia. V. infra Pais, João, e Queiroz, Paula e Mateus, José.

⁵ A Doutora Expiración García Sánchez, investigadora emérita do CSIC, com longa carreira na Escuela de Estudios Árabes (CSIC – Granada), e a Doutora Julia Carabaza Bravo, professora na Universidade de Granada e investigadora com nome firmado nestes temas.

⁶ Em especial a partir do trabalho de síntese da autoria de Queiroz, Paula F. e Mateus, José E. 2012.

conexos) para o espaço português⁷. As informações sobre as plantas encontradas (aqui referidas de forma resumida nos quadros), provêm das fontes hispano-árabes de agronomia e de botânica.

A Alimentação (e também a Cura, embora aqui e agora privilegiemos mais o aspeto gastronómico, que não a vertente curativa) no Ġarb al-Andalus entre os séculos X e XIII, e no respeitante aos seus elementos vegetais, não terá tido um padrão muito diferente do que existiria nos períodos imediatamente anteriores, pelo menos desde o período romano.

Os Cereais, as Leguminosas, as Verduras (aqui compreendido todo o conjunto das plantas de folha, mais os bolbos e os cogombros), as Frutas e mesmo as Ervas Aromáticas que se constatarem no Ġarb al-Andalus, entre os séculos X e XIII, são, genericamente o mesmo conjunto que já aqui existia e predominava no milénio anterior, grosso modo desde a integração da Hispânia no espaço romano.

CEREAIS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados ⁸
Aveia	<i>Avena sativa</i> L.	<i>Ḳḥurtāl, abunub</i>
Centeio	<i>Secale cereale</i> L.	<i>Sult barrī, jintinub</i>
Cevada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	<i>Ša'ir, urdi'um</i>
Espelta	<i>Triticum spelta</i> L.	<i>Ḥinṭab, burr, ḥinṭab fārisiyyab, qamḥ al-baqar, sult, ša'ir, ša'ir rūmī, ašbiṭāllab, ašqāliyā</i>
Painço (ou milho-miúdo)	<i>Panicum sp.</i> <i>Panicum milliaceum</i>	<i>Dukḥn barrī, jāwars</i>
Trigo	<i>Triticum vulgare</i> Vill. [<i>Triticum aestivum</i> (L.)]	<i>Qamḥ, ḥinṭab, burr, jibayrah</i>

Pelo quadro supra, conseguimos aperceber que havia alguns termos que acabavam identificando diferentes cereais. Tal facto pode expressar diferen-

⁷ A extensão da informação sobre os mais importantes estudos sobre Alimentação medieval em Portugal, leva-nos a remeter para a Bibliografia infra, e cuja temática é perceptível nos títulos.

⁸ Dizemos “arabizados”, porque é fácil perceber que algumas das designações identificadas das plantas em causa, são pré-árabes, com origem latina, ou mesmo já romance, e a que o árabe apenas deu alguma alteração em função da sua própria fonética. Sobre estas questões da linguística ligada à botânica hispano-árabe v. Palacios 1994, Corriente 2000-2001: 93-241. V. também Corriente 2008.

ças regionais da própria agricultura, ou marcas das diferentes formações dos agrónomos.

Constatam-se também termos arabizados de origem latina ou romance que continuavam a identificar vários dos cereais.

Não sendo um cereal, mas sim um derivado direto de um qualquer cereal, muito preferencialmente o trigo, constata-se também na obra de Ibn al-Bayṭār a referência às massas alimentares (*Iṭriyya*)⁹ termo onde é fácil perceber a etimologia da nossa palavra *aletria* (< al-iṭriyya), a qual é um tipo de massa alimentar que acabou, no idioma português, por se tornar praticamente um sinónimo de um doce que tem por base um tipo de massa filamentosa muito fina e que também manteve aquela denominação.

LEGUMINOSAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Chícharo	<i>Pisum sativum</i> L.	<i>Basīl, basīla, arbilyaš</i> (variedade de grão amarelado e rugoso)
Cizirão	<i>Lathyrus latifolius</i> L.	<i>Jullabān barrī, Ġalūkuš</i>
Ervilha	<i>Pisum sativum</i> L.	<i>Bizāj, julbān, jullabān</i> (variedade de grão verde e liso)
Ervilhaca	<i>Vicia sativa</i> L.	<i>Julbān, ‘adas barrī</i>
Favas	<i>Vicia faba</i> L.	<i>Bāqilla, fūl, fābab, fābaš</i>
Feijão	<i>Vigna unguiculata</i> L.	<i>Lūbyā, fayšūlyā</i>
Grão-de-bico	<i>Cicer arietinum</i> L.	<i>Ḥimmiš, ḥummuš, arbānsuš</i>
Lentilhas	<i>Lens esculenta</i> Moench.	<i>‘Adas, lintilyaš</i>
Tremoços	<i>Lupinus albus</i> L.	<i>Turmus</i>

Também nas Leguminosas se constata algumas diferentes plantas que acabam sendo identificadas por um mesmo termo ou por termo muito semelhante. Por outro lado, algumas outras Leguminosas também surgem identificadas por termos de origem latina ou romance, o que deixa a questão sobre se as mesmas já seriam conhecidas antes do início do século VIII, e do árabe na Península Ibérica; ou se a adoção daqueles termos não-árabes terá procedido de processos identificativos posteriores e em que os mesmos teriam prevalecido sobre os termos árabes.

⁹ V. Ibn al-Bayṭār 1990: A, 94 (*Iṭriyya*).

VERDURAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Aipo	<i>Apium graveolens</i> L.	<i>Karafs, abiyuh</i>
Alface	<i>Lactuca sativa</i> L.	<i>Kħass, lakħtūqab, laytūqaš,</i>
Couve	<i>Brassica oleracea</i> L.	<i>Kurunb, akrunb</i>
Couve-flor	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i>	<i>Kurunb šāmī, qunnabīṭ</i>
Espargo	<i>Asparagus officinalis</i> L. (<i>espargo cultivado</i>) <i>Asparagus acutifolius</i> L. (<i>espargo bravo</i>)	<i>asfarāj, asfāraj, asmāraĠ</i> <i>asfāraj, asfāraĠus, asmāraĠū</i>
<u>Espinafre</u>	<i>Spinacia oleracea</i> L.	<i>Ašfānākh, isfānākh</i>
Morango	<i>Fragaria vesca</i> L.	<i>Tūt arđi</i>

No conjunto das Verduras identificadas marcamos especialmente duas delas: uma em sublinhado simples (Espinafre) e outra em sublinhado negrito (**Morango**).

O Espinafre porque terá tido uma aclimação já bastante tardia no espaço português, uma vez que se encontra ausente dos dados arqueo-botânicos até hoje conhecidos, e que já cobrem a quase totalidade do espaço do antigo Ġarb al-Andalus, e o Espinafre não aparece nem mesmo nos dados relativos ao século XIII. A mais antiga referência conhecida àquele vegetal reporta a uma referência escrita de finais do século XIV, mais concretamente em 1388, que cita produções de verduras de uma almuinha dos arredores de Coimbra (v. infra n. 12).

O **Morango**, pelo contrário, surge nos dados arqueo-botânicos, embora, de forma algo surpreendente, esteja completamente ausente nas fontes hispano-árabes.

BOLBOS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Alho	<i>Allium sativum</i> L.	<i>Tūm, alyuš</i>
<u>Beringela</u>	<i>Solanum melongena</i> L.	<i>Bādanjān, bādinjān</i>
Cebola	<i>Allium cepa</i> L.	<i>Bašal, jubullab</i>
Cenoura	<i>Daucus carota</i> L.	<i>Jazar, isfānnāriyah</i>
Nabo	<i>Brassica rapa</i> L.	<i>Lifṭ, saljam, nābub</i>
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> L.	<i>Fujl, lifṭ, rābanuh, rābānš, rābānūš</i>

Entre os Bolbos distinguimos em especial a Beringela, exatamente pelas mesmas razões que foram enunciadas para o Espinafre (v. infra n. 12).

COGOMBROS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Abóbora / Cabaça	<i>Lagenaria vulgaris</i> L.	<i>Dubbā', qar', ququbrah</i>
Abobrinha / Curgete	<i>Cucumis flexuosus</i> L.	<i>Qittā'</i>
Melão	<i>Cucumis melo</i> L.	<i>Baṭṭikh, kḥirbiz</i>
Pepino / Cogombro	<i>Cucumis sativus</i> L.	<i>Kḥiyār, ququmruš</i>

Também aqui se constata a utilização de semelhante terminologia para identificar espécies diferentes, e também a presença de alguns termos de origem latina ou romance nessas identificações.

ERVAS AROMÁTICAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	<i>Kabbārā, qbārrā</i>
Alcaravia	<i>Carum carvi</i> L.	<i>Karawiyā, karawiyah, kammūn armīnī</i>
Alecrim	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	<i>Iklil, ikkil al-jabal, ṣa'tar rūmī</i>
Alfazema	<i>Lavandula sp.</i>	<i>Kḥuzāma, ṣiḥ</i>
Coentros	<i>Coriandrum sativum</i> L.	<i>Kuzbarah, juljulān, qulānturub</i>
Cominhos	<i>Cuminum cyminum</i> L.	<i>Kammūn, kūmīnūn</i>
Funcho	<i>Foeniculum vulgare</i> Miller <i>subsp. Sativum</i>	<i>Rāziyānaj, bisbās, fnjub, fnulyub</i>
Hortelã	<i>Mentha sativa</i> L.	<i>Na'na', bartamā, māntah mayūrā</i>
Melissa / Cidreira	<i>Melissa officinalis</i> L.	<i>Ḥabaq aš-šuyūkh, kāšif al-ḥuzn, marw, māntah jṭriyah, muḥarrīḥ qalb al-maḥzūn, turunḡān</i>
Mostarda	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch [= <i>Sinapis nigra</i> L.]	<i>Kḥardal, sinabī, šināb</i>
Orégãos	<i>Origanum sp.</i>	<i>Ṣa'tar, za'tar, awriĠānus</i>
Poejo	<i>Mentha pulegium</i> L.	<i>Fūdanj jabalī, bulāyub, fūdanj barrī, Ġubayrah, ṣa'tar nabrī</i>
Rosmaninho	<i>Lavandula stoechas</i> L.	<i>Kḥuzāma naḥliyyah, mattāllab, mawrškuḥ, mawrub bškuḥ, muqif al-arwāḥ</i>

ERVAS AROMÁTICAS		
Salsa	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.)	<i>Maqdūnas, baṭrasāliyyūn</i>
Sálvia / Salva	<i>Salvia officinalis</i> L.	<i>Salīmah, sālimah, šālbiyah</i>
Tomilho	<i>Thymus sp.</i>	<i>Şa'tar</i>
Verbena	<i>Verbena officinalis</i> L.	<i>Qulunbayrah, qulunbāris, qulunbārs, ri'y al-ḥamām, šajarat al-ḥamām, 'uṣbah muqaddisab</i>

Apesar de se constatarem algumas denominações com origem árabe, a quase totalidade deste conjunto de Ervas Aromáticas já vinha de períodos anteriores ao da presença da civilização islamo-árabe na Península Ibérica.

ÁRVORES E ARBUSTOS – de Fruto e de Lenha		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Abrunheiro ou Ameixeira brava	<i>Prunus spinosa</i> L. Ou <i>Prunus insititia</i> L.	<i>Ijjās barrī, 'abqar jabalī</i> <i>ijjās barrī, 'abqar barrī</i>
Açofeifa	<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.	<i>Nabq, zufayzaf, 'unnāb</i>
Agreira / Lódão bastardo	<i>Celtis australis</i> L.	<i>Ajru, aḥrṣ, lūṭis, mays, naṣam, qayqab</i>
Álamo / Choupo / Ulmeiro	<i>Populus nigra</i> L.	<i>Ḥawr, šajarat al-tawz</i>
Alfarrobeira	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	<i>Ḳḥarnūb, ḳḥarrūb</i>
Alfena	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	<i>Ḥinnā'</i>
Alperceiro / Damasqueiro	<i>Prunus armeniaca</i> L.	<i>Barqūq, miṣmiš, 'ayn baqar</i> <i>pl. 'uyūn baqar, 'ayn baqar</i> <i>aṣfar</i>
Ameixeira	<i>Prunus domestica</i> L.	<i>Ijjās, 'abqar, 'anbaqar, 'ayn</i> <i>al-baqar pl. 'uyūn al-baqar</i>
Amendoeira	<i>Prunus dulcis</i> ou <i>amygdalus</i> Batsch.	<i>Lawz, amdīs,</i> <i>amiqdālġūqiyā, mḳdlāws</i>
Amoreira	<i>Morus alba</i> L. e / ou <i>Morus nigra</i> L.	<i>Tūt, tūt al-ḥarir, mūrā</i> <i>Tūt aswad</i>
Aroeira / Lentisco	<i>Pistacia lentiscus</i> L.	<i>Ḍarw, fākibat al-ḥajal, fulful</i> <i>al-ḥajal, lintiškub, šajarat</i> <i>al-maṣṭikā</i>

ÁRVORES E ARBUSTOS – de Fruto e de Lenha		
<u>Azereiro</u> (Ginjeira-brava, Loureiro-de- Portugal)	<i>Prunus lusitânica</i> L.	<i>Ḳhawḳḳḳ burtuġali, barġuġ burtuġali</i>
Azinheira	<i>Quercus ilex</i> L. ou <i>Q. rotundifolia</i> Lam.	<i>Balluṭ</i> <i>Balluṭ ḥulw', lāndš</i>
Bétula	<i>Betula alba</i>	<i>Našam qabri, Ḥawr qabri</i>
Carvalho	<i>Quercus faginea</i> & <i>pyrenaica</i>	<i>ʿAṣ</i>
Castanheiro	<i>Castanea sativa</i> Miller	<i>Qaşṭalab, qaşṭāniyaš, šābballuṭ</i>
Cerejeira	<i>Prunus avium</i> L.	<i>Qarāsiyā, ḥabb al-mulūk, širulyaš</i>
Ginjeira	<i>Prunus cerasus</i> L.	<i>Ḥabb al-mulūk, qarāsiyā, širulyaš</i>
Cidrão ou Toranja	<i>Citrus medica</i> L.	<i>Taranj, turunj, utrujj, utrunj</i>
Figueira	<i>Ficus carica</i> L.	<i>Tin, fiqub,</i>
<u>Framboeseira</u>	<i>Rubus idaeus</i> L.	<i>ʿUllayq</i>
Freixo	<i>Fraxinus excelsior</i> L.	<i>Dardār, farāḳḳšinub</i>
Laranjeira amarga	<i>Citrus aurantium</i> L.	<i>Nayranj, nāranj, nīranj</i>
Limoeiro	<i>Citrus limon</i> L.	<i>Laymūn, lāmūn, līmūn</i>
Loureiro	<i>Laurus nobilis</i> L.	<i>Ġār, rand, rayḥān</i>
Macieira	<i>Malus domestica</i> Borkh	<i>Mansānah, mansāniyā, tuffāḥ</i>
Marmeleiro	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	<i>Malmālub, safarjal</i>
Medronheiro	<i>Arbutus unedo</i> L.	<i>Qatlab, quṭlub, maṭrunyuh, maṭrūniyah, maṭrūniyuh, maṭrūnnuh, maṭrūnyuh,</i>
Nogueira	<i>Juglans regia</i> L.	<i>Jawz, nūj, nūji</i>
Oliveira	<i>Olea europaea</i> L.	<i>Zaytūn, āzmmūr, šajarah mubāarakab, ūliyyab</i>
Zambujo	<i>Olea europaea</i> L. subsp. <i>silvestre</i> Mill.	<i>Aġriyālā, azabūj, azabbūj, āzabbūj, ūliastir, zabbūj, zanbaj, zanbūj, zanbūj</i>
Pereira	<i>Pyrus communis</i> L.	<i>Ijjāš, injāš, kummaṭrā, biraš</i>
Sorveira ou Pereira brava	<i>Sorbus domestica</i> L.	<i>Ġubayrā, sabsiyār, saysabān</i>

ÁRVORES E ARBUSTOS – de Fruto e de Lenha		
Pessegueiro (pêssego veloso)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	<i>Ḳḥawḳḥ</i> , ‘ <i>uyün baqar</i>
Pessegueiro (pêssego careca ou nectarina)		<i>Ḳḥawḳḥ banūs</i> , <i>ḳḥawḳḥ bunūs</i>
Pilriteiro	<i>Crataegus monogyna</i>	<i>Za’rūr</i>
Pinheiro bravo	<i>Pinus pinaster</i> Aiton	<i>Ṣanawbar</i> , <i>binnub</i> , <i>binnuṣ</i>
P. manso (P. pinea)	<i>Pinus pinea</i> L.	<i>Ṣanawbar</i> , <i>bnūniyā</i>
Romãzeira	<i>Punica granatum</i> L.	<i>Rummān</i> , <i>jullinār</i>
Romãzeira brava		<i>Jullanār</i> , <i>jullinār</i> , <i>rummān barri</i>
Rosa e Roseira	<i>Rosa sp.</i>	<i>Ward</i> , <i>rūṣāḥ</i> ,
Sabina	<i>Juniperus phoenicea</i> L., (ou <i>Juniperus sabina</i>)	<i>Abḥal</i> , ‘ <i>ar’ar</i>
Sobreiro	<i>Quercus suber</i>	<i>Ballūt murr</i> , <i>qrniyūs</i> , <i>ṣubar</i> , <i>ṣūbar</i>
Vide	<i>Vitis vinifera</i> L.	<i>Karm</i> , ‘ <i>inab</i>

Constam neste Quadro algumas Árvores ou Arbustos que não encontramos nas fontes árabes, como o Azereiro e a Framboeseira. Relativamente ao Azereiro (ou Ginjeira-brava ou Loureiro-de-Portugal), mantivemo-lo por o considerarmos como um indicador das especificidades da flora do Ġarb, apesar de não termos conseguido encontrar um termo coetâneo árabe, ou mesmo berbere, para o mesmo¹⁰. As expressões identificadoras apresentadas são modernas, significando respetivamente, “pessegueiro português” e “ameixeira portuguesa”.

Quanto à Framboeseira, embora ausente das estratigrafias arqueológicas, o termo árabe que atualmente a identifica, ‘*ullayq*, é um termo em que genericamente já eram englobados vários géneros de espinhosas (*Rubus spp.*), com a Amora silvestre (*Rubus fruticosus* L.) como exemplo-tipo.

É, pois, uma hipótese não confirmada, a de que entre as diferentes espinhosas pudesse estar a Framboeseira (*Rubus idaeus* L.). Apesar de, quer a ‘*Um-*

¹⁰ Mantivemos o Azereiro (*Prunus lusitanica* L.) por o considerarmos como um indicador das especificidades da flora do Ġarb, quer em Portugal quer nas Ilhas atlânticas (a floresta *laurisilva*), e também se constatando em Marrocos. Na obra consultada, e na descrição da planta em causa, não consta qualquer termo identificador árabe ou berbere. V. Aafi, Taleb & Fechtal 2002: 26.

dat al-ṭabīb, no início do século XII, quer Ibn al-Baytar, quase século e meio mais tarde, ambos os autores identificarem o termo *‘ullayq* como tratando-se da Amora silvestre (*Rubus fruticosus* L.)¹¹.

PLANTAS DIVERSAS		
Nome vulgar	Nome científico	Nomes árabes ou arabizados
Alfavaca / Manjerição	<i>Ocimum basilicum</i> L.	<i>Baqḷah yamāniyah, ḥabaq</i>
Alface-do-monte	<i>Andryala integrifolia</i> L.	<i>Albāyinu, kawkabiyah</i>
Ambrósia-das-boticas	<i>Chenopodium botrys</i> L.	<i>Biṭraṣ, maṭafrīdah, qaysūm ṣaġīr</i>
Anis	<i>Pimpinella anisum</i> L.	<i>Ānisun, bisbās rūmī, ḥabbah ḥulwāb, ḥabbat alḥalwawwāb, kammūn abyāḍ, kammūn ḥulw</i>
Atabua / Tábuia	<i>Typha domingensis</i> (Pers.) Steudel	<i>Bardī, tābūaqā</i>
Beladona	<i>Atropa belladonna</i> L.	<i>Banj, ‘inab at-ṭalab</i>
Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i> L.	<i>Rijlah, baqlah bāridah, bardilāqaṣ</i>
Borragem	<i>Borago officinalis</i> L.	<i>Kuḥaylā’, lisān at-ṭawr</i>
Botão-de-ouro	<i>Ranunculus bullatus</i> L.	<i>Asnān al-fār, kaff al-birr, ṣufayrā’</i>
Bredos	<i>Amaranthus blitum</i> L.	<i>Bāḍrūj, bilīṭuṣ</i>
Bunho / Buinho	<i>Scirpus</i> sp.	<i>Bardī</i>
Cabacinha / erva-mel	<i>Silene gallica</i> L.	<i>Akḥiyūn, anjisā, arniyūs, uḍn alġazāl</i>
Cardo (do leite)	<i>Cirsium vulgare</i> (Savi) Ten.	<i>Ku’r, qaraūb aswad</i>
Cardo-estrelado	<i>Centaurea calcitrapa</i> L.	<i>Aṣbīnah albah, ṣawk iblīs, yarbāh buntāb</i>
Cártamo ou Açafreão-bastardo	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	<i>Krwqum [curcuma], ‘usfur</i>
Cavalinha	<i>Equisetum</i> sp.	<i>Adbnā al-baqar, adbnā al-kḥayl, qūdbahdhqabālluh</i>
Chicória-amarga	<i>Cichorium intybus</i> L.	<i>Amayrūn, sarīs, ṣarrāl alḥimār, tarjilub</i>
Corriola-bastarda	<i>Polygonum aviculare</i> L.	<i>Dārūj, fulyūṣ</i>
Dente-de-leão	<i>Leontodon tuberosus</i> L.	<i>Murmallā, murmallā aswad, sarīs</i>

¹¹ Abū l-Kḥayr, 2004-2010: 207, 549, 711, 896, 897, 1019, 1150, 2254, 2583, 3014, 3119, 3262, 3336, 3464, 3676, 4253, 4503, 4602, 4668, 4911, 5013, 5069. Ibn al-Bayṭār 1990: B, 1587.

PLANTAS DIVERSAS		
Erva-armola	<i>Atriplex hortensis</i> L.	<i>Baq̄l ar-rūm</i>
Erva-dos-coelhos / avoadinha	<i>Phagnalon rupestre</i> L. [= <i>Conyza rupestris</i> L.]	<i>Aškayrah, rayhān al-jinn, rayhān at-ta'lab</i>
Erva-moira	<i>Solanum nigrum</i> L.	<i>Būzayd, jawz al-marj, kākanj, kākanj barrī, ūbah qanīnah, 'inab at-ta'lab, 'inab at-ta'lab albustānī)</i>
Erva-pessegueira	<i>Polygonum persicaria</i> L.	<i>Būrātā aḡrīn, hīntab barriyyah, <u>khawkh</u> al-mā'</i>
Erva-traqueira	<i>Silene vulgaris</i> (Moench)	<i>Arqīliyā, <u>khāskhāš</u> aswad, šaqā'iq</i>
Espadana	<i>Sparganium erectum</i> L.	<i>Safargāniyūn, sūsan aḥmar</i>
Esteva	<i>Cistus ladanifer</i> L.	<i>Laydūn, rušāl, ward al-ra'ī</i>
Gipsofila	<i>Gypsophila struthium</i> L.	<i>ḡāsūl</i>
Granza ou Grã	<i>Rubia tinctorum</i> L.	<i>Fuwwab</i>
Hipericão	<i>Hypericum</i> sp.	<i>Āḍān al-fā'r, hayūfāriqūn</i>
Junco	<i>Juncus</i> sp.	<i>azlāf, dis, bardī, yunkub</i>
Labaca / alabaça / catacuz	<i>Rumex crispus</i> L.	<i>Aṣfānākh barrī, iṣfānākh barrī, ṭīrīnah, labbāšah</i>
Macela	<i>Chamaemelum mixtum</i> L.	<i>Rūbiyān, bubbulyub,</i>
Maleiteira	<i>Euphorbia peplus</i> L.	<i>Bābullīn, niluš, šayyān barrī</i>
Malva	<i>Malva sylvestris</i> L.	<i><u>Khubbāza</u>, mālbah</i>
Meimendro negro	<i>Hyoscyamus niger</i> L.	<i>Banj aswad</i>
Morugem	<i>Stellaria media</i> L.	<i>Jinjīquš, 'aršīyyah</i>
Morrião	<i>Anagallis arvensis</i> L.	<i>Ḥašīšat al'alaq, šintīlah, anāḡālīs</i>
Morrião-de-água	<i>Veronica arvensis</i> L.	<i>Āḍān</i>
Murta	<i>Myrtus communis</i> L.	<i>Rayhān 'ās, murtab, murtaš,</i>
Pampilho-das-searas	<i>Chrysanthemum segetum</i> L.	<i>Amārayun, tuffāh albaqar</i>
Papoila	<i>Papaver rhoeas</i> L.	<i><u>Khāskhāš</u>, nu'man, ru'ās</i>
Papoila (branca)	<i>Papaver somniferum</i> L.	<i><u>Khāskhāš</u></i>
Perpétuas	<i>Helichrysum orientale</i> L.	<i>Amārayūn</i>
Salgueirinha	<i>Lythrum salicaria</i> L.	<i>Anjībār nabrī, birtījāllah, lūsimākhīyūs</i>
Serralha	<i>Sonchus</i> sp.	<i>Arjīl, arjul, sarīs, sarīs barrī, tīrjillub</i>
Soagem	<i>Echium</i> sp.	<i>Kuḥaylā', yarbah šānah</i>
Sumagre	<i>Rhus coriaria</i> L.	<i>Summāq, summāqīl, tamtam</i>
Tanchagem	<i>Plantago albicans</i> L.	<i>Lisān al-ḥamal, unyah dīḡātub</i>

PLANTAS DIVERSAS		
Tasneirinha	<i>Senecio vulgaris</i> L.	Šiħ, turunĵānun
Trevo	<i>Trifolium alexandrinum</i> L.	Qurġ
Trovisco	<i>Daphne gnidium</i> L.	Līnuš, ġurbiskub, yarbab dġifūqub
Urtiga	<i>Urtica</i> sp.	Artiqa
Urtiga-morta	<i>Mercurialis annua</i> L.	Urtiqillab
Urze	<i>Erica</i> sp.	Ariqa, āws, khalanj

Este Quadro supra elenca plantas, as quais nem todas teriam aplica o direta na Alimenta o, embora toda esta listagem surja simultaneamente nos dados da arqueo-botânica e também são tratadas nas fontes  rabes.

Os elementos vegetais importados do Norte de África, do Mediterrâneo Oriental, do Médio Oriente e mesmo de regiões mais para Oriente da Ásia (que aqui não trataremos, mas sim autonomamente em um outro estudo)¹², também terão existido, ainda que os mesmo são pudessem ser obtidos mediante aquisi o em feiras e mercados.

Tudo isso contribuía para que todas as substâncias importadas, com direta aplica o no universo culinário e gastron mico, mas até mais especialmente ligadas aos cuidados sanitários, fossem de obten o difícil, e, portanto, transacionadas por valores elevados.

Aquela realidade acabava por as circunscrever ao âmbito social e econ mico das elites, quer na sua alimenta o, quer, e, principalmente e de forma mais específica, na farmacoepia e nos seus cuidados de saúde.

3. ARQUEO-BOTÂNICA NO NORTE CRISTÃO (1  METADE DO SÉC. XI). ANÁLISE COMPARATIVA

Uma outra abordagem, comparativa neste caso, e que pretendemos fazer,   a confronta o entre os elementos presentes nos quadros atrás, com dados de arqueo-botânica obtidos em escava es no norte crist o¹³, com resultados para a primeira metade do século XI.

¹² Sobre produtos vegetais importados, do Norte de África, do Médio Oriente ou mesmo bem mais para Oriente, como  ndia, China e Molucas, apresentámos em dezembro de 2017 uma comunica o no *IV Medieval Europe in Motion* (IEM / FCSH – UNL e Fund. C. Gulbenkian), intitulada “O horizonte vegetal último da farmácia de D. Duarte. Plantas importadas presentes no receituário do Rei Eloquentes”, e que contamos publicar em breve.

¹³ Tereso, Tente e Baptista 2016: 14.

Cereais		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Cevada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Muita
Aveia	<i>Avena sativa</i> L.	Bastante
Centeio	<i>Secale cereale</i> L.	Evidente
Trigo	<i>Triticum aestivum</i> L.	Pouca
Cereais indiferenciados	<i>Triticeae</i>	Evidente

Leguminosas		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Fava	<i>Vicia faba</i>	Bastante
Chícharo (?)	<i>Lathyrus sativus</i>	Evidente
Ervilha	<i>Pisum sativum</i>	Evidente

Árvores e Arbustos (frutícolas)		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Cerejeira / Ameixeira	<i>Prunus avium</i> / <i>P. domestica</i> L.	Evidente
Pinheiro	<i>Pinus spp.</i>	Evidente
Videira	<i>Vitis vinifera</i> L.	Evidente
Castanheiro	<i>Castanea sativa</i> Miller	Evidente
Carvalho	<i>Quercus faginea</i> Lam.	

Árvores e Arbustos (de lenha)		
Nome vulgar	Nome científico	Predominância
Freixo	<i>Fraxinus sp.</i>	Evidente
Bétula	<i>Betula alba</i>	Evidente
Urze branca	<i>Erica sp.</i>	Evidente

Apesar da escassez de dados para o espaço cristão, parece constatar-se uma evidente diferença da alimentação no espaço sob autoridade islâmica, com a alimentação no espaço sob autoridade cristã.

A diferença dever-se-á a um conjunto de fatores que coexistiam no espaço sob autoridade islâmica, e que, pelo contrário, não se constatariam (todos, alguns, ou na mesma intensidade), nos espaços sob autoridade cristã.

No espaço islâmico haveria condições sociais, económicas e técnicas, especialmente agrónomicas (os conhecimentos de gestão da água, do uso de adubos,

e da prática dos enxertos, por exemplo), os quais tornavam, em consequência, possível uma agricultura e uma horticultura mais diversificadas e também mais abundantes.

Enquanto o norte cristão aparenta uma prática de agricultura de cereais a que chamaremos “de subsistência”, por não exigirem nem terras muito cuidadas, nem que levassem muito tempo para poderem ser colhidos. Seriam privilegiados os cereais que amadurecessem rapidamente, e pudessem ser colhidos mais cedo e eventualmente transportados, se necessário, antes que começasse em força a época bélica, que muitas vezes se estendia de março a novembro, e por vezes obrigava a fugas mais ou menos precipitadas. Daquela forma se procuraria, o mais possível, evitar o ter que deixar para trás, nas mãos dos adversários, culturas não colhidas.

E a dieta vegetal seria complementada com frutos, que poderiam provir, principalmente ainda da recolção, como as castanhas, as bolotas, as ameixas, as cerejas, as uvas e os pinhões, e que proviriam de árvores e/ou arbustos que estariam ainda, mais ou menos, em estado selvagem.

Esta imagem de uma agricultura algo precária, com uma produção muito mais escassa e episódica e certamente muito menos diversificada, na área cristã, será uma marca da instabilidade que então se viveria em zonas de fronteira.

O cenário agrícola e gastronómico em povoados fronteiriços da zona islâmica não seria muito diferente da imagem encontrada para os povoados cristãos em semelhantes condições, precisamente por serem regiões onde a instabilidade era uma constante. Muito diferente seria o que se encontraria nos campos em volta de cidades que viviam longe das regiões de conflito.

Relativamente às plantas que vieram do Oriente por mão da civilização hispano-árabe, constatam-se realidades que obrigam a questionar alguns mitos, recorrentemente repetidos, e nomeadamente no relativo ao conjunto dos citrinos.

Até ao século X o único citrino conhecido e cultivado na Península Ibérica foi a toranja ou cidrão (*Citrus medica* L.). Outros citrinos, como a laranja amarga e o limão, a sua introdução e aclimação no espaço de al-Andalus, tendo em conta os registos das fontes agronómicas e botânicas hispano-árabes, não foram anteriores aos séculos X (a laranja amarga) e XI (o limão), ou seja entre o período califal e o período das taifas, e nunca antes¹⁴.

E quando falamos em introdução e aclimação estamos a referir-nos à chegada das primeiras plantas, ou suas sementes, e à fase experimental em que os agrónomos hispano-árabes, nas almuinhas califais e das taifas, foram os criadores, os “parteiros” de uma nova horticultura.

¹⁴ Sobre estes aspetos envolvendo os citrinos na Península Ibérica, v. López y López 1990: 244-246.

Não antes da segunda metade do século XI se terá dado a lenta disseminação dos citrinos pelas demais regiões de al-Andalus, as quais, devido às especificidades do seu clima próprio, também colocariam os seus problemas à adaptação das plantas em causa.

No entanto, no Ġarb al-Andalus, aqueles citrinos ter-se-ão aclimatado em momento ainda mais tardio, pois nas estratigrafias arqueológicas não se encontra qualquer sinal deles, nem mesmo nas do século XIII.

Entre as espécies hortícolas, temos o espinafre e a beringela, que também foram introduzidas durante aquele mesmo período e através de processo ou cadeia de processos semelhantes, no entanto, só se constata, documentalmente, no ocidente peninsular em 1388, ou seja, quase século e meio após o fim da Reconquista em espaço português¹⁵.

Pelo contrário, também havia plantas daqui naturais ou aclimatadas, que não aparecem referidas nos tratados árabes, como por exemplo, o morango e a framboesa.

Sendo frutos geralmente associados a uma gastronomia que evidencia um maior requinte e mais própria das elites, e constatando-se a presença daqueles frutos em Lisboa e nas regiões em volta, como Santarém e Sintra, entre os séculos X e XII, consideramos ser algo surpreendente a ausência de qualquer referência a aqueles frutos nos textos árabes, quando subsiste o relato de uma dádiva de maçãs de Sintra a al-Mu'tamid, sendo a notícia acompanhada pela descrição do respetivo processo agronómico que permitia que as mesmas maçãs atingissem os tamanhos que as celebrizaram¹⁶.

Para além das atividades agrícolas propriamente ditas, os elementos vegetais encontrados, geram ou articulam-se, direta ou indiretamente, com outras atividades subsidiárias e correlativas, como a moagem, a panificação, a produção de azeite, a produção de vinho e de vinagre, produção de lenha e carvão, e a necessária recolha dos simples para abastecimento das boticas, entre outras.

CONCLUSÕES

A Alimentação (e também a Cura) no Ġarb al-Andalus entre os séculos X e XIII, e no respeitante aos seus elementos vegetais, não terá tido um padrão muito diferente do que existiria nos períodos imediatamente anteriores, pelo menos desde o período romano.

¹⁵ Aquelas duas espécies hortícolas, beringela e espinafre, surgem referidas em 1388, sem que se lhe conheça menção anterior, em documento relativo a uma almuinha dos arredores de Coimbra. V. Coelho 1990: 12.

¹⁶ Rei 2012: 179.

O Ġarb, região periférica em al-Andalus, e mais ainda no que era o mundo islâmico de então, e das respectivas rotas comerciais, parece, pois, ter mantido uma matriz alimentar muito próxima daquela que existiria no período hispano-romano, se não na concepção e técnica culinária, ao menos ao nível dos ingredientes.

Assim, as populações do Ocidente Hispânico terão mantido um padrão alimentar aparentemente sem muitas alterações, entre os séculos I – II d.C. e o século XIII.

Deste modo, o Ocidente peninsular aparenta um certo conservadorismo culinário, atendendo ao conjunto dos ingredientes.

O conjunto encontrado de dados botânicos levanta-nos ainda algumas outras questões, e que naturalmente poderão suscitar estudos futuros.

A arqueologia poderá vir a corroborar, ainda mais, nesta aparente tendência de uma genérica manutenção das tipologias dos recipientes de cozinha, entre os períodos hispano-romano e hispano-árabe. Ou seja, para se produzirem e reproduzirem as mesmas receitas, manter-se-ão idênticos recipientes. Quando as receitas e os seus respetivos ingredientes se alteram de forma evidente, então os recipientes também começarão a apresentar alterações, para tornarem possível os novos cozinhados.

Da Antiguidade Tardia, passando pelo período germânico e até ao fim do período das Taifas, as cerâmicas locais têm uma clara marca de imobilismo formal, perdurando ao longo de perto de sete séculos.

O momento de mais nítida alteração nos recipientes e utensílios domésticos surge ao longo do século XII, em consequência da entrada de al-Andalus na órbita dos impérios norte-africanos de Almorávidas e Almóadas¹⁷, entre 1094-1151 e 1156-1232, respetivamente. Acontece que, quando aquelas alterações estão a ocorrer, já grande parte do Ġarb al-Andalus tinha sido integrado no Reino de Portugal, e que quando termina o domínio almóada já só falta, para os portugueses, dominar o espaço do atual Algarve. Não terá havido, portanto, muito tempo para grandes alterações tipológicas no trem doméstico de cozinha, nem no que lá se cozinhava.

Outra questão subsequente que se nos antepara, é a de uma possível sincronia identitária nesta região, e que pode ajudar a criar um fator de análise prospetiva.

Vejamos: a preservação do universo gastronómico (um dos valores culturais básicos identitários de qualquer grupo humano), não ajudará também a identificar uma comunidade regional que manteve, com o mesmo arraigar, ou

¹⁷ Sobre estas questões relativas às cerâmicas domésticas, e às suas permanências e alterações tipológicas, desde o fim do período romano até ao período hispano-árabe, v. Gómez Martínez 2014: 299-302.

no mínimo, um certo imobilismo, outros valores culturais identitários, como a religião (a cristã, neste caso), e eventualmente também a linguagem, em que o elemento árabe seria apenas acessório e instrumental?

Estamos a falar de uma região, o Ġarb al-Andalus, com uma importante presença moçárabe, com núcleos onde essa realidade foi muito significativa, como Coimbra, Lisboa, Santarém e Faro, e respetivas áreas circundantes, para apenas referirmos as que são mais citadas nas fontes, e cremos que a alimentação marca e manifesta também a força de uma identidade.

Assim, e perante todo este conjunto de fatores, não nos parece descabido o dizer que a mesa do Ġarb al-Andalus terá sido essencialmente uma mesa moçárabe, ou, talvez mais exatamente, uma mesa de moçárabes.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Abū l-Khayr, *Umdat al-Tabīb fī ma'rifat al-nabāt*, Ed. M. A. al-Khattābī. Rabat: Matbū'at Akadimiya al-Mamlaka al-Maġribīya, 1990; Abū l-Khayr al-Išbīlī, *Kitābu 'Umdati Tabīb fī ma'rifati nnabāt likulli labīb*, Bustamante, J., Corriente, F. y Tilmatine, M. (eds.), CSIC, Madrid, 4 vols., 2004-2010. V. ainda o ms. XL da coleção Gayangos, da Real Academia de la Historia, Madrid.
- Abū 'l-Khayr, *Kitāb al-Filāḥa, Tratado de agricultura*. Edição e tradução de Julia Maria Carabaza Bravo, Madrid, ICMA, 1991; Excertos foram publicados por: A. Cherbonneau e H. Péres, *K. al-Filaha ou Livre de la Culture*, in *Bibl. Arabe-Française*, v, Algiers 1946; e Millás Vallicrosa, J M, "Aportaciones para el estudio de la obra agronómica de Ibn Hayyay y de Abu-l-Jayr", *Al-Andalus* 1, 1955, pp. 87-105.
- Al-Tiġnārī, *Kitāb zubrat al-bustān wa nuzhat al-adhān (Esplendor do jardim e recreio das mentes)* (ed. García Sánchez, Expiración), CSIC, Madrid, 2006.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), *Fundo Antigo*, pasta 156, nº 1: "Caderno de despesa que fez o almoxarife no pescado para el-rei no ano de 1474", em Maria José Azevedo Santos (1977), *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, edição e estudo, Coimbra, Inatel, 1-33.
- Ibn al-'Awwām, *Kitāb al-Filāḥa*, 2 vols. Editado, com tradução em espanhol por J. A. Banqueri, Madrid. 1802 (ed. facs. com estudo preliminar e notas por J.E. Hernández-Bermejo e E. García-Sánchez), Madrid, Ministério da Agricultura, 1988; Abu Zacaria Iahia aben Mohamed ben Ahmed ebn el Awam, Sevillano, *Libro de Agricultura*, traducido al castellano y anotado por D. Josef Antonio Banqueri, 2 vols., Madrid, Imprenta Real, 1802; Idem, *Kitāb al-Filāḥa, Le Livre de l'Agriculture*, 2 vols. Tradução francesa por J.-J. Clément-Mullet. Paris: Librairie A. Franck, 1866; Ebn El Awam, *Libro de agricultura*. Revisão da tradução em espanhol de D. José Banqueri por C. Boutelou. Sevilha-Madrid, 1878. No entanto, tanto as traduções em espanhol como em francês, consideradas imprecisas, foram recentemente revistas e republicadas: – Ibn al-'Awwām, *Libro de agricultura* (Fac-símile da edição 1802, ed. e trad. em espanhol por J. A. Banqueri). 2 vols. Estudo preliminar e notas de E. García Sánchez e J. E. Hernández Bermejo. Madrid: Ministerio de A.P.A. E Ministério de AA. EE, 1988; Ibn al-'Awwām, *Le Livre de l'Agriculture*. Traduzido para

o francês por J.J. Clément-Mullet. Nova edição com introdução de M. El Faïz. Arles: Actes Sud – Paris: Sindbad, 2000. Alguns excertos de Ibn al-'Awwām foram traduzidos para o inglês e publicados por Lord, P., *Um Calendário Mourisco: do Livro da Agricultura de Ibn al-Awam*. Wantage: The Black Swan Press, 1979. Serra, José Correia da, “Sur l’agriculture des arabes en Espagne”, in *Archives littéraires de l’Europe ou Mélanges de Litterature, d’Histoire et de Philosophie par une Société de Gens de Lettres Suivis d’une Gazette Littéraire Universelle*, Tome Second. A Paris, chez Henrichs. A Tubingue, chez Cotta, 1804, pp. 239-246 e pp. 404-420. Republicado, por Maria Luísa Mercês de Mello de Alarcão e Silva, com o título: “Sobre a Agricultura dos Árabes em Espanha”, in *Revista de Ciências Agrárias XX – 2* (1997), Lisboa, SCAP, pp. 137-152.

Ibn al-Bayṭār, *Kitāb al-Jamī’ li-Mufradāt al-Adwiya wa-l-Ġdiya* (Coletânea Completa de todos os Remédios e Alimentos Simples, conhecido como Tratado dos Simples), trad. franc. Lucien Leclerc, *Traité des Simples*, 3 vols. : A, B e C, Paris, Institut du Monde Arabe, 1990 (ed. fac-símile da original, Paris : I – 1877 ; II – 1881 e III – 1883).

Ibn Baṣṣāl, ed. Millás Vallicrosa, J.M., “A tradução do Tratado de Agricultura de Ibn Baṣṣāl”, *Al-Andalus* 13 (1948), pp. 347-430. Reproduzido (2001) em: Sezgin, F. (ed.). *Agricultura. Textos e Estudos 5* [Ciências Naturais no Islão 24]. Frankfurt: Instituto para o Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften. Ver ms. N.º 10106 da Biblioteca Nacional de Espanha, Madrid; Ibn Baṣṣāl, Muhammad ibn Ibrāhīm, *Kitāb al-qaṣd wa’l-bayān. Livro de Agricultura*. Edição com tradução espanhola e notas de J.M. Millás Vallicrosa & M. Aziman, Tetuão, Instituto Muley El Hassan, 1955; Ibn Baṣṣāl. *Libro de Agricultura*. Edição com tradução para o espanhol e notas de J.M. Millás Vallicrosa & M. ‘Azimān (Tetuán, 1955). Edição de fac-símile com estudo preliminar e índices por E. García & J. E. Hernández Bermejo. Sevilha: Serra Nevada, 1995.

Ibn Ḥajjāj, *Al-Muqni ‘fi’ l-filāḥa*, ed. S. Jarrār e Y. Abū Ṣāfiya, Ammān, Majma’ al-LuĠa al-‘Arabiyya al-Urduniyya, 1982; trad. espan. de Julia Maria Carabaza Bravo, *Aḥmad b. Moḥammed b. Ḥajjāj al-Isbbīlī: Al-Muqni ‘fi’ l-filāḥa*, 2 vols. (microfichas) Tese de Doutoramento, Universidade de Granada, 1988.

Ibn Wāfid: J. M. Millás Vallicrosa, “La traducción castellana del Tratado de Agricultura de Ibn Wāfid”, em *Al-Andalus*, 8 (1943), pp. 281-332.

“Inventários e Contas da Casa de D. Dinis (1278 – 1282)”, in *Arquivo Histórico Português*, vol. X (1916), 41-59 (“a ucharia”, 48-51).

Kitāb fi tartīb awwqāt al-Ġirāsa wa’ l-maĠrūsāt. Um tratado agrícola andalusi anónimo, ed., trad. y estudio de Ángel C. López y López, Granada, Escuela

de Estudios  rabes – Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1990.

Lencart, Joana (1997), *O costumeiro de Pombeiro. Uma comunidade beneditina no século XIII*, Disserta o de Mestrado, apresentada   Faculdade de Letras da Universidade do Porto em 1995, Editorial Estampa, Lisboa.

Ribeiro, João Pedro (1813), “N. XXXI”, in Ribeiro, João Pedro (ed.), *Disserta es Chronologicas e Criticas*, Academia Real das Sciencias, Lisboa, tomo III, parte II, 83-84.

Estudos

Aafi, Abderrahman, Taleb, Mohamed Sghir & Fechtal, Mohamed (2002), *Esp ces remarquables de la flore du Maroc*, Centre National de la Recherche Foresti re BP, Rabat – Maroc.

Arnaut, Salvador Dias (1967), “A Arte de Comer em Portugal na Idade Média”, in *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Universidade de Coimbra, Coimbra.

Beirante, Maria Ângela (1999), “Ritos alimentares em algumas confrarias portuguesas medievais”, in *Actas do Colóquio Internacional «Piedade popular – sociabilidade, representa es, espiritualidade»*, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 559-570.

Coelho, Maria Helena da Cruz (1990), “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, in Coelho, Maria Helena da Cruz, *Homens, Espaços e Poderes. Séculos XI-XVI*, vol. I, Livros Horizonte, Lisboa, 9-22.

Corriente, Federico (2000-2001), “El Romandalusi reflejado por el Glosario Bot nico de Abulxayr”, *Estudios de Dialectolog a Norteafricana y Andalus * 5: 93-241.

Corriente, Federico (2008), *Dictionary of Arabic and Allied Loanwords*, E. J. Brill, Boston.

Gonçalves, Iria (1988), “Acerca da Alimenta o Medieval”, in Gonçalves, Iria, *Imagens do Mundo Medieval*, Livros Horizonte, Lisboa, 201-217.

Gonçalves, Iria (1999), “Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das Inquiri es de 1258”, *Arqueologia Medieval* 6: 225-243.

Gonçalves, Iria (2000), “Alimenta o medieval: conceitos, recursos, práticas”, in *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais* (Junho de 1999), vol. II, Câmara Municipal de Cascais, Cascais, 29-48.

Gonçalves, Iria (2004), “Entre a abundância e a miséria: as práticas alimentares na Idade Média portuguesa”, in Andrade, Amélia Aguiar e Silva, José

- Custódio Vieira (coords.), *Estudos Medievais. Quotidiano Medieval: imaginário, representação e práticas*, Livros Horizonte, Lisboa, 43-63.
- Gonçalves, Iria (2007), “A Propósito do Pão da Cidade na Baixa Idade Média”, *Turres Veteras IX: História da Alimentação*: 49-72.
- Gonçalves, Iria (2010), «A alimentação», in Mattoso, José (coord.), *História da Vida Privada em Portugal*, vol. I, Temas e Debates – Círculo de Leitores, Lisboa, 226-259.
- Gómez Martinez, Susana (2014), *Cerâmica Islâmica de Mértola – Museu de Mértola*, Afrontamento, Mértola.
- Marques, A. H. de Oliveira (1971, 2ª ed.), “A Mesa”, in Marques, A. H. de Oliveira, *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Sá da Costa, Lisboa, 7-22.
- Pais, João (1993), “Sementes de um silo omíada (UE 67) de Mesas do Castelhinho (Almodôvar)”, *Arqueologia Medieval* 2: 109-110.
- Pais, João (1996), “Paleoetnobotânica (finais séc. XI a sécs. XIII / XIV) do sul de Portugal – Setúbal, Mértola e Silves”, *Arqueologia Medieval* 4: 277-282.
- Palacios, Miguel Asín (1994, ed. facsim.) [1943], *Glosario de Voces Romances – registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán (siglos XI-XII)*, CSIC, Madrid.
- Queiroz, Paula F. e Mateus, José E. (2012) “As plantas no quotidiano do mundo islâmico. Vestígios arqueobotânicos do sul de Portugal”, in Martínez, Susana Gómez (coord.), *Memória dos sabores do Mediterrâneo*, Campo Arqueológico / Centro de Estudos Arqueológicos das Universidades de Coimbra e Porto, Mértola, 177-199.
- Rei, António (2012), *O Gharb al-Andalus al-Aqsâ na Geografia Árabe (séculos III h. / IX d.C. – XI h. / XVII d.C.)*, IEM / FCSH – UNL, Lisboa.
- Santos, Maria José Azevedo (1997), *A alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, Inatel, Coimbra.
- Santos, Maria José Azevedo (1983), “O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V – breves notas”, *Brigantia* II. 3: 307-343.
- Santos, Maria José Azevedo (1993), “O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores”, *Revista Portuguesa de História* XXVII: 63- 101.
- Santos, Maria José Azevedo (2001), “A mesa em tempos medievais. Teorias e práticas”, in *Actas do 4.º Encontro de Química dos Alimentos*, Universidade de Coimbra, Coimbra, 1-5.

- Santos, Maria José Azevedo (2006), “O azeite e a vida do homem medieval”, in *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. II, FLUP, Porto, 139-157.
- Santos, Maria José Azevedo (2015), “Carências e excessos na Idade Média”, *Visão – História* 28 (abril): 39-43.
- Santos, Maria José Azevedo (2015), “Um rei que gostava de ostras”, *Visão – História* 28 (abril): 44-45.
- Silva, A. R. Pinto da (1988), “A Paleobot nica e a Arqueologia Portuguesa. Resultados desde 1931 a 1987”, in *Actas do Encontro de Paleoeologia e Arqueologia*, Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão, 5-36.
- Tereso, João Pedro, Tente, Catarina, e Baptista, Hugo (2016), “O sítio da Senhora do Barrocal (S t o, Viseu): vestígios das práticas agrícolas e de explora o dos recursos agrários no século X”. in Serrão, José Vicente; Freire, Dulce; Fernández Prieto, Lourenzo; Santos, Rui (eds.), *Old and New Worlds: the Global Challenges of Rural History*, ISCTE-IUL, Lisboa.

(Página deixada propositadamente em branco)

DA ICTIOFAUNA NO *DE ANTIQUITATIBUS LUSITANIAE*,
DE ANDRÉ DE RESENDEI

ABOUT THE ICHTHYOFAUNA IN THE
DE ANTIQUITATIBUS LUSITANIAE, BY ANDRÉ DE RESENDE

ANTÓNIO MARIA MARTINS MELO

Universidade Católica Portuguesa – Braga

Centro de Estudos Filosóficos e Humanísticos

antmelo@braga.ucp.pt

RESUMO: Depois de evocar *A Cidade e as Serras* de Eça de Queirós, o autor fala dos rios da Lusitânia, principalmente do rio Minho, e da ictiofauna deles, que se viu empobrecida com o desaparecimento do esturjão. Com efeito, o último exemplar terá sido capturado em 1961. Deste *Asturjão se ocupou o professor Raul Miguel Rosado Fernandes, num estudo sobre uma digressão de cerca de dez páginas, feita por André de Resende, que ele intitulou “Investigação sobre os *Asturjão” (*Disquisitio de pisce asturione*, pp. 166-180). É objetivo deste estudo comentar os passos em que André de Resende menciona os rios, de Sul para o Norte de Portugal, situando-os à luz da tradição literária: Plínio-O-Antigo, *História Natural*, IV, 22, 115), Ateneu de Náucratis, *Deipnosophistas*, VIII, 331, b-c; Estrabão, *Geografia*, III, 3, 4). Daqui resulta uma maior proximidade entre história da literatura e gastronomia local.

Palavras-chave: Rios da Lusitânia; Ateneu; Estrabão; Plínio-O-Antigo; André de Resende; *Antiguidades da Lusitânia*.

ABSTRACT: After evoking Eça de Queirós’s late novel, *The City and the Mountains*, the author writes about the rivers of Lusitania, mainly the Minho river, and their ichthyofauna, impoverished by the disappearance of the sturgeon. In fact, the last specimen was captured in 1961. Professor Raul Miguel Rosado Fernandes mentioned this sturgeon in a study on an excursion of about ten pages, written by André de Resende, called “Research on the *Asturjão” (*Disquisitio de pisce asturione*, pp. 166-180). The purpose of the present study is to comment on the parts of the *De antiquitatibus Lusitaniae* where André de Resende mentions the rivers, from the South to the North of Portugal, in the light of literary tradition: Pliny the Elder (*Natural History*, IV, 22, 115), Athenaeus of Naucratis (*Deipnosophistae*, VIII, 331, bc), Strabo (*Geography*, III, 3, 4). This results in a closer proximity between history of literature and local gastronomy.

Keywords: Rivers of Lusitania; Athenaeus of Naucratis; Strabo; Pliny the Elder; André de Resende; *The Antiquities of Lusitania (De Antiquitatibus Lusitaniae)*

¹ O Autor discorda do AO90, mas aplicou essa grafia por ser essa a determinação do Conselho Editorial da IUC.

PALAVRAS INTRODUTÓRIAS: DA INFANTA D. MARIA DE PORTUGAL E DA LAMPREIA

Ainda não vão longe os dias em que o Douro e as festas das vindimas fizeram as delícias de muita gente. O poeta de São Martinho de Anta, um dia, desde o miradouro de S. Leonardo de Galafura, havia de chamar-lhe, com toda a propriedade, um doce mar de mosto, que S. Leonardo vai sulcando, sem pressa de chegar ao seu destino, à proa de um navio de penedos²!

Também nós, por essa época, afortunadamente nos fizemos à estrada, para mergulharmos nessa lide duriense, ajudando um amigo próximo, para os lados de Guiães, uma aldeia celebrada por Eça de Queirós no seu romance *A Cidade e as Serras*. Como se lê ali, é nesta aldeia que, em dia de aniversário, o narrador José Fernandes aguarda pelo seu amigo Jacinto, a quem, carinhosamente, apelida de ‘Príncipe da Grã Ventura’: “Toda essa semana a passara eu em Guiães, nos preparos da vindima e logo cedo, nesse domingo ilustre, me fui debruçar da varanda do quarto do saudoso tio Afonso, vigiando a estrada, por onde devia aparecer o meu Príncipe, que enfim visitava a casa do seu Zé Fernandes”³. Depois do desespero da notícia da prima Joaninha que não podia vir ao almoço natalício, e porque o Príncipe tardava, “... voltei à janela impaciente... – continua o narrador José Fernandes – Mas, mal eu me chegara à varanda, apareceu justamente na volta da estrada Jacinto, de grande chapéu de palha, na sua égua...”⁴. Jacinto vinha de Tormes, lugar de Santa Cruz do Douro, da sua casa senhorial que, no baixo Douro, juntamente com a quinta, cobriam uma serra: com “excepção daqueles sítios onde, como disse, a terra se humaniza, todo o passeio se compõe de dois esforços... – o de uma descida em que há sempre o perigo de se ser despenhado, e uma subida, depois, em que se tem de parar, cada cinco minutos, a arquejar – ou vice-versa. Andar de gatas, agarrando as fragas, é frequente nestes passeios de prazer”⁵.

Da leitura desta obra, na nossa juventude, recordamos «a famosa aventura do peixe da Dalmácia encalhado» no elevador do 202 de Paris, “uma das melhores histórias que nos sucedeu em Paris!” e cito as palavras do narrador José Fernandes, em momento oportuno para animar o jantar, pois a conversa ia perdendo entusiasmo: “E em torno destes sáveis, se iam formando, em torno da mesa, entre os cavalheiros mais vizinhos, lentas cavaqueirinhas rurais...”. Com efeito, se por aquelas bandas da serra, «era impossível, mesmo a peso de ouro, ter peixe, a não ser a pescada salgada, ou o bacalhau», assim se desculpava a tia Vicência para com Jacinto pelo facto de não ter peixe, essa foi a ocasião para

² Torga 1977: 91.

³ Queirós 1977: 203.

⁴ Queirós 1977: 204.

⁵ Queirós 1977: 8. Carta de Eça de Queiroz sobre Thormes, datada de 2 de Junho de 1898.

o conviva Rojão lembrar ao sr. D. Jacinto que ele «possuía uma larga faixa do Douro, com privilégio para a pesca do sável. Jacinto não sabia, nem imaginava que houvesse sáveis». Nada de estranhar, pois ‘essas pescas’ tinham sido vendidas, há vinte anos, na mocidade do sr. D. Jacinto. Por aquela época, já seriam pouco numerosos esses peixes, pois aquela venda não valeria mais de “dois mil reis. Se já não há sáveis!...”⁶, rematou o seu parecer D. Teotónio.

Este romance queirosiano, para além do sável, havia de mencionar outro peixe de maior celebridade para a gastronomia, nomeadamente na região do Minho: a lampreia. Dois passos apenas são suficientes para adivinhar o elevado apreço em que se tinha na altura o ilustre ciclóstomo, que não podia faltar numa boa mesa. Pois assim sucedia com Jacinto «Galeão», que o degustava enviado propositadamente do rio Mondego, «naquele palacete dos Campos Elísios, n.º 202». Aqui se “enconchou, descansando de tantas agitações, numa vida de pachorra e de boa mesa, com alguns companheiros de emigração... até que morreu de indigestão, de uma lampreia de escabeche que lhe mandara o seu procurador em Montemor”⁷. Tanto o apreciava que acabou por sucumbir ao excesso deste petisco divinal.

Uma segunda e última referência à lampreia aparece já no fim do capítulo V, que releva da sua importância gastronómica na época. Por isso, com naturalidade, aparece associada à lauta mesa das classes abastadas. Jacinto, em Paris, atravessava um momento de vida entediante, de alguém que “sofre de fartura”, como dirá Grilo a José Fernandes, que o acabava de questionar acerca da razão de um “Jacinto tão murcho, tão corcunda...”. Jacinto despregava-se lentamente de todas as suas convivências e a custo cedia na visita a algum castelo amigo dos arredores de Paris. E se consentia em tais saídas, raras, é certo, “era tão arrastadamente, com um esforço tão saturado ao enfiar o paletó leve, que me lembrava sempre um homem, depois de um gordo jantar de província, a estalar, que, por polidez, ou em obediência a um dogma, devesse ainda comer uma lampreia de ovos!”⁸

Desta feita, não se trata de degustar o ciclóstomo cozinhado, mas tão simplesmente um doce empratado à maneira da sua imagem e que se serve em noite de consoada, no Natal. Trata-se de um doce conventual, com origem, ao que parece, nas Clarissas de Coimbra, no século XVI.

A tradição escrita de receitas de Lampreia, entre nós, pode recuar ao séc. XV, como testemunha o primeiro tratado da cozinha portuguesa, conhecido por Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal (1538-1577), neta do rei D. Manuel I, que reinou entre 1495 e 1521. O códice mantém-se na Biblioteca

⁶ Queirós 1977: 212.

⁷ Queirós 1977: 13.

⁸ Queirós 1977: 82.

Nacional de Nápoles, em Itália, pois a infanta, tendo casado com um nobre italiano, Alexandre Farnésio, Duque de Parma, terá levado consigo este caderno de apontamentos, que havia de ter uma primeira edição aqui em Coimbra, corria o ano de 1967, na colecção *Acta Universitatis Conimbrigensis*, com o número 43.

Neste contexto, é nosso objectivo comentar alguns passos em que André de Resende menciona os rios do Norte de Portugal, situando-os à luz da tradição literária (Plínio-O-Antigo, *História Natural*, IV, 22, 115; Ateneu de Náucratis, *Deipnosophistas*, VIII, 331, b-c; Estrabão, *Geografia*, III, 3, 4).

1. DA CONSCIÊNCIA NACIONAL

André de Resende (*Lucius Andreas Resendius*) nasceu no início do século XVI e tem uma vasta produção bibliográfica, cerca de uma centena e meia de trabalhos, a maioria deles vindos a lume na língua do Lácio. Entre estes, e em edição póstuma, datada de 1593, com a chancela da Universidade de Évora, o *Libri Quattuor de Antiquitatibus Lusitaniae*, em vernáculo, *As antiguidades da Lusitânia*, uma tradução que foi publicada, pela primeira vez, em 1996, pela Fundação Calouste Gulbenkian.

Naquela época, era rei de Portugal Filipe I, segundo de Espanha e, neste contexto, há de compreender-se melhor o objetivo do humanista eborense, ao enveredar por um caminho propiciador da afirmação de uma consciência nacional, até então um pouco difusa, como se prova a partir do velho princípio, fundado na historiografia da antiguidade clássica, de que *Hispani omnes sumus*, isto é, “*Todos somos Hispânicos*”, uma expressão que colhia o maior desagrado em André de Resende⁹. Por isso se toma este tratado como um manual de Lusitanidade, de uma demonstração insana de amor à pátria, uma Portugalidade reafirmada desde o primeiro Livro, onde se indaga a índole dos povos que habitaram este extremo ocidental da Europa, a Lusitânia, antes e durante a ocupação romana, e se reivindicam como indubitavelmente portugueses dois celebrados heróis, Viriato e o romano Sertório, os quais se haviam de distinguir na luta tremendamente desigual contra o jugo de Roma¹⁰. Deste modo é lançada e vai perdurar

⁹ Resende, 1988: 131. Veja-se o passo, a partir da edição e tradução de Virgínia Soares Pereira: *Tam nihili apud uos sumus! Sed estote beati, estote felices, muneribus a Deo concessis gaudete atque dominamini! Sinite nos pauxillo nostro etiam frui! Hispani omnes sumus, magnis inuicem propinquitatibus adfinitatibusque cognati ac familiarum mutua utrimque permixtione consanguinen*, isto é, “*Tão pequeno é o conceito em que nos tendes! Mas, pela vossa parte, sede afortunados, sede felizes, regozijai-vos com os dons que Deus vos concedeu e dominai em toda a linha! Deixai que gozemos também, pela nossa parte, do pouco que nos pertence! Somos todos hispanos, ligados mutuamente por grandes laços de vizinhança e de alianças, somos do mesmo sangue, em virtude de um duplo e recíproco cruzamento de famílias!*”

¹⁰ Fernandes 2009: 36-38; Melo 2013.

até à modernidade a lenda de Viriato, inspiradora destas palavras de Teixeira de Pascoais, que transcrevemos a partir deste seu sugestivo título *A Arte de Ser Português*, com *editio princeps* de 1915: “É preciso que o Povo encontre o culto religioso dos seus Avós (...) primeiro na figura homéria de Viriato e depois em Afonso Henriques, esse rude estatuário de uma Pátria que as últimas gerações têm mutilado”¹¹.

2. DA OROGRAFIA A NORTE DO RIO TEJO

Este rasto de centelha espiritual de uma Portugalidade impoluta condu-lo ao pioneirismo na sua época, concretamente na área da Geografia, quando se ocupa, ainda neste Livro I, da descrição orográfica do território português, num movimento de sul para norte. Assim, a norte do Tejo, vai falar do Monte Tagro ou Montejunto (*De monte Tagro, sive Iuncto*), perto de Lisboa, onde, segundo Varrão, as éguas são fecundadas pelo vento; do Monte Hermínio (*De monte Hermínio*), isto é, da Serra da Estrela, nascente de muitos rios (*multorum fluuio-rum patrem*); da Serra de Ansião (*De Tapiaeo Monte*), onde descreve o ópido de Soure, junto à corrente rápida do rio Soure, afluente do Mondego (*oppidum Saurium iuxta decursum Anei fluminis in Mundam labentis*); e, mais próximo de nós, da serra do Buçaco (*De Alcoba monte*) e dos seus rios, riquíssimos em bons peixes, tais como trutas, lampreias, sáveis, além de outras espécies vulgares (*et fluuiis nobilium piscium troctarum, lampetrarum, alosarumque, praeter ali uulgata genera, feracissimis*). E remata, dizendo que “*estes rios, porém, vão misturar-se uns no Mondego, outros no Vouga e outros ainda no Douro, e ao perderem então os seus nomes engrossam outros caudais*” (*Quorum tamen alii in Mundam, alii in Vaccam, in Durium alii se condentes, suorum nominum interitu, dant incrementum alueis alienis*)¹².

Depois, a pena do humanista vai ocupar-se da situação geográfica da região de Entre Douro e Minho que, a oriente, faz fronteira com a região de Trás-os-Montes e Alto Douro. E esta linha divisória cortaria a meio a província dos Brácaros, como se lê em André de Resende¹³:

Maranum, Iuressum et Murum, adde, si placet, Suaium ob id tantum referendos putauit quia Bracarorum prouinciam ita mediam secant, ut pars quae ab iis tendit ad mare Interduriominia uocetur, de quuius regionis laudibus, fertilitate, amoenitate ac salubritate extat opusculum lectione minime indignum. Altera uero pars, quae

¹¹ Pascoaes 1991: 83.

¹² Fernandes 2009: 160-162.

¹³ Fernandes 2009: 162-163.

ultra eos montes, Minio ab laeua relicto, Orientem uersus adscendit, Transmontana uulgo appellatur.

Achei que o Marão, o Gerês, e o Minho, mais o Soajo se se quiser, deviam ser referidos apenas devido ao facto de cortarem a meio a província dos Brácaros tão rigorosamente que a parte que deles se estende até ao mar é chamada Entre Douro e Minho (...) quanto à outra parte que fica para lá destes montes, deixando à esquerda o Minho, sobe na direcção do oriente e é chamada vulgarmente a região de Trás-os-Montes.

Deve notar-se isto: a indicação dos peixes não está nos autores anteriores; o humanista André de Resende é o primeiro a fazê-lo.

3. DOS RIOS DA LUSITÂNIA

No Livro II, dedicado aos rios (*De fluminibus*), André de Resende vai continuar este esforço de descrição geofísica do território, dirigindo agora a sua atenção para a rede hidrográfica do reino, fazendo menção, logo no início, aos rios mais celebrados desde Estrabão¹⁴:

Multis fluminibus irrigatur Lusitania. Id silentio non praeteriit Strabo: “Regio – inquit – de qua loquimur, felix est, et amnibus magnis, ac paruis irrigua. Qui omnes ab oriente pariter disiuncti a Tago sunt, et maiori ex parte nauigabiles, atque auri grumulis abundantes”. Quibus Anae, Tagi, Mundae, Vaccae, Durii, Aui, Limiae, ac Minii tanta claritas est, ut in eis explicandis operam insumere superfluum uideatur.

A Lusitânia é irrigada por muitos rios, tal como não deixou de referir Estrabão: “a região de que falamos, diz ele, é rica e banhada por grandes e pequenos rios. Todos eles correm de Oriente e são paralelos ao Tejo. Na sua maior parte não só são navegáveis como ricos em areias de ouro”. É tal a celebridade de alguns, como o Guadiana, o Tejo, o Mondego, o Ave, o Lima e o Minho, que parece supérfluo ocuparmo-nos em descrevê-los.

3.1. DO GUADIANA AO TEJO

Porém, o humanista eborense vai mesmo deter-se em certas particularidades que, segundo ele pensa, “*não se tornarão aborrecidas para os leitores*” (*quae lectoribus, ut opinor, non iniucunda sunt futura*), como acrescenta logo a seguir.

¹⁴ Fernandes 2009: 166-167.

E é nesta sequência que, ainda nesta página, ele chama à colação a rica ictiofauna do rio Guadiana:

Quumque piscosissimus amnis sit, pisces tamen eius non tam iucunditate saporis, quam proceritate commendantur. Myrtilin usque a mari subeunt alosae et lampetrae... Subeunt et Anam sub Eidus Martias, usque ad iam adultam aetatem, asturiones iusta magnitudine, sed raro maiores quam ut bini mulum onerent clitellarium.

Embora o rio seja muito rico em peixe, os seus peixes recomendam-se mais pelo seu tamanho do que pela delicadeza do seu paladar. Sobem desde o mar até Mértola sáveis e lampreias... Sobem também o Guadiana de meados de Março até ao Estio avançado asturjões de razoável tamanho, mas raramente demasiado grandes para que dois cheguem para carregar um macho com albarda.

E neste ponto traz à colação uma minuciosa investigação sobre o asturjão (*disquisitio de pisce asturione*), discutindo as opiniões de médicos, pois eram sobretudo estes que na época estudavam as questões de zoologia, e de eruditos que escreveram sobre peixes (*quando medicorum, quorum maxime interest, et eruditorum qui de piscibus scripserunt*). Deste *Asturjão se ocupou, em tempos, o académico Raul Miguel Rosado Fernandes¹⁵, num estudo a propósito desta digressão.

E vem, logo a seguir, a descrição do rio Sado, aberta com a menção ao geógrafo grego Cláudio Ptolomeu (séc. II d.C.), que o designa por Calípode (*De Callipode*). Como Rosado Fernandes¹⁶ o sublinha, é a primeira descrição geográfica do Sado e seus afluentes. O último parágrafo desta sua breve descrição¹⁷, reserva-a o escritor eborense para a caracterização da riqueza das suas águas:

Familiares huic flumini sunt mugiles, tum cephalii tum labiones, barbi, et anguillae egregio sapore. Bocae quoque, et minores alii pisces. Atque ubi salsis intermiscetur undis cammarorum pectinumque prouentus ingens. Raro lampetrae in eo capiuntur.

São familiares a este rio os mugens, quer cabeçudos quer beijudos, os barbos e as enguias de excelente paladar, além das bogas e de outros peixes mais pequenos. E no sítio em que se mistura às águas salgadas é enorme a apanha de camarões e de moluscos. Raramente se capturam lampreias.

Da abundância de peixe e ostras nas águas do rio Tejo, assim como da fertilidade do solo por ele banhado nos fala já Estrabão, quando se ocupa da geo-

¹⁵ Fernandes 2001: I: 397-420.

¹⁶ Fernandes 2009: 34.

¹⁷ Fernandes 2009: 182-183.

grafia da Ibéria¹⁸. Tudo isto faz com que “os ópidos que estão junto ao rio Tejo sejam mais ricos que os restantes” (*Vicina Tago caeterorum opulentissima sunt oppida*), diz Resende¹⁹, citando aquele geógrafo grego, que viveu na transição para a nossa era. E logo pormenoriza a riqueza piscícola:

Amnis quidem piscium feracissimus est, ostreorumque redundans. Inter Taganos pisces principatum obtinent alosae, et propter bonitatem et propter copiam. Alterum alosarum genus, de quo in Aegidio Scallabitano disputavi, sabogorum uel sabellarum, strigosius insipidiusque est, praeterquam Maio mense.

O rio, na verdade, produz peixe em grande quantidade e transborda de ostras. Entre os peixes do Tejo estão em primeiro lugar os sáveis, não só pela delicadeza da carne, como pela abundância. Há outra espécie de sável, objecto de discussão no meu livro sobre Gil de Santarém, as sabogas ou sabelas, bastante mais secas e insípidas, excepto no mês de Maio.

E segue-se o preciosismo de uma indicação, de forma a atalhar a questão. Com efeito, as sabogas podem comer-se com gosto, em Maio, desde que grelhadas e condimentadas apropriadamente. Já quanto a lampreias, elas são raras:

Tunc enim aliquam in eduliis habent gratiam, uerum ita, ut recentes a flumine prunis in craticula tostae, petroselini pultario ex pipéri ac mali Medici succo condiantur... Rarae in Tago capiuntur lampetrae, rariores marini porculi, siue suilli.

Nesta altura, de facto, são colhidas com certo agrado entre os alimentos, com a condição de serem assadas num grelhador de brasas, assim que saiam do rio e temperadas com salsa picada, pimenta, aipo e sumo de limão... raramente são apanhadas lampreias no Tejo e mais raramente ainda porcos-marinhos ou ‘soilhos’.

Quando acima, no passo citado de Resende, o humanista eborense fala do sável, objecto de aturada discussão filológica no Diálogo sobre Frei Gil de Santarém, vem a propósito referir que esse problema ictiológico se estende ao longo de três páginas e meia, onde são trazidas à colação autoridades diversas²⁰. Ora este assunto aparece a partir de uma questão colocada pelo seu amigo conterrâneo, poeta e médico, Luís Pires. Pergunta ele a Resende, tomando a palavra: “*Mestre, há uma coisa que também eu gostaria que me dissesses: se consideras que a alausa, a clupea e o sável são o mesmo peixe*” (*Est, magister, quod et ego scire ex te uelim na exis-*

¹⁸ Str. *Cbr.* III. 3. 1.

¹⁹ Fernandes 2009: 184-185.

²⁰ Pereira 2000: 170

times alausam et clupeam et sabalum eundem esse piscem)²¹. Na resposta, o mestre eborense traz à colação várias autoridades: por um lado, Paulo Jóvio e Francisco Massari são de opinião que “*thrissa, clupea e alausa são o mesmo peixe*” (...*ita ut piscis thrissa, clupea et alausa sint idem*); por outro, Resende diverge desta opinião e aproxima-se da de Guilherme Rondelet: “*quanto a clupea, Rondelet está em desacordo e tem razão, em meu entender*” (*De clupea dissentit Rondeletius, et recte, meo iudicio*). Para isso, ambos se socorrem da autoridade de Plínio:

Nam dicente Plinio clupeam minimum esse piscem qui immanem illum Padi attilum morsu exanimet, dum uenam in eius faucibus mira cupidine appetit, non uideo quo nam pacto id alausae quadret, quae neque dentata neque malefica est neque minimus piscis dici potest...

De facto, se Plínio diz que a clupea é um peixe muito pequeno capaz de, com a sua mordedura, tirar a vida ao famoso e enorme átilo do rio Pó, quando com a espantosa avidez ataca a veia que ele tem nas goelas, não estou a ver como é que isso se adequa à alausa, que nem tem dentes nem é perigosa nem se pode considerar um peixe pequeno...

Nestas páginas²², depois de mencionar o português Amato Lusitano, que se ateve ao parecer de Paulo Jóvio nos *Comentários a Dioscórides*, Resende vai concluir que, na sua opinião, “*a thrissa é a alausa, pois assim entenderam o prestigiado Teodoro Gaza, nos seus comentários a Aristóteles, e os tradutores de Estrabão...*” (...*autem thrissam alausam esse adsentimur, quando ita placuit Theodoro Gazae, magno uiro, in Aristotelem, et Strabonis interpretibus...*). Por isso se pode afirmar que Resende entende que *thrissa*, *alosa* e *saballus* são o mesmo peixe. Resende ainda acrescenta algumas observações acerca da melhor época para o sável (até princípios de Maio), assim como o distingue de um outro tipo de peixe, as savelhas ou sabogas, muito inferiores ao sável²³.

3.2. DO MONDEGO AO DOURO

Entre o Tejo e o Douro, sensivelmente a uma mesma distância, corre o rio Mondego, diz Resende²⁴, apoiando-se em Plínio-o-Antigo²⁵, escritor latino do séc. I d.C.: “*O Tejo – diz Plínio – está a 200.000 passos do Douro e entre ambos encontra-se o Mondego*” (*A Durio Tagus – inquit Plinius – CC. M. pass. Interue-*

²¹ Pereira 2000: 432-433

²² Pereira 2000: 434-435

²³ Pereira 2000: 436-437

²⁴ Fernandes 2009: 188-189

²⁵ Plin. *HN*. IV. 2. 115.

niente Munda). Esta cifra corresponde a 296 Km, uma distância muito aproximada da realidade. No segundo parágrafo, depois de falar da sua navegabilidade até às portas de Coimbra, o texto dá-nos conta das variedades de peixe que correm nas suas águas²⁶:

Abundat alosis, lampetris autem ubique scatet laudatissimis in superioribus etiam troctis. Rapax est, ac modicis imbribus excrescit ad insaniam.

Tem grande quantidade de sáveis, de lampreias também, e, por outro lado, a montante do rio, pululam mesmo as apreciadíssimas trutas. O rio é de forte corrente e poucas chuvas bastam para que desmedidamente suba.

Segue-se-lhe o rio Vouga, a meia distância entre o Mondego e o Douro, como nota Resende²⁷, o qual “*possui sáveis, lampreias e trutas em abundância*” (... *alosaurum, lampetrarum, troctarumque ferax*).

Ainda mais a norte, o muito celebrado rio Douro; quanto à fertilidade das suas águas, pode ler-se no mesmo sítio:

Ceteris amnibus, Minio excepto, grandiores fert alosas, lampetras, et troctas, quas iure praeferunt delicatioris gulae aestimatores, salmonum parciore et asturionum.

Dos restantes rios, exceptuando o Minho, é o que produz maiores sáveis, lampreias e trutas, preferidas pelos que, com razão, as consideram de sabor mais delicado, mas é mais parco em salmões e asturjões.

3.3. DOS RIOS DO MINHO

E continuando o percurso de Sul para Norte, com a descrição da rede hidrográfica do território português, depois do rio Douro (*De Durio*), muito celebrado pela sua beleza e pelo testemunho de escritores (*claritate sua et scriptorum testimonio celebratissimus*)²⁸, André de Resende vai abrir um capítulo sobre os rios dos Brácaros (*De fluminibus bracarorum*). Escreveu Resende²⁹:

Post Durium, quo Lusitanos a Callaecis separari supra docuimus, per Grauios, qui Bracari postea dicti sunt, “fluunt – inquit Pomponius – Auo, Celandus, Naebis, Minius, et cui Obliuionis cognomen est Limia”. Non seruauit ordinem Pomponius, sed satis habuit omnes nominare.

²⁶ Fernandes 2009: 188-189.

²⁷ Fernandes, 2009: 190-191.

²⁸ Ibid.

²⁹ Fernandes, 2009: 196-197.

A seguir ao Douro, pelo qual, conforme fizemos saber anteriormente, são separados os Lusitanos dos Galaicos, e através dos Grávios, mais tarde chamados de Brácaros, “correm – diz Pompónio – o Ave, o Leça, o Neiva, o Minho e o Lima, que tem o cognome de rio do Esquecimento”. Pompónio não respeitou a ordem e contentou-se em enumerar todos os rios.

André de Resende, neste último período, manifesta o seu espírito modelado pela *forma mentis* do Renascimento humanista em que, valorizando-se, embora, a *auctoritas* das fontes da Antiguidade Clássica, se questiona a sua veracidade, num tempo em que a experiência se sobrepõe ao tradicional saber livresco, como desde o primeiro lustro do século XVI o sublinha Duarte Pacheco Pereira, nas primeiras páginas do seu tratado *Esmeraldo de Situ Orbis*; em vernáculo, este título, que apresenta o primeiro vocábulo cifrado em anagrama, pode traduzir-se por “O tratado dos novos lugares da Terra, por D. Manuel e Duarte”. Com efeito, ao longo do seu livro, que nos deixou incompleto, o cosmógrafo português há de enfatizar o valor da experiência humana em diversos passos, sendo esta transcrição feita a partir do manuscrito 888, fólio 6r, disponibilizado pela Biblioteca Nacional, nas coleções digitalizadas: “...e alem do que dito he ha experiencia que he madre das cousas nos desengane e de toda duuida nos tira...”.

Esta atitude do humanista eborense resulta ainda mais valorizada no contexto deste seu tratado, onde o cariz geográfico das suas descrições, que tantas vezes supera o da ingente tarefa de descrição de artefactos romanos ou ainda de povos anteriores, como é o da situação que estamos a experienciar, o coloca em lugar singular no contexto da produção bibliográfica da sua época; com efeito, esta “obra de Resende é inovadora como obra de Geografia”, como há muito já o afirmou Rosado Fernandes³⁰, numa época em que a literatura de viagens conhece grande divulgação de que, entre nós, é exemplo expressivo a *Peregrinação* de Fernão Mendes Pinto.

Voltando à página acima mencionada do tratado de Resende, umas linhas abaixo, o rio Lima vai merecer nova evocação, desta feita a partir de Estrabão:

Limia nomen retinet. Strabo alterius nominis mentionem facit: “Oblivionis – inquit – fluuius quem quidam Limaeam, alii uero Belionem uocant. Decipitur autem Strabo in eo, quod ait, Limiam a Celtiberis, et Vaccaeis fluere”. Non longe enim oritur, ex palustribus quibusdam locis inter Aquicaldensem urbem, et oppidum Montem Regium, tractusque ille uulgo Limia dicitur et incolae Limici, ut ex columna Aquiflaviensi, quam supra posui, apparet.

O Lima conserva o nome, mas Estrabão menciona outro nome: “O rio do Esquecimento, diz ele, a que muitos chamam Lima e outros Bélión”.

³⁰ Fernandes 2009: 33

Engana-se, porém, Estrabão ao dizer que o Lima corre dos Celtiberos e dos Vaceus. Na realidade não nasce longe, vem de certos terrenos pantanosos entre a cidade de Orense e a vila de Monterrei. Chama-se vulgarmente àquela zona Límia e aos seus habitantes Límicos, como é evidente pela coluna de Chaves que apresentei anteriormente.

A relevância do episódio que logo a seguir se apresenta é bem elucidativa deste espírito que se impôs ao tempo da aventura náutica dos Portugueses. Com efeito, o mito do esquecimento, que resultava do contacto com as águas do Lima, e do qual dão notícia Tito Lívio³¹ e Plutarco³², havia de cair às mãos do pragmatismo do exército romano:

... ut cum D. Iunius Brutus cum exercitu eo deuenisset, et milites fluium transire nollent, raptum signifero signum ipse transtulerit, et sic ut transgrederentur persuaserit, ut in Liuii Epítome legimus, et obiter attigit Plutarchus in Problematis sectione trigesima tertia. Qua ex causa Plinius eum fluium multum fabulosum appellat.

... como Décio Júnio Bruto ali tivesse chegado com o exército e os soldados não tivessem querido passar o rio, ele próprio o atravessou depois de arrebatado o estandarte ao porta-estandarte, assim os persuadindo a passar. Eis a razão por que Plínio diz que este rio está muito envolvido pela lenda.

Curiosamente, mais uma lenda³³ que atravessou o tempo e hoje se transformou num ícone da Vila de Ponte de Lima, ali nas margens do rio plantado, de braço dado com a ponte romano-gótica, do tempo do imperador romano Octávio Augusto.

Após o Lima, é dado um espaço particular ao rio Minho, consagrando-lhe uma entrada ou pequeno capítulo (*De Minio*). Escreve André de Resende³⁴:

Sequitur Minius, quem Iustinus libro ultimo a minii frequentibus uenis sic uocatum prodidit. Strabo duo illi nomina tribuit, ita scribens: "Post hos Baenis. Alii autem Minium uocant". Verum ego duplicem errorem inesse coniiicio. Alterum scripturae, ut non Baenis, sed Naeuis legendum sit. Alterum situs, ut uicinitas Strabonem fefellerit. Nam diximus ex Pomponio Naebis fluium esse Minio Limiaeque uicinum, qui mixtus Cadauo in Fanuensi litore erumpit. Verum qui uelit suo fruatur iudicio.

³¹ Livy, *Per.*, LV.

³² Plut., *Quaest. Rom.*, 34. A este propósito, vide o *epítome* do historiador romano Floro (*Epítome*, I, 33, 12), onde se lê uma versão com esta variante: Décio Bruto terá olhado para o Sol, quando se escondia atrás do Oceano, quando regressava da outra margem (cf. Fernandes 2009: 428).

³³ Para mais pormenores v. Melo 2013.

³⁴ Fernandes 2009: 198-199.

Segue-se o Minho, que Justino, no último livro (Epit. Hist. Phil., XLIV, 3,4) mostrou designar-se assim por causa do mínio, que nele existe em inúmeros veios. Estrabão deu-lhe dois nomes, escrevendo o seguinte: “Depois destes o Bénis. Outros, porém, chamam-lhe Minho”. Penso eu, no entanto, que há aqui um duplo erro: o primeiro é o da escrita, admitindo que não se deva ler Bénis, mas Névis; o segundo é o da situação, de tal modo que a vizinhança teria levado Estrabão ao erro. Com efeito, dissemos, apoiados em Pompónio, que o Neiva é o rio vizinho do Minho e do Lima e que desagua no litoral de Fão, misturado com o Cávado. Mas que cada um pense o que quiser.

Vamos deixar para trás o equívoco do rio Bénis, já comentado por Miguel Rosado Fernandes³⁵ e avancemos para a rica ictiofauna do rio Minho³⁶:

Ceterum omnes ii fluuii piscium lautiorum feracissimi sunt, lampetrarum, alosarum, troctarum, troctisalmonum, iridum, atque salmonum, inprimisque ipse Minius. Fert Lima salmones et suillos, siue asturiones, sed minores. Minius uero praegrandi magnitudine, et excellenti praestantia. Atque omnes hi quos hactenus exposuit, ueteribus cosmographis noti fuerunt.

De resto, todos estes rios e em primeiro lugar o próprio Minho são abundantes em peixes apreciados, lampreias, sáveis, trutas, trutas assalmonadas, trutas arco-íris e salmões. O Lima produz salmões e soilhos, ou seja, asturjões, mas bastante pequenos. O Minho, por seu lado, tem-nos notáveis, de tamanho enorme e muito bons. Todos estes rios, de que até agora falei, foram conhecidos dos antigos cosmógrafos.

Dando um salto até à atualidade, pode verificar-se que, entre os meses de Janeiro e Abril de cada ano, são numerosos os turistas que demandam a região do Minho para degustar um dos ciclóstomos mais celebrado desta época, a lampreia, mais propriamente a lampreia-marinha (*Petromyzon marinus*; Linnaeus, 1758). E ainda hoje há outras espécies piscícolas que lhe disputam o seu relevo na gastronomia desta região, como o sável (*Alosa alosa*), o salmão atlântico (*Salmo salar*), a savelha (*Alosa fallax*) e a truta marisca (*Salmo trutta morpho trutta*), o que releva bem da riquíssima ictiofauna do rio Minho, na atualidade, que se aproxima da meia centena de espécies já inventariadas. Uma amostra bem eloquente da rica fecundidade destas águas e que, por isso mesmo, se podem dizer felizes, atendendo ao primeiro sentido do étimo latino *felix*. Porém, apesar da pouca intervenção humana no ecossistema natural do rio Minho, a sua ictiofauna viu-se empobrecida, a meados do século passado, com o desaparecimento do esturjão, muito provavelmente em 1961, conforme se pode ler numa disser-

³⁵ Fernandes 2013: 428.

³⁶ Fernandes 2009: 198-199.

tação de mestrado que se ocupou do estudo das “Pesqueiras ou pescos”, que já vêm do tempo dos romanos e que, na atualidade, assumem especial relevo na arquitetura paisagística do rio, daí resultando um forte apelo à valorização deste património cultural³⁷.

O escritor eborense vai adiantar um capítulo sobre alguns outros rios (*De aliis nonnullis fluminibus*) da Lusitânia³⁸, em grande número e não desconhecidos (*multi neque ignobiles*). Diz ele que vai mencionar alguns desses rios dignos de chegarem ao conhecimento dos nossos compatriotas (*horum aliquot, dignos qui in notitiam ueniant hominum nostrorum*), palavras que nos fazem recordar Heródoto, o grande historiador grego do séc. V a. C., natural de Halicarnasso, que de forma semelhante assim gravou palavras inauditas até então no Prólogo das *Histórias*: “esta é a exposição das informações de Heródoto de Halicarnasso, a fim de que os feitos dos homens, com o tempo, se não apaguem...”³⁹. E faz menção desses rios: “*de qualquer maneira, são eles o Côa, o Tâmega, o Nabão, o Zêzere, o Soure, o Caia, o Canha, o Ceira, o Sor, o Tera e o Seda*” (*Quuiuscemodi sunt, Cuda, Tamaca, Naban, Ozecarus, Ancus, Caia, Cania, Seila, Subur, Thera, Saeta*)⁴⁰. Deles, porém, não há referência aos peixes que nas suas águas correm, com exceção do Ceira, que desagua no Mondego, e que lhe merece esta nota: “*desagua no Mondego e possui os mesmos peixes que aquele tem em abundância*” (*ingrediturque Mundam, iisdem quibus Munda piscibus abundans*)⁴¹.

CONCLUSÕES

André de Resende há de concluir este Livro II com uma entrada acerca da fertilidade da Lusitânia (*De fertilitate Lusitaniae*), “*do seu admirável clima e abundância e produtividade em frutos de toda a espécie*” (*deque eius admirabili tum amoenitate, tum etiam omnis generis frugum copia, atque ubertate*)⁴². Desta questão se ocuparam escritores como Estrabão, Ateneu, Plínio-o-Antigo, Marcial. Resende vai trazer à colação um único testemunho (*Vnum tantum Athenaei testimonium adducam*), um passo do primeiro capítulo do livro oitavo do *Jantar dos Sofistas*⁴³ do erudito grego Ateneu de Náucratis (séc. II-III d.C.), onde ele fala do peixe da Lusitânia, o assunto que aqui nos convoca, nestes termos: “*Por outro lado, o pescado, no que diz respeito à quantidade, boa qualidade e beleza, difere muitíssimo do que existe no Mediterrâneo*” (*At marinum obsonium, quod ad multitudinem,*

³⁷ Pacheco 2013: 23-24.

³⁸ Fernandes 2009: 198-201.

³⁹ Rocha Pereira 1998: 228.

⁴⁰ Fernandes 2009: 198-199.

⁴¹ Fernandes 2009: 200-201.

⁴² *Ibid.*

⁴³ Ath. *Deipnosophistai*. VIII. 331b-c.

bonitatem, pulchritudinemque spectat, maxime differt ab eo quod est in nostro mari)⁴⁴. Trata-se de uma obra em trinta livros, originariamente, que nos dá notícia de um longo banquete, que teve lugar em casa de um romano influente, Larentius, onde convivas eruditos, gregos e romanos, falaram entre si de muitos temas, desde a Literatura e as Ciências à Música e Filosofia, entre outros e onde couberam numerosas receitas culinárias e referências ao vinho. Muitas são as citações da prosa e poesia grega que se podem encontrar nesta compilação feita por um autor conhecedor da tradição literária e cujo livro se tornou num valioso testemunho para o estudo da Roma Imperial.

Mas do que aqui fica dito, interessa-nos a aproximação entre culinária e Literatura, aliás, como já se havia feito nas primeiras palavras desta nossa reflexão, ao citarmos alguns passos de *A Cidade e as Serras*, romance que tanto contribuiu para a celebridade do petisco da lampreia. E, por isso, uma primeira questão se pode colocar desde já: até que ponto se pode considerar no âmbito da Literatura o discurso historiográfico do renascimento humanista, como é o caso que aqui nos trouxe? A resposta já se encontra em Aristóteles, na sua primeira súpula sobre teorização literária, denominada *Poética* onde o filósofo estagirita regista este pensamento⁴⁵:

O historiador e o poeta não diferem pelo facto de um escrever em prosa e o outro em verso (se tivéssemos posto em verso a obra de Heródoto, com verso ou sem verso ela não perderia absolutamente nada o seu carácter de História). Diferem é pelo facto de um relatar o que aconteceu e o outro o que poderia acontecer. Portanto, a poesia é mais filosófica e tem um carácter mais elevado do que a História. É que a poesia expressa o universal, a História o particular.

Quintiliano vai retomar este pensamento dentro da tradição de uma história heróica⁴⁶, reiterando a proximidade entre história e poesia, dizendo que a história é uma forma de poema em prosa. E todo o pensamento Ocidental seria influenciado por esta tradição, em que teve ação determinante a primeira tradução latina do tratado aristotélico, em terras italianas, pela mão do humanista Giorgio Valla, corria o ano de 1498. Estamos numa época em que o conteúdo semântico do vocábulo Literatura se faz derivar do significado do seu étimo latino, *littera*, isto é, compreende todo o “saber relativo à arte de escrever e ler, gramática, instrução, erudição”, o mesmo é dizer, o saber e a ciência em geral, como há muito o demonstrou Aguiar e Silva. A historiografia, aliás, será um dos géneros que maior fortuna havia de conhecer nos alvares do Renascimento, sob a égide dos modelos da Antiguidade Clássica.

⁴⁴ Fernandes, 2009: 202-203.

⁴⁵ Aristóteles 2004: 1451a 36 – 1451b.

⁴⁶ Quint. *Inst.* 10. 1.31

Estamos numa época da civilização humana em que a *dignitas hominis* se assume como vetor fundamental do pensamento: “os feitos ilustres dos homens do passado, as suas instituições, o seu direito, os seus valores, a sua língua, na sua riqueza e pureza originais, vão ser objeto de reflexão nova”⁴⁷. O reino de Portugal não ficaria indiferente aos novos ventos de mudança que favoreciam a receção dos modelos antigos, orientados para “uma tratadística moral e histórica de incidência política”⁴⁸. É a esta luz que se deve interpretar o tratado de André de Resende, na busca dos fundamentos mais augustos da nacionalidade portuguesa, individualizando-a no contexto da luta dos povos da Hispânia contra Roma e daqui resultaram dois heróis para sempre celebrados, Viriato e Sertório adotivo.

Por isso, não era suficiente o aprofundamento da ‘paisagem etnográfica’ dos povos que habitaram a Lusitânia; tornava-se indispensável circunscrever um território, transmitir à Europa culta de então os traços que individualizavam a nossa paisagem, a paisagem da Lusitânia. E foi assim que as circunstâncias propiciaram oportunidade para que o humanista eborense inovasse no campo da Geografia, questionando e dando nova luz a factos relatados pelas fontes dos antigos, uma reflexão impulsionada pelo conhecimento científico advindo dos Descobrimentos portugueses.

Era deste modo que a Literatura se assumia como suporte de uma nação e de uma língua, fixando ‘paisagens’, memorizando espaços, cuja leitura se desvela ao Homem na medida exacta da sua consciência cultural e histórica e que, simultaneamente, se torna insubmissa às frias lentes de objetivas fotográficas. Também aqui, na nossa paisagem natural, se vislumbram os traços humanos que da Europa os povos transformam em ‘irmãos’, ancorados nas cristalizadas linhas isotópicas de matrizes clássicas. Por isso, como li algures, em Teixeira de Pascoaes, “há rostos de almas nas paisagens!” de Portugal.

⁴⁷ Soares 1994: 280

⁴⁸ Soares 1994: 285

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Aristóteles (2004), *Poética*, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Pascoaes, Teixeira de (1991), *Arte de Ser Português*, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Pereira, Duarte Pacheco (depois de 1750), *Principio do Esmeraldo de "situ orbis", feito e composto por Duarte Pacheco, caualeiro da Caza del Rey Dom João o Segundo de Portugal*. Consultado, pela última vez, a 2 de Abril de 2020: <http://purl.pt/21999>.
- Queiroz, Eça de (1975, 25^a ed.), *A Cidade e as Serras*, Livros do Brasil, Lisboa.
- Resende, André de (2009), *As Antiguidades da Lusitânia*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Resende, André de (1988), *Carta a Bartolomeu de Quevedo*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Coimbra.
- Torga, Miguel (1977, 2^a ed.), *Diário IX*, edição do autor, Coimbra.

Estudos

- Fernandes, R. M. Rosado (2006), "Solho, Esturjão ou *Asturião no Guadiana. Reflexos de um problema ictiológico no humanismo quinhentista", in Raul Miguel Rosado Fernandes, *Em busca das raízes do Ocidente*, Alcalá, Lisboa, 397-420.
- Melo, António Maria Martins (2013), "André de Resende e o *De antiquitatibus Lusitaniae*: o lugar dos *exempla* na construção retórica do discurso", in Harto Trujillo, M.^a Luisa; Álvarez, Joaquín Villalba (eds.), *Exempla fidem faciunt*, Ediciones Clásicas, Madrid, 293-311.
- Melo, António Maria Martins (2013), "Celtas nas Fontes Clássicas", in Lobo, Fátima (coord.), *Actas do VI Congresso Transfronteiriço Cultura Celta de Ponte da Barca*, Município da Ponte da Barca, Ponte da Barca, 87-95.
- Pacheco, M.^a Fernanda de Oliveira (2013), *Pesqueiras do Rio Minho: valorização do património cultural. Gestão de recursos naturais*. Dissertação de Mestrado, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Viana do Castelo. Consultado a 24 de Março de 2017: <http://hdl.handle.net/20.500.11960/1120>.
- Pereira, M. H. da Rocha (1998), *Hélade. Antologia da Cultura Grega*, Instituto de Estudos Clássicos, Coimbra.
- Pereira, Virgínia Soares (2000), "*Aegidius Scalabitanus*" – *Um diálogo sobre Frei Gil de Santarém*, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.

Pereira, Virgínia Soares (2009), “*Hispani omnes sumus?* Os nacionalismos de André de Resende e Bartolomeu de Albornoz”, in Soares, Nair de Nazaré Castro e Moreda, Santiago López (coord.), *Génese e Consolidação da ideia de Europa*. Vol. V – *Idade Média e Renascimento*. Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 257-274.

Soares, Nair de Nazaré Castro (1994), “A história antiga no humanismo renascentista português”, in *II Congresso Peninsular de História Antiga – Actas*, Instituto de Estudos Clássicos e Instituto de Arqueologia da Faculdade de Letras de Coimbra, Coimbra, 279-305.

A CONSTRUÇÃO DO SABER CULINÁRIO MODERNO PORTUGUÊS. INFLUÊNCIAS, TRANSMISSÃO E INOVAÇÃO NOS RECEITUÁRIOS NACIONAIS (SÉCULOS XVI A XVIII)¹

THE CONSTRUCTION OF MODERN PORTUGUESE CULINARY KNOW- LEDGE. INFLUENCES, TRANSMISSION AND INNOVATION IN NATIONAL COOKBOOKS (16TH TO 18TH CENTURIES)

JOÃO PEDRO GOMES²

Universidade de Coimbra

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

Projeto DIAITA

jpdrgrms@gmail.com

RESUMO: O universo literário culinário português do período moderno conta com 11 receituários conhecidos, 3 livros impressos entre os séculos XVI e XVIII e 8 manuscritos, um conjunto que abarca várias naturezas, contextos e cronologias. Assim, e consequência deste particular universo dual de registo e divulgação de receitas, o saber culinário moderno português apresenta características muito próprias, revelando um processo de construção complexo onde atuam forças muito diversas, em vários níveis e de intensidade variável ao longo do espectro temporal definido. Partindo de uma base culinária medieval comum aos reinos sul e centro europeus, deteta-se a inclusão e replicação de saberes adquiridos por experiência e/ou transmissão pessoal, a adaptação de fórmulas culinárias a contextos sociais e económicos distintos, e um considerável grau de liberdade criativa do cozinheiro, a par de uma predominante influência, assimilação e transmissão de saberes culinários oriundos de realidades culinárias estrangeiras, sendo ainda de considerar a introdução de determinadas inovações que, em certa medida, poderão ser consideradas originais do contexto nacional. Pretende-se, pois, esboçar um quadro geral, diacrónico e correlacional, dos processos de construção do saber culinário português durante o período moderno, tendo por base a análise de alguns elementos dos receituários modernos, revelando pontos de contacto, transferência e comunicação de saberes comuns originários de uma ampla realidade culinária.

Palavras-chave: Receituários; Receitas; Culinária; Portugal; Idade Moderna.

ABSTRACT: The Portuguese literary universe of the modern period has 11 known cookbooks, three printed books, published between the 16th and 18th centuries and eight manuscripts, a set that encompasses various natures, contexts and chronologies. As a con-

¹ Texto submetido e aprovado em 2018, pelo que, à data da sua publicação, não se encontra atualizado no que respeita a investigações e publicações mais recentes.

² Bolseiro de Doutoramento pela FCT (SFRH/BD/129185/2017).

sequence of this particular dual universe of registration and dissemination of recipes, the Portuguese modern culinary knowledge has its own characteristics, revealing a process of complex construction where very different forces operate at various levels and with different intensity over the centuries. Starting from a medieval culinary base, common to the southern and central European kingdoms, we can detect the inclusion and replication of knowledge acquired by experience and / or personal transmission, the adaptation of culinary formulas to distinct social and economic contexts, a considerable level of freedom to the cook's creativity, assimilation and transmission of influences from of predominant foreign culinary realities, and the introduction of certain innovations that may be considered original in the national context. The focus of this study is to outline a general, diachronic and correlational framework of the processes of construction of Portuguese culinary knowledge during the modern period, based on the analysis of some elements of modern cookbooks, revealing points of contact, transfer and communication of common knowledge with origins on a broad culinary reality.

Keywords: Cookbooks; Recipes; Culinary; Portugal; Modern Age.

Domingos Rodrigues, autor do livro de cozinha *Arte de Cozinha*, um dos maiores sucessos de venda do período moderno, refere que “aos mais destros em algumas ocasiões sucede acharem-se perplexos por não terem um livro, em que estudem, o que lhes não lembra”³, deixando claro que, à data da 2ª edição (1683), não circulavam livros de cozinha, escritos em português, em Portugal, pondo em evidência o particular universo culinário português do século XVII: colocando Portugal na cauda do movimento europeu de valorização da cozinha e culinária como *Arte*⁴, evidencia a previsível permeabilidade da cozinha aristocrática portuguesa às influências estrangeiras, ditadas pela eventual circulação de livros e profissionais estrangeiros.

Este particular panorama literário torna-se ainda mais curioso quando o sucesso de *Arte de Cozinha* se materializou em quatro reedições póstumas até 1780⁵ (data em que é publicado o segundo livro de cozinha em Portugal, *Cozinha Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, de Lucas Rigaud) registando-se, ainda, uma última reedição setecentista em 1794 (8ª edição), revelando uma longevidade.

Portugal pareceu, assim, imune ao fervilhar editorial⁶, no âmbito culinário, que se fez sentir em grande parte do continente europeu entre os séculos XVI a

³ Rodrigues 1683: IV. Não são conhecidos, em coleções públicas nacionais, exemplares da edição de 1680. O texto do Prólogo da edição de 1683 leva a crer que se trata do mesmo texto apresentado na primeira edição.

⁴ Flandrin 2013.

⁵ A saber: 1732, 1741, 1758 e 1765. Em vida, o autor publicou uma terceira edição, com acrescentos, em 1693.

⁶ Apenas se regista mais uma publicação em Portugal no século XVIII: um pequeno livro dedicado à confeitaria, anónimo, denominado *Arte nova e curiosa para conserveiros e copeiros*, impresso em 1788.

XVIII, onde reinos como a França ou Inglaterra registaram mais de uma dezena de publicações⁷. Esta dinâmica editorial terá mesmo contribuído para o domínio culinário de alguns reinos em determinados períodos, nomeadamente a Itália durante o século XVI, a Espanha no século XVII e a França no século XVIII⁸, cujas influências se fizeram sentir com particular intensidade em Portugal e na sua literatura culinária.

Por sua vez, o universo manuscrito apresenta-se especialmente dinâmico, sendo conhecidos atualmente 8 documentos com contextos, cronologias e dimensões distintas e que, em grande medida, fornecem informações mais precisas sobre os processos de construção do saber culinário português. O contexto de produção e utilização mais restrito destes documentos, muitas vezes limitado a um âmbito familiar ou institucional⁹ e, em numerosos exemplos, efetivamente experimentados, possibilita uma observação mais focada na prática, no que efetivamente era cozinhado e não no que deveria/poderia ser cozinhado.

Assim, é na articulação de fontes impressas e manuscritas que se torna plausível olhar para o saber culinário português e os seus processos de construção, uma vez que as perspetivas que se abrem através da análise cruzada de livros de cozinha vão além da mera constatação de ingredientes utilizados ou processos de cocção. Observar distintas modalidades de registo escrito e identificar processos de transmissão, cópia, manutenção e personalização de receitas permitem perfilar elementos caracterizadores do mundo culinário português no longo espetro do período moderno: que influências recebeu; quais os processos de preservação, transmissão e atualização do conhecimento culinário ou qual o papel dos escritores/cozinheiros nestes processos são algumas das questões que podem ser respondidas com uma análise holística (isto é, cruzada e de longa duração) do universo literário culinário do Portugal moderno.

1. O UNIVERSO LITERÁRIO CULINÁRIO PORTUGUÊS. AS FONTES E SUAS CARACTERÍSTICAS

Em maior ou menor grau, todos os documentos que constituem o universo literário culinário português do período moderno já foram alvo de estudos mais ou menos desenvolvidos: conhecem-se 8 documentos manuscritos e 3 livros impressos, sendo que 7 dos 8 manuscritos conheceram transcrições e edições impressas comentadas desde a segunda metade do século XX e os 3 impres-

⁷ Para um estudo aprofundado sobre a dinâmica editorial europeia, ver Albala 2003: 73-125.

⁸ Albala 2003: 79.

⁹ Não se conhecem casos, em Portugal, de manuscritos de âmbito profissional, como acontece em Espanha, por exemplo (Pérez Samper 2012)

soos têm, igualmente, sido alvo de reedições contemporâneas, introduzidas com ensaios de contextualização histórica.

A heterogeneidade de formatos e contextos que caracterizam cada um destes documentos introduz algumas dificuldades ao seu estudo como conjunto.

Os vários estudos que, direta ou indiretamente, se focam nestes receituários, apresentam valores distintos quanto ao número de receitas total e receitas culinárias, problema que não decorrerá tanto dos investigadores mas sim da peculiar natureza desta documentação e dos critérios adotados para definir o que são receitas culinárias.

A reconhecida ligação entre as esferas da Alimentação e Saúde na Idade Moderna, que introduz aqui um fator de confusão, materializa-se neste conjunto de documentação de uma forma muito evidente: a totalidade dos documentos culinários portugueses apresenta, em maior ou menor grau, conjuntos de receitas que estão fora do contexto estrito culinário, tais como indicações e processos iminentemente medicinais/farmacológicos. Para o estudo em questão consideram-se receitas culinárias todas aquelas que registam processos de preparação de alimentos a serem ingeridos, com ou sem funções medicinais, ficando de fora receitas de pomadas, unguentos, polvilhos, purgas, emplastros, águas e demais preparados farmacológicos cuja função principal não é a de alimentar/nutrir. Incluem-se, por seu turno, receitas de açúcares perfumados, caldos, amendoadas, entre outras.

Um outro fator que leva à heterogeneidade de contagens e estimativas está relacionado com a própria estrutura dos documentos. No caso das obras impressas, registam-se exemplos de receitas elencadas em índices finais mas que não constam no corpo do texto, sendo exemplo disso a receita de “Mãos de porco para pratinho”, na edição de 1693 de *Arte de Cozinha*¹⁰. Tratando dos manuscritos, exemplos há de receitas sem nome que, em alguns casos, induzem a erros de contagem, como o texto do fólho 10 do *Livro de Cozinha de D. Maria*, sem título e que se encontra imediatamente a seguir à “Receita das morcelas”, sem com ela ter qualquer relação¹¹.

Assim sendo, mostra-se necessário caracterizar, ainda que brevemente, cada um dos 11 documentos, realçando as suas particularidades que, de certa forma, contribuem para a caracterização do saber culinário português¹².

¹⁰ Rodrigues 1693: 233 (que remete para a página 80 do corpo de texto, onde não consta a receita)

¹¹ Manuppella e Arnaut 1967: 23.

¹² Os receituários portugueses carecem de um estudo homogéneo, profundo e de conjunto focado nos ingredientes e processos de preparação das receitas. Os dados de ora em diante apresentados oscilam entre recolhas feitas por outros autores e recolhas nossas. Assim, a heterogeneidade de metodologias de análise adotadas não permite o estabelecimento de relações sustentadamente embasadas mas meramente ilustrativas das diferenças latentes entre os documentos.

1.1. SÉCULOS XVI-XVII

Três manuscritos estão atualmente associados ao período que medeia entre o século XVI e meados do século XVII. Nenhum dos documentos apresenta uma datação absoluta, pelo que a sua cronologia aproximada tem sido atribuída por estudos comparativos, nomeadamente no que respeita à tipologia de receitas e ingredientes utilizados.

Dentro das cronologias aproximadas, o manuscrito que se revela potencialmente mais antigo é o denominado *Livro de receitas de pívetes, pastilhas e luvas perfumadas*, atualmente na Biblioteca Nacional de Madrid¹³ e que, segundo registo na folha de rosto, terá pertencido a Joana Fernandes. Apresenta 63 fólios onde se regista um total de 89 receitas, sendo que apenas 27 estão escritas em português. Destas, apenas 3 remetem para fórmulas culinárias, exclusivamente doces. Produzido entre o século XVI e XVII, a parte escrita em português apresenta características formais do final do século XV e inícios do século XVI, cronologia corroborada por referências à “Imperatriz” ou à “Rainha”, supondo tratar-se de D. Isabel de Portugal, Imperatriz Consorte do Sacro Império Romano-Germânico de 1530 a 1539 ou à rainha D. Catarina de Habsburgo, rainha consorte (1525 a 1557) e regente (1557 a 1562) de Portugal¹⁴.

Integralmente em português é o denominado *Livro de Cozinha de D. Maria*, à guarda da Biblioteca Nacional de Nápoles, transcrito e anotado por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut em 1967¹⁵ e estudado em pormenor por Maria José Azevedo Santos¹⁶. A data crítica deste manuscrito anónimo (foram identificadas, pelo menos, 6 grafias distintas¹⁷) tem sido apontada para finais do século XV e inícios do século XVI, ainda que seja de considerar que este documento poderá ter sido produzido e/ou ter circulado no círculo de D. Maria de Portugal, neta de D. Manuel, que casa com Alexandre Farnésio, Duque de Parma e Placência, em 1565, mudando-se para Itália¹⁸. Num total de 67 receitas, 61 correspondem a processos culinários divididos em “Caderno de manjares de carne”, “Caderno dos manjares de ovos”, “Caderno dos manjares de leite” e o “Caderno das cousas de conservas”.

Associado a um contexto social distinto, o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga apresenta um maior volume de receitas: 283 receitas culinárias

¹³ Mss. 1462.

¹⁴ Pérez Samper 2016: 660.

¹⁵ Manuppella e Arnaut 1967.

¹⁶ Santos 1992. Trata-se de um dos estudos mais completos realizados até à data focado num receituário português.

¹⁷ Santos 1992: 66.

¹⁸ Santos 1992: 66.

num universo de 304 entradas¹⁹. Inventariado no século XVIII no Mosteiro de Tibães e assinado por *Luis Alvares de Tavora, Prelado de Tomar*, o estudo do estilo de escrita e léxico permite situar a produção do documento entre os séculos XVI e XVII, propondo-se uma datação próxima aos meados do século XVI²⁰. Os preparados apresentam, na sua maioria, processos de cocção simples com uma fraca incidência de especiarias²¹, sintomática de um contexto menos abastado cujas receitas direcionam para um ambiente religioso institucional, nomeadamente um colégio masculino²².

1.2. SÉCULO XVII

Orgulhosamente só, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, é o único receituário seiscentista português conhecido, destacando-se de todo o conjunto por se tratar do primeiro livro de cozinha escrito em português e impresso em Portugal. Publicado em 1680 e reeditado, com aditamentos, duas vezes em vida do autor (1687 e 1693), é testemunho de uma cozinha aristocrata, profissionalizada, elevada ao estatuto de Arte²³. A edição de 1693 conta com 266²⁴ receitas exclusivamente culinárias, às quais se acrescentam várias fórmulas de menus²⁵, 4 estampas de mesas e algumas advertências.

Ainda que o percurso de Domingos Rodrigues esteja por clarificar, as palavras do autor colocam-no como cozinheiro do Conde de Vimioso, exercendo este ofício durante 29 anos²⁶, durante os quais “assistiu” aos grandes banquetes

¹⁹ Como indica Anabela Leal Barros, entre as 283 receitas culinárias encontram-se algumas que remetem apenas para informações sobre alimentos sem evidenciarem um teor eminentemente culinário (Barros 2013: 49, nota 20).

²⁰ Barros 2013: 26-33. Anabela Ramos e Sara Claro publicaram, também em 2013, um estudo e transcrição sobre este manuscrito (Ramos e Claro 2013). Para o estudo em questão foi utilizada a edição de Barros 2013, cuja edição semidiplomática do texto e estudo histórico consideramos mais completa.

²¹ Barros 2013: 58.

²² Barros 2013: 23-24.

²³ Rodrigues 1693: II.

²⁴ O estudo de Fernando Junior indica uma edição de 1698 (Junior 2015: 68), informação repetida em dois artigos assinados por Patricia Merlo e Fernando Junior, textualmente coincidentes, (Merlo e Junior 2016 e Junior e Merlo 2016), apontando mesmo um total de 270 receitas já na 1ª edição (Merlo e Junior 2016a: 131 e Junior e Merlo 2016b: 136). Desconhecemos a edição de 1698 e não nos foi possível consultar a 1ª edição (1680) para averiguar a oscilação do número total de receitas, pelo que a edição considerada será a de 1693, a última publicada em vida do autor.

²⁵ Menus mensais, diários e para banquetes.

²⁶ Esta referência aparece já no “Prólogo” da 2ª edição, 1687, repetida no “Prólogo” da 3ª edição em 1693 (Rodrigues 1683: V e Rodrigues 1693: V).

da Corte e Casa Real²⁷. É, assim, um receituário que reflete um universo alimentar de maior pompa e riqueza e cuja função primordial seria a de orientar os cozinheiros de casas aristocratas nos corretos caminhos da Arte de cozinha²⁸.

1.3. SÉCULO XVIII

Uma considerável parte dos receituários portugueses conhecidos dizem respeito a manuscritos e impressos do século XVIII.

O manuscrito mais recuado que se conhece para este século está associado a um contexto laico aristocrata e é o único exemplar nacional desta tipologia: o livro das *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza*²⁹ reúne 377 receitas culinárias num universo de 665 registos, cuja composição deverá ter tido início em 1715 (como indica a folha de rosto do manuscrito), prolongando-se até, pelo menos 1729³⁰. A forma de registo das receitas, misturando anotações culinárias, mezinhas e outros registos, aponta para uma produção e contexto de utilização domésticos³¹, revestindo-se o seu estudo de particular interesse para a caracterização da construção do saber culinário português.

Datado de 26 de outubro de 1729, chega-nos outro manuscrito, produzido no Convento de Santa Clara de Évora pela mão da escritã Jesus Maria do Rosário e da posse da Abadessa Soror Maria Leocádia do Monte do Carmo³². O *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários deste Convento de Santa Clara de Évora* constitui o menor documento de todo o conjunto, compreendendo apenas 10 receitas, exclusivamente doces, e que até hoje tem inspirado e alimentado o fenómeno da “doçaria conventual”, sendo o único receituário português, até ao século XIX, que apresenta denominações menos ortodoxas para alguns dos doces, como “Barriguinhas de Freiras” ou “Queijinho do Céu”³³. O carácter

²⁷ “Com o exercício de vinte e nove anos, e com assistência dos maiores banquetes desta Corte, e de todos os da Casa Real, me habilitei a fazer esta Arte” (Rodrigues 1693: IV).

²⁸ Tanto o “Prólogo” como o “Capítulo Último” alertam o leitor/cozinheiro para os cuidados a ter na cozinha, desde a higiene à utilização de determinados condimentos (Rodrigues 1693: VI e 210-212).

²⁹ Apesar de ainda não ter sido publicada uma transcrição, o manuscrito foi já foco de estudos por Isabel Drumond Braga (Braga 2007, Braga 2016 e Braga 2017).

³⁰ Braga 2017: 69.

³¹ Braga 2017: 69.

³² Para o estudo foi usada a transcrição de Leila Algranti (Algranti 2001-02).

³³ A romantização da “doçaria conventual” terá sido um processo mais tardio, ocorrido após a extinção das ordens religiosas em Portugal em 1834. A produção, consumo e venda de doces por instituições conventuais era uma realidade em Portugal (e outros países europeus) desde, pelo menos, o século XVI (Gomes 2014: 220 e Braga 2014), não existindo provas documentais que suportem a existência de um receituário específico conventual português (Braga 2015: 86).

secreto do documento³⁴ e o registo de preparados associados a outras instituições religiosas garantem a este um particular interesse no estudo da circulação e transmissão de receitas.

Denominado como *Caderno do Refeitório* e datado de 1743, conhecem-se apenas transcrições publicadas nos séculos XIX³⁵ e XX³⁶, estando o original hoje desaparecido. As notas introdutórias das duas transcrições indicam tratar-se de um manuscrito associado a uma instituição religiosa, registando-se 282 receitas exclusivamente culinárias.

O documento com maior número de receitas do conjunto³⁷ tem uma origem religiosa institucional e o seu título é já demonstrativo dos processos de transmissão de saber culinário em Portugal: *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburioso exercicio (sic) e por especial merce do mesmo autor he do uso do irmão frei Theodoro de Santa Anna com todas as licençaz necessárias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho mas sim os despense por timbre de generoso*³⁸. Composto maioritariamente por receitas salgadas³⁹, o documento representa um processo de compilação para uso de outrem, ainda que seja possível identificar acrescentos de mais mãos⁴⁰. Apesar de não apresentar uma datação absoluta, a análise de algumas receitas do documento permite avançar com uma datação crítica situada entre os anos de 1693 e 1745⁴¹: o documento contém receitas, tanto copiadas da 3ª edição (1693) de *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues⁴², como traduzidas e/ou inspiradas em receituários espanhóis, nomeadamente *Arte de Cocina* (1ª edição de 1611) de Francisco Martinez Motiño⁴³ e *Nuevo Arte de Cocina* de Juan Altamiras, cuja 1ª edição foi publicada em 1745⁴⁴, estando ausen-

³⁴ “Este livro se não entregará a outrem que não seja pessoa desta casa nem por cedência, nem por empréstimo por afetar os proveitos da feitura dos doces que nesta casa são feitos” (Algranti 2001/02: 407).

³⁵ Mengo 1887

³⁶ Caderno s/d. Edição usada neste estudo.

³⁷ 958 entradas.

³⁸ Hoje depositado na Biblioteca Nacional de Portugal (Cod.11390). Foi transcrito e estudado por Isabel Drumond Braga (Braga 2015). Usamos a transcrição da autora para o estudo em questão.

³⁹ Braga 2015: 49.

⁴⁰ Braga 2015: 44.

⁴¹ A datação crítica avançada carece de um estudo mais profundo focado na totalidade das receitas. No entanto, as análises até agora conduzidas permitem sustentar esta proposta.

⁴² Braga 2015: 48

⁴³ Por exemplo a receita de “Sopa de borracha” (Braga 2015: 260) é coincidente com a “Sopa Borracha” de *Arte de Cocina* (Martinez Motiño 1611: 215v). Note-se, no texto português, um espaço em branco onde deveria constar a tradução da palavra “Garrobillas”.

⁴⁴ Por exemplo, o texto da receita de “Beringelas recheadas” (Braga 2015: 311), ainda que

tes receitas do segundo livro impresso português, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), de Lucas Rigaud.

Publicado exatamente um século depois de *Arte de Cozinha*, Lucas Rigaud apresenta à sociedade portuguesa a sua seleção de receitas como contraponto da cozinha do seu antecessor. De provável origem francesa e cozinheiro nas cozinhas reais de D. José e D. Maria I, apresenta o seu contributo para a renovação da arte culinária praticada nas “maiores Casas”⁴⁵, colocando a tônica na formação de oficiais de cozinha nos “necessários princípios, e ajustadas normas”⁴⁶. A compilação de receitas culinárias e técnicas, conselhos e observações sobre ingredientes⁴⁷ evidencia o considerável grau de internacionalização que caracterizava a cozinha portuguesa do final de Setecentos ou, pelo menos, à modernidade a que esta deveria aspirar⁴⁸.

Anónimo e sem datação absoluta, o último manuscrito do conjunto está atribuído à Ordem da Visitação de Santa Maria⁴⁹ (Visitandinas) e compreende 174 entradas, na sua maioria receitas culinárias doces⁵⁰. Um grande número destas apresenta denominações associadas a instituições religiosas nacionais⁵¹ ou personalidades, denunciando, uma vez mais, a troca de receitas entre indivíduos como prática comum na construção do repertório culinário português.

O último documento do século XVIII (e do conjunto estudado) apresenta uma tipologia única em relação aos demais exemplares mencionados. *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*⁵² foi publicado em 1788, anonimamente, sem edições posteriores conhecidas, e contém exclusivamente receitas doces e algumas de cosmética⁵³. Trata-se do único exemplar impresso dedicado exclusivamente à arte da confeitaria, apresentando algumas receitas associadas a instituições religiosas.

não se trate de uma tradução direta, apresenta um grande número de pontos comuns com a receita de “Berengenas rellenas” (Altamiras 1758: 146).

⁴⁵ Gomes 2016: 246-247.

⁴⁶ Rigaud 1780: II.

⁴⁷ Total de 838 entradas. O número apontado em Gomes 2016 (715 receitas) apenas inclui as receitas culinárias, não incluindo observações sobre técnicas culinárias ou apontamentos focados na qualidade e características de ingredientes.

⁴⁸ Está por apurar a dimensão da influência desta obra na cozinha portuguesa das décadas seguintes. É, no entanto, seguro afirmar que a obra terá tido uma boa divulgação junto da sociedade, uma vez que em 1785, ainda em vida do autor, é publicada uma 2ª edição. Alcança, pelo menos, uma 5ª edição em 1826 (Gomes 2018a: 44). Grande parte da obra será republicada em 1890 sob o nome de *O Cozinheiro Popular*, por Anselmo Pinto Queiroz.

⁴⁹ A atribuição a esta ordem religiosa coloca a produção do manuscrito após o ano de 1784. Sobre a atribuição e cronologia ver Braga 2015: 19.

⁵⁰ 106 receitas doces (Braga 2015: 64).

⁵¹ Braga 2015: 71-72.

⁵² Estudado e transcrito por Isabel Drumond Braga (Braga 2004). Para o estudo em questão, foi usada a transcrição da investigadora.

⁵³ Um total de 163 receitas.

Totalizando aproximadamente 3700 receitas divididas por 11 documentos, a análise do universo literário culinário português moderno possibilita, pela heterogeneidade de contextos e tipologias de documentos, uma visão de conjunto sobre as formas e processos de construção do receituário nacional ao longo dos séculos, sendo possível identificar 4 processos-tipo que contribuíram para a formação do repertório culinário português do período moderno⁵⁴: a cristalização de uma base comum ibérica/mediterrânea associada a um contexto cultural católico (Tradição); o contributo das literaturas culinárias vizinhas (Influências); a transmissão e partilha interna de receitas e modos de fazer na forma de endogenia culinária (Transmissão) e a personalização do conhecimento/património culinário recebido (Inovação).

2. A FORMAÇÃO DO REPERTÓRIO CULINÁRIO PORTUGUÊS

2.1. A TRADIÇÃO MEDIEVAL EUROPEIA

Ainda que se conheça muito pouco do universo culinário português medieval, a localização de Portugal no contexto alimentar sul-europeu neste período é mais que evidente, ainda que tenha ficado afastado dos primeiros movimentos da crescente renovação culinária europeia⁵⁵ e a consequente elevação das cozinhas regionais⁵⁶.

A realidade alimentar europeia no fim do período medieval apresentava-se relativamente homogénea, um “estilo internacional”⁵⁷ onde um conjunto de receitas-arquétipo, comuns a grande parte do território europeu, distinguiu-se pelas interpretações e variações locais⁵⁸, refletindo, de certa forma, características únicas de cada região⁵⁹ bem como “tendências” regionais. Por exemplo, até ao século XIV, a presença do doce é rara nos receituários franceses, contrariamente a toda a região sul europeia e Ilhas Britânicas, onde o mel e frutos secos doces eram apreciados, sendo apenas com a introdução do açúcar na cozi-

⁵⁴ Bruno Laurioux, no estudo sobre os processos de construção da literatura culinária francesa no fim da Idade Média, chama a este processo de “bricolage textual” (Laurioux 1988: 63).

⁵⁵ Tome-se, como exemplo, o caso do livro francês *Le Viandier*, impresso pela primeira vez em 1486, onde apenas 80 das 230 receitas eram de filiação medieval (Hyman e Hyman 2013: 395.)

⁵⁶ Flandrin 2013: 403.

⁵⁷ Heraud 2005: 120.

⁵⁸ Laurioux 1996: 255.

⁵⁹ Bruno Laurioux coloca a tónica dos estudos sobre receituários europeus na especificidade de cada adaptação e não na procura da receita-modelo (Laurioux 1997: 476).

nha francesa no final do século XIV que a França se aproximaria da tendência europeia⁶⁰.

Em Portugal, durante o período moderno, é possível detetar um receituário-base de herança medieval europeia explícito em diversos elementos⁶¹.

O uso alargado de especiarias é um dos mais expressivos, nomeadamente a pimenta, o gengibre, o cravo, a noz moscada, o açafrão⁶² e a canela, esta última associada ao açúcar na finalização de pratos doces e salgados⁶³. Ainda que, a nível europeu, se registe uma crescente diminuição da intensidade dos sabores a partir da segunda metade do século XVII⁶⁴, com a consequente diminuição do uso de especiarias, persiste a presença das especiarias na cozinha ibérica até finais do século XVIII⁶⁵, sendo de notar a omnipresença da pimenta, cravo e noz moscada tanto no livro *Arte de Cozinha* como no manuscrito *Livro Arte de Cozinha*.

Também tida como uma marca de medievalidade culinária⁶⁶, a profusão de receitas agrídoces é identificável nos receituários portugueses modernos, ainda que os documentos setecentistas registem um menor número de ocorrências, nomeadamente no *Cozinheiro Moderno* onde apenas 18 receitas associam açúcar a ingredientes ácidos ou salgados.

Associado a um contexto cultural sul-europeu, a utilização de toucinho e azeite como gorduras principais verifica-se ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII⁶⁷, já se detetando um uso recorrente à manteiga⁶⁸ que vai caracterizar a nova cozinha europeia, de influência francesa, que passa a valorizar os molhos gordos em detrimento dos molhos ácidos, a partir da segunda metade do século XVII⁶⁹.

⁶⁰ Laurioux 2013a: 299.

⁶¹ Não cabe no estudo em questão a análise aprofundada dos ingredientes utilizados nos receituários e que permita a apresentação de estudos estatísticos e sua comparação com a realidade europeia.

⁶² A utilização do açafrão na cozinha moderna portuguesa está associada a preparados culinários para doentes e convalescentes (Gomes 2016).

⁶³ O uso em associação destes dois ingredientes pode ser entendido como uma particularidade regional ibérica que alastrou à península itálica (Laurioux 2009: 77). No receituário de Roberto de Nola esta mistura é denominada de “polvoraduque” (Pérez Samper 1998: 98).

⁶⁴ Flandrin 2009: 115.

⁶⁵ Relembre-se, por exemplo, a desagradável experiência de William Beckford na casa do Marquês de Marialva em 1787, onde os preparados eram “tão fortemente temperados com pimenta e cravo [...] suficientes para nos deixar com a boca a arder” (Beckford 1901: 158).

⁶⁶ Laurioux 2013a: 299.

⁶⁷ Em oposição ao norte europeu, onde o uso da manteiga era generalizado (Flandrin 1983 e Flandrin 2009: 114-115).

⁶⁸ Em Portugal, desde o século XVI que era permitido o consumo de manteiga de vaca em períodos de jejum. Na França e sul de Itália, esta permissão deteta-se já na segunda metade do século XV (Laurioux 2013a: 300).

⁶⁹ Flandrin 1983: 376 e Flandrin 2009: 409.

Diretamente relacionadas com o consumo destas gorduras, inúmeras receitas do conjunto estudado denotam uma afiliação ao universo alimentar europeu católico, onde a imposição de períodos de jejum e abstinência obrigavam à alteração de padrões de consumo⁷⁰. Regista-se a associação do azeite a preparados de legumes e peixe, sendo esta especialmente marcante nos receituários quinhentistas e seiscentistas: a entrada “Azeite” no manuscrito 142 não deixa dúvidas quanto a esta relação quando adverte “que quando em coisas de carne por falta de alguma manteiga se usasse de azeite, não se deve de usar muito porque faz mal”⁷¹. O receituário de Domingos Rodrigues, por seu turno, evidencia já uma realidade em mutação, propondo para o mês de Abril (mês pascal) um menu exclusivamente composto de pratos de peixe e legumes, de entre os quais aponta “Cardos à Italiana guarnecidos com natas”⁷² ou, para o “Comer de Sexta-feira” (dia de jejum), recomenda que se inicie a refeição com “Ovos com pão em manteiga, depois sopa dourada”⁷³. Os receituários setecentistas confirmam esta tendência de relaxamento da abstinência e jejum, como evidencia a receita de “Sopa de vaca contrafeita em dia de peixe”, onde a ausência de carne é compensada com repolhos ou couves murcianas, ervas aromáticas e que com “uma pouca de manteiga de vacas [...] ficarão com o mesmo gosto como se fossem de vaca”⁷⁴ ou nas “Alcachofras fritas” de Lucas Rigaud, que “se se quiserem para dia de peixe, frijam-se em manteiga de vaca ou em azeite”⁷⁵.

Um último elemento que coloca o receituário-base português moderno em linha com a tradição medieval europeia é a relação das receitas e ingredientes com preceitos dietéticos hipocrático-galénicos⁷⁶. Ainda que o contacto e proximidade entre o mundo dos físicos e o mundo dos cozinheiros não seja totalmente perceptível ou sequer seja possível avaliar o verdadeiro grau de influência da Dietética na Culinária⁷⁷, detetam-se alguns exemplos de normas ou diretrizes dietéticas nos receituários modernos portugueses. Veja-se a receita de “Amido”, cujo redator faz questão de assinalar que se deve demolhar o trigo nove dias

⁷⁰ Woolgar 2007: 165-166. Considera-se como jejum a diminuição da quantidade de comida consumida diariamente e considera-se como abstinência a supressão de alimentos de origem animal, especificamente de mamíferos e aves e seus derivados, à exceção de ovos (Gomes 2018b: 26-27).

⁷¹ Barros 2013: 243.

⁷² Rodrigues 1693: 158. A receita de cardos inclui meio arrátel de manteiga na sua preparação (Rodrigues 1693: 115).

⁷³ Rodrigues 1693: 192.

⁷⁴ Braga 2015: 255.

⁷⁵ Rigaud 1780: 405.

⁷⁶ Para a relação entre Alimentação e Saúde ver, entre outros, Albala 2002 e Gentilcore 2015, e, para o caso português ver Gomes 2018c.

⁷⁷ Woolgar 2007: 168. No caso dos receituários franceses do século XVI é possível observar uma relação direta entre normas dietéticas e temperos de pratos (Hyman e Hyman 2005: 147-148).

“segundo Galeno”⁷⁸ ou na receita de “Grãos cozidos” do *Caderno do Refeitório* que “no verão, em lugar de mel se pode usar de vinagre, agraço, etc.”⁷⁹, ficando claro que os preceitos médicos e dietéticos condicionaram e influenciaram o receituário moderno.

É ainda de apontar que o receituário moderno português confirma o carácter homogéneo do receituário baixo-medieval europeu⁸⁰, nomeadamente no registo de receitas e processos comuns às várias cozinhas do continente: o predomínio de sabores agrídoces; o uso de ervas frescas e especiarias para garantir determinada cor aos preparados, resultando em receitas como o carneiro verde ou os molhos “mouriscos”; a profusão de picados de carne ou peixe (onde se incluem as almôndegas) ou a utilização alargada do ovo como espessante são apenas alguns exemplos deste universo culinário partilhado. Trata-se, no entanto, de um campo pouco explorado e são poucos os estudos que estabelecem cruzamentos entre os receituários baixo-medievais europeus e o seu contributo para a cozinha moderna⁸¹. A semelhança entre títulos de receitas em documentos de distintas línguas e origens não pode ser tomada como prova do carácter internacional da mesma, sendo essencial a análise da receita no seu todo e em perspectiva comparativa⁸², tarefa que não tem lugar no presente estudo.

Assim, é sobre esta base comum de tradição medieval que, ao longo do período moderno, o receituário português se vai construindo, alterando e adaptando.

2.2. AS INFLUÊNCIAS DA LITERATURA ESTRANGEIRA

A historiografia contemporânea tem colocado Portugal como área periférica às alterações que começaram a ocorrer no universo alimentar da Europa do século XVII, sendo o seu receituário moderno regularmente caracterizado como “medieval”, onde o predomínio dos sabores fortes das especiarias prevaleceu até muito tarde⁸³.

⁷⁸ Barros 2013: 251.

⁷⁹ *Caderno*: 50. Esta receita apresenta uma curiosa semelhança com a receita de “Grãos cozidos” do manuscrito 142, ainda que o excerto citado esteja ausente neste.

⁸⁰ Laurioux 2013a: 299.

⁸¹ Um dos estudos mais relevantes é o de Barbara Santich, de 1987, fruto da sua tese de doutoramento em Filosofia, onde se comparam as culturas culinárias da França, Itália e Catalunha entre o século XIV e XV (Santich 1987), antecedido pelos estudos inovadores de Jean Louis Flandrin (Flandrin 1981).

⁸² Laurioux e Redon 2005: 67-70. Registe-se o exemplo do ubíquo manjar branco e suas variantes regionais na Europa (Hieatt 1995).

⁸³ Os estrangeiros que visitaram Portugal no século XVIII denunciavam a tendência nacional para o uso exagerado de especiarias e açúcar nos preparados culinários (Velloso 1992), crítica transversal a todo o território ibérico (Flandrin 1981: 192).

Se o gosto português por sabores fortes e complexos, ainda no século XVIII, não pode ser negado, erradamente deve ser explicado como um gosto arcaizante ou resultado de um suposto isolamento das tendências europeias: tentando encontrar uma justificação para o uso distinto que França e Inglaterra fazem das especiarias entre os séculos XV e XVII, Jean Louis Flandrin assume que, nem o constrangimento no acesso a determinados ingredientes, nem razões exclusivamente económicas ou políticas podem explicar estes fenómenos e que é o gosto, por si, que poderá justificar estas distinções⁸⁴.

Assim, ainda que se reconheça a particular atração portuguesa por pratos bem condimentados ao longo do período moderno, o receituário nacional encerra diversos exemplos de influências externas, denunciando uma abertura à novidade. Sublinhe-se que o predomínio de manuscritos no universo culinário português não permite, com rigor, avaliar o efetivo grau de intensidade destas influências na transformação do gosto nacional, expondo de forma mais concreta como os redatores dos receituários (possivelmente os cozinheiros) assimilaram essas influências nas suas realidades particulares.

O lato fenómeno das influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses não deverá ser procurado unicamente nas receitas “à moda de”, cuja importância deverá ser relativizada em detrimento das receitas “como genuinamente daqueles espaços”⁸⁵. O presente estudo, ainda que considere esta realidade, pretende ir além dela e perscrutar outra via pela qual é possível avaliar a atração que outras realidades culinárias europeias exerceram sobre os cozinheiros nacionais: o índice de transcrição/cópia de receitas estrangeiras nos documentos portugueses.

Não é possível detetar, com clareza, uma direta influência estrangeira nos primeiros três manuscritos do conjunto. O “Vinho de açúcar que se bebe no Brasil, que é muito são e para o figado é maravilhoso”, no *Livro de Cozinha de D. Maria*⁸⁶, é um dos raros exemplos, do início do período moderno, da transmissão de uma técnica/receita geograficamente externa para um contexto culinário português.

Ainda que seja difícil de apurar o grau de intensidade da sua influência, a carga da experiência pessoal que cozinheiros assimilavam ao longo da sua vida constituía-se como fundamental para a formulação dos receituários. O exercício do ofício em diversas cozinhas de diversos espaços sociais e geográficos obrigava

⁸⁴ A complexidade do fenómeno dos “gostos nacionais” por determinados ingredientes (que já é possível registar desde o século XIII) não permite explicações simplistas ou redutoras. Vários estudos têm demonstrado que nem sempre nos fatores económicos, políticos, religiosos e culturais se encontra a explicação para eles (ver, entre outros, Flandrin 1981 e 1983, Laurioux 2013a e Nadeau 2005).

⁸⁵ Braga 2006: 242.

⁸⁶ Manupella e Arnaut 1968: 5.

a uma particular circulação de profissionais⁸⁷ que potenciava a troca de conhecimentos culinários entre indivíduos e realidades e a consequente influência nas conceções culinárias de cada um. Para o espaço nacional é possível apontar alguns exemplos dessa circulação: ainda no século XV, a dupla de cozinheiros que servia D. Filipa de Lencastre em Portugal era composta por um português e um inglês, Richard⁸⁸; na sua jornada a Espanha, em 1576, o jovem rei D. Sebastião terá ficado rendido ao gosto da comida preparada por cozinheiros castelhanos, requisitando os seus serviços a partir daí⁸⁹ e, já durante a anexação do reino de Portugal à coroa dos Habsburgo, o cozinheiro de Filipe III e Filipe IV (de Espanha), Francisco Martínéz Montañó, além de ter integrado a expedição real a Portugal em 1619, reconhece no prólogo da sua obra *Arte de Cocina* ter aprendido o ofício com o cozinheiro de D. Joana⁹⁰, mãe de D. Sebastião, influências que se iriam refletir no seu receituário⁹¹, percebendo-se, assim, um fluxo de fora para dentro e vice-versa.

O conjunto de receituários analisados encerra alguns exemplos que comprovam o papel desta circulação e troca de influências na construção da culinária portuguesa moderna. No caso do manuscrito 142, aponta-se a “Mescolança”⁹² como “salada de italianos”, que curiosamente precede a “Salada Portuguesa”⁹³, apenas se distinguindo uma da outra pelo tipo de folhas e ervas usadas. Aparentemente inocente, este comentário poderá indicar que se trata efetivamente de uma receita italiana, já que o redator, em outras receitas, afirma ter estado em Roma⁹⁴, tendo tido contato direto com a realidade culinária italiana. Excluindo estas anotações pessoais do redator que, efetivamente, denunciam a importação de conhecimentos estrangeiros para o território nacional, é de sublinhar que, até ao ponto que foi possível apurar, nenhuma das outras receitas do manuscrito 142 se aproxima textualmente de receituários ibéricos impressos dos séculos XVI e XVII, ainda que algumas receitas evidenciem a importação de vocabulário

⁸⁷ Laurioux 2013b. Recorde-se a importância da experiência de 29 anos como cozinheiro de Domingos Rodrigues (Rodrigues 1693: aIIII) ou os 30 anos em cozinhas de cortes europeias de Lucas Rigaud (Rigaud 1780: Aii).

⁸⁸ Coelho 2014: 100.

⁸⁹ Rodríguez-Moñino 1956: 48.

⁹⁰ À cozinha de D. Joana está, igualmente, associado, um manuscrito redigido por Manuel Severim de Faria, hoje depositado na Biblioteca Nacional de Portugal (COD. 10761), cujo título indica ali se reunirem “algumas receitas [...] escritas em italiano e dadas pelo cozinheiro da copa da Princesa D. Joana, mãe que foi de El Rei D. Sebastião”.

⁹¹ Pérez Samper 1998: 28 e Pérez Samper 2016: 664.

⁹² Barros 2013: 217.

⁹³ Barros 2013: 219.

⁹⁴ Barros 2013: 253, 387 e 389

estrangeiro como “oregano”⁹⁵, “casuela”⁹⁶ ou “mostacholos”⁹⁷ que poderão comprovar o contacto do redator com um universo literário culinário estrangeiro⁹⁸.

Outros exemplos de importação de receitas estrangeiras pela via da oralidade/prática podem ser identificados em outros dois manuscritos do conjunto, referentes já ao século XVIII: no manuscrito de Francisco Borges Henriques regista-se uma receita de “Ambrozia cujo doce é mais primoroso e excelente é receita da Bahia”⁹⁹ e a receita de “Costas de carneiro assado”, no manuscrito de Frei Manuel, onde o redator refere “que são muito boas e com bom gosto que assim as comi em Marselha de França adonde o carneiro é melhor que a vaca”¹⁰⁰. Já o comentário de Lucas Rigaud, em *Cozinheiro Moderno*, não deixa de espantar, ainda que não remeta para nenhuma receita ou técnica estrangeira: na receita de “Modo excelente para conservar os presuntos”, indica que o motivo que o levou a incluir esta fórmula foi “estar eu no Rio de Janeiro com o Excelentíssimo Conde da Cunha”¹⁰¹, e todos quantos presuntos nos mandaram de Lisboa, chegaram sempre corruptos”, atestando a circulação/mobilidade de cozinheiros e conseqüente contacto com realidades culinárias externas como parte integrante do processo de construção dos receituários.

Previsivelmente, a realidade culinária portuguesa, além de receptiva às ondas de influência da cozinha francesa a partir do século XVI, registou uma acentuada influência da cozinha castelhana.

Ainda que os últimos estudos dedicados à obra de Domingos Rodrigues não se debrucem sobre as influências externas que terão moldado o receituário deste cozinheiro¹⁰², é possível perceber que o cozinheiro de D. Pedro II foi profundamente influenciado pela obra de Francisco Martinez Montañó. Se o título da obra já poderia denunciar esta influência, torna-se evidente quando se observa que receita de “Olha Podrida”¹⁰³, uma receita típica da culinária caste-

⁹⁵ Barros 2013: 358.

⁹⁶ Barros 2013: 352.

⁹⁷ Barros 2013: 358. Na receita de “Cabeça de Vitela ou Carneiro” regista-se a utilização de “casuela” e “mostacholos”.

⁹⁸ Anabela Barros salienta que o códice, na sua totalidade (que integra um segundo caderno dedicado a mezinhas), reúne vários exemplos que indicam que o redator teve um contacto prolongado com a realidade italiana, incluindo acesso a obras dedicadas à agricultura (Barros 2013: 31-32).

⁹⁹ BNP, Cod. 7376, f. 53.

¹⁰⁰ Braga 2015: 315.

¹⁰¹ D. António Álvares da Cunha, vice-rei do Brasil entre 1763 e 1767.

¹⁰² Em 2017 a obra é editada pela editora Relógio D'Água, sendo introduzida por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria (Rodrigues 2017) e, em 2018, pelo Círculo de Leitores, apresentando um estudo aprofundado da vida do autor e da obra da autoria de Isabel Drumond Braga (Braga 2018). No entanto, nenhuma das edições se debruça sobre as efetivas influências estrangeiras no receituário de Domingos Rodrigues.

¹⁰³ Rodrigues 1693: 81.

lhana moderna¹⁰⁴. Ainda que não apresente a mesma formulação textual, regista uma grande semelhança de ingredientes com a receita de “Una olla podrida en Pastel”¹⁰⁵, sendo mesmo possível notar que, das outras duas receitas castelhanas conhecidas para os séculos XVI e XVII¹⁰⁶, é a única que regista a possibilidade de se acrescentarem castanhas à receita, ingrediente igualmente presente na receita portuguesa. Uma maior semelhança textual entre receitas pode ser detetada entre as receitas de “Pepitória”¹⁰⁷.

Arte de Cocina, pasteleria, viscocheria y conservaria, para lá do grande sucesso editorial em Espanha¹⁰⁸, continuou a influenciar cozinheiros em Portugal durante o século XVIII. Dos receituários setecentistas analisados, o manuscrito setecentista atribuído a Frei Manuel de Santa Teresa é o que apresenta um maior grau de influência, identificando-se, aproximadamente, uma centena de receitas¹⁰⁹ que, além de copiadas, foram traduzidas para português, originando casos de falhas de tradução ou introdução de explicações sobre determinados ingredientes, como acontece com a receita de “Cabrito de outro modo”¹¹⁰ onde a expressão castelhana “Tomaras quarto asadurillas de cabrito” foi traduzida por “Tomarão quatro asadurilhas em espanhol de cabrito e em português são [...]”, correspondendo o corte a um “espaço em branco no original”, conforme informa a autora da transcrição¹¹¹.

A influência de *Nuevo Arte de Cocina*, de Juan Altamira, ainda que não esteja devidamente explorada, pode ser percebida na proximidade da receita de “Beringelas Recheadas” com a congénere do receituário setecentista de Frei Manuel de Santa Teresa¹¹².

A estreita ligação do reino lusitano a Espanha terá, em grande medida, potenciado a forte influência que a cozinha castelhana operou na formação do receituário moderno português, de tal forma que a influência francesa não é

¹⁰⁴ Pérez Samper 1998: 84.

¹⁰⁵ Martínez Motiño 1611: 100v. Não cabe neste estudo a análise em profundidade da obra de Domingos Rodrigues mas, para o caso específico da receita de “Olha Podrida”, o receituário português inclui também uma receita de “Olha podrida em massa” (Rodrigues 1693: 83) mas que se afasta, em conteúdo e em forma, da homónima espanhola.

¹⁰⁶ A saber, na obra de Diego Granado, publicada pela primeira vez em 1599, (Granado 1614: 48), tratando-se esta da tradução da receita presente na obra de Bartolomeu Scappi, de 1570 (Scappi 1570: 46f); no *Libro de Arte de Cozina*, de Domingos Hernandez de Maceras (Maceras 1607: 55) e a receita de Francisco Martínez Motiño.

¹⁰⁷ Martínez Motiño 1611: 52f e Rodrigues 1693: 71.

¹⁰⁸ Pérez Samper 1998: 27.

¹⁰⁹ Admite-se que estudos posteriores focados nas formas de construção deste manuscrito venham elevar consideravelmente este número.

¹¹⁰ Braga 2015: 319. Corresponde à receita de “Platillo de asadurillas de Cabrito” (Martínez Motiño 1611: 306v).

¹¹¹ Braga 2015: 319 nota 423.

¹¹² Vide nota 43.

tão facilmente detetável nos receituários analisados, à exceção da obra de Lucas Rigaud.

De provável origem gaulesa, a sua obra é a que mais se aproxima dos ditames culinários franceses comuns a toda a cozinha aristocrata europeia na segunda metade do século XVIII, apresentando receitas de “ragú” que deveria acompanhar carnes, peixes ou legumes ou definindo receitas específicas para “entrada” e “entremeio”. Se o *Cozinheiro Moderno* pode, numa análise superficial, aproximar-se da estrutura (e título) da obra de Vincent La Chapelle¹¹³, não pode ser descartada a hipótese de outros receituários franceses contemporâneos terem influenciado Lucas Rigaud: bastará lembrar que o próprio La Chapelle se inspira (inclusive plagiando) numa considerável quantidade de receitas das obras de Menon¹¹⁴, de Massialot e de Nicolas Audiger¹¹⁵, que lhe valeria uma relação conflituosa com um dos autores¹¹⁶.

Tome-se, como exemplo, a receita de “Compota de Maçãs à Portuguesa” de Rigaud¹¹⁷, muito próxima da versão inglesa de La Chapelle¹¹⁸ que, por sua vez, é idêntica à receita “Pour faire des Compotes de pommes à la Portugaise” de Nicolas Audiger, publicada em 1692¹¹⁹ e que, para a qual, não existe nenhum correspondente em receituários portugueses. Estaremos, portanto, perante um processo de influência em dois sentidos: se, por um lado, Nicolas Audiger tem contacto e regista uma receita de maçãs como sendo “à portuguesa”, independentemente de esta representar ou não uma técnica comum em Portugal, por outro, a circulação desta entre receituários franceses até chegar a um receituário português, demonstra que o processo de transmissão de receitas e de construção de receituários através da influência entre realidades culinárias distintas é muito mais complexo do que se possa prever e que, em última instância, se devem observar receitas “à moda de” com particular atenção e cuidado.

Ressalte-se ainda que o processo da cópia/tradução de receitas estrangeiras detetado dentro do receituário moderno português não é isento de alterações ou modificações da receita original.

Além das já mencionadas lacunas de texto, as receitas copiadas no manuscrito de Frei Manuel apresentam igualmente modificações e adaptações intro-

¹¹³ *The Modern Cook*, publicado em inglês em 1733 (3 volumes) e, em 1735, em francês, em edição aumentada sob o título de *Le Cuisinier Moderne* (5 volumes).

¹¹⁴ Pilcher 2005: 35

¹¹⁵ Willan, Cherniavsky e Clafin 2012: 216

¹¹⁶ Hyman e Hyman 1979.

¹¹⁷ Sobre as receitas “à portuguesa” na obra de Lucas Rigaud, ver Gomes 2016.

¹¹⁸ La Chapelle 1733: (Vol. III, Apenddix) 7. Na edição francesa de 1735, a receita “Pommes à la Portugaise” mantém-se na sua essência, ainda que lhe seja acrescentado uma base de creme de pasteleiro, biscoitos moídos e compota (La Chapelle 1735: (Vol. III) 279.

¹¹⁹ Audiger 1692: 258-259. Trata-se do registo mais recuado detetado em livros de cozinha ingleses, franceses ou espanhóis.

duzidas pelo redator. Uma comparação entre receituários permite detetar que a receita portuguesa de “Salsa para línguas e úbres de vaca alampreados”¹²⁰ apresenta idêntica formulação textual da receita de “Torresmos lampreados”¹²¹, de Francisco Martinez Montiño: a versão castelhana é textualmente reordenada no manuscrito português, elevando-se a título da receita a alternativa apresentada no texto castelhano (“Con estas salsas lampreadas podras seruir lenguas de vaca y ubres de vaca”), registando-se ainda uma alteração nas ervas aromáticas usadas, onde ao “manejo de yeruas mejorana, y hisopillo, y xadrea”¹²² correspondem apenas “manjerona e tomilho”. Por outro lado, se atentarmos na receita portuguesa de “Manjar branco de carne”¹²³, verifica-se que à receita original castelhana “Manjar blanco”¹²⁴, além da supressão das primeiras e últimas linhas do texto, na versão portuguesa acrescenta-se que a galinha a matar deve ser “boa e gorda” e que, depois do manjar feito, deve-se “deita-lo em tigelinhas e cora-lo no forno se assim gostam mais dele”, introduzindo-se, portanto, numa receita copiada, considerações sobre qualidade de ingredientes e formas de finalização/apresentação ao gosto do redator/cozinheiro¹²⁵.

2.3. A TRANSMISSÃO E CIRCULAÇÃO DE RECEITAS

Paralelo ao processo de assimilação de influências externas, desenvolve-se com igual recorrência e intensidade a transmissão interna de receitas e técnicas entre os receituários. Se a cópia de receitas registadas em livros impressos para manuscritos justifica-se a si mesma, o mesmo não acontece quando dois manuscritos, teoricamente de uso privado/institucional e de circulação restrita, apresentam a mesma receita, estando esta ausente em receituários impressos. Em ambos os casos, a literatura culinária portuguesa do período moderno é fértil em exemplos de uma determinada endogenia culinária que se materializava através de três vias: partilha de receitas entre manuscritos, ausentes dos registos impressos; cópia, nos manuscritos, de receitas de livros portugueses impressos (ou, mais raramente, no sentido inverso) e registo de receitas privadas/familiares em manuscritos (ou, mais raramente, em receituários impressos).

Começando pelo *Livro de Cozinha de D. Maria*, a análise comparativa com os demais receituários demonstra que, pelo menos, 14 receitas apresentam traços em comum (com diferentes níveis de semelhança) com o manuscrito 142, sendo

¹²⁰ Braga 2015: 271.

¹²¹ Martínez Motiño 1611: 284f.

¹²² “Hisopillo” e “xadrea”(ajadrea) são ambas plantas do género *Satureja*, correspondendo a última à segurelha.

¹²³ Braga 2015: 325.

¹²⁴ Martínez Motiño 1811: 139v-140v.

¹²⁵ Na Europa registam-se vários exemplos deste fenómeno (Notaker 2017: 72-74).

que nas receitas de “Tigelada de Perdiz” e “Pastéis de tutanos” se deteta uma grande semelhança na formulação textual em ambos os receituários¹²⁶.

Registe-se, igualmente, a documentação de uma similar técnica culinária na confeção das “Tigeladas de Leite de Dona Isabel de Vilhena”¹²⁷ e nos “Pastéis de leite”¹²⁸: a utilização de um “púcaro pequeno” (nas tigeladas) ou de uma “caceta” (nos pastéis) atada a um pau para verter o polme dentro das tigelas que estariam dentro do forno, processo igualmente registado na receita das “Tigelas de leite” no *Caderno do Refeitório*¹²⁹. Na ausência de um referencial impresso que tenha servido de inspiração para estas receitas, atesta-se a existência de um saber culinário comum que se transmitia, circulava e preservava dentro da realidade portuguesa ao longo dos séculos.

De referir, ainda, as receitas de foro familiar/privado, nomeadamente as “Tigeladas de leite” e as “Almojávemas” de Dona Isabel de Vilhena¹³⁰ e a “Marmelada” de Cesária Ximenes e de Dona Joana¹³¹, testemunhos tanto do carácter privado do documento como da efetiva troca de receitas entre espaços mais familiares.

No manuscrito 142, excetuando as semelhanças já apontadas com o *Livro de Cozinha de D. Maria*, é possível ainda observar alguns comentários dos redatores que indiciam tanto a cópia (sem origem conhecida) como a transmissão de receitas privadas entre indivíduos: por duas ocasiões o redator das receitas de “Açúcar rosado” e “Marmelada Vermelha” usa a expressão “não diz” para se referir à ausência de determinadas indicações na receita¹³², levando a crer que este se interrogou sobre a clareza das indicações no momento da sua redação, questionamento que é apenas concebível se o redator estivesse a copiar a receita de um outro documento.

No entanto, não subsistem dúvidas quanto à troca e registo de receitas pessoais e familiares neste receituário. Se às “Sardinhas de Tijela” e “Amêijoas” o redator viu, pessoalmente, serem acrescentados alguns ingredientes durante a sua confeção¹³³, para a “Perdiz” foi aconselhado por D. Diogo Lobo a des-temperar o vinagre¹³⁴. Garante ainda que a receita de “Almoço para engordar

¹²⁶ “Tigelada de Perdiz” em Manupella e Arnaut 1967: 13 e Barros 2013: 136. “Pastéis de Tutanos” em Manupella e Arnaut 1967: 17 e Barros 2013: 160.

¹²⁷ Manupella e Arnaut 1967: 75-77.

¹²⁸ Barros 2013: 160.

¹²⁹ Caderno s/d: 90-91: “e então com uma panelinha na ponta de um pau se vão enchendo as tigelas”.

¹³⁰ Manupella e Arnaut 1967: 75-83. Curiosamente, as duas receitas associadas a esta figura feminina sucedem-se no manuscrito.

¹³¹ Manupella e Arnaut 1967: 177 e 125.

¹³² Barros 2013: 273 e 297.

¹³³ “Eu lhes vi lançar por cima também azeite e poejos” (Barros: 2013: 195) e “eu lhes vi lançar dentro um pouco de vinho” (Barros: 2013: 197)

¹³⁴ Barros 2013: 137.

moços fracos” lhe foi dada pelo Santo Padre Jorge Rito¹³⁵ e que os fartens de D. Madalena de Távora “são os melhores do mundo”¹³⁶, não deixando de registar três receitas doces da sua tia: os “Bolos de Mel”, as “Morcelas de Sangue” e o “Açúcar Rosado”¹³⁷.

Domingos Rodrigues não terá sido imune a este processo interno de circulação, ainda que não seja possível avaliar em que medida a *Arte de Cozinha* integra receitas transmitidas por outrem: textualmente, apenas cinco receitas indiciam ter uma suposta origem pessoal, sendo que tanto os “Pombos de Dom Francisco” como as “Perdizes de Miguel Dias”, os “Coelhos de João Pires” ou as “Galinhas [ou Cardos] de Fernão de Sousa”¹³⁸ poderão, efetivamente, levar a pensar tratar-se de receitas honoríficas e não de autoria.

Por outro lado, o receituário de Domingos Rodrigues, tornar-se-ia numa das obras mais influentes da culinária portuguesa do século XVIII e XIX¹³⁹, tendo sido consideravelmente replicado, tanto no *Caderno do Refeitório*, como no *Livro de Arte de Cozinha* de Frei Manuel de Santa Teresa.

Do total de 282 receitas¹⁴⁰, o *Caderno do Refeitório* replica 49 receitas da *Arte de Cozinha*¹⁴¹. No entanto, o conjunto de quase três centenas de receitas conheceu outra fonte de inspiração: 78 receitas apresentam grande proximidade com os registos culinários no manuscrito 142¹⁴², às quais o copista introduz, em numerosos casos, pequenas alterações. A ausência de dados concretos sobre a origem de ambos os manuscritos impede a construção de hipóteses sustentáveis que esclareçam o processo de construção dos receituários. No entanto poderá conjecturar-se que o redator do *Caderno do Refeitório* teve acesso ao manuscrito 142, copiando-o parcialmente e acrescentando-lhe receitas da *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues. Só assim se poderá explicar o registo, em ambos, de receitas de “Cuscuz”, “Formigo de ovos” ou “Orelhas de Abade”, inexistentes no universo literário culinário ibérico do período moderno¹⁴³.

¹³⁵ Jesuíta associado ao Colégio de Coimbra (Barros 2013: 26).

¹³⁶ “Fartens da Sr^a. D. Madalena de Távora que são os melhores do mundo” (Barros 2013: 343).

¹³⁷ Barros 2013: 367 e 371.

¹³⁸ Rodrigues 1693: 38, 51, 52, 28 e 115.

¹³⁹ Braga 2018: 10-11.

¹⁴⁰ Destas, 111 receitas dizem respeito a variações. Pe.: a receita de “Torta de leite” remete para a “Torta de nata”, com a nota de que “Mas leva mais ovos” (Caderno: 95).

¹⁴¹ A existência de receitas copiadas foi registada por Isabel Drumond Braga, que assinalou 37 receitas doces em comum entre os dois receituários (Braga 2014: 16-17)

¹⁴² A existência de paralelismos entre os dois receituários foi originalmente registada em Ramos e Claro 2013.

¹⁴³ Para o caso do cuscuz apenas se conhecem receitas em dois manuscritos medievais oriundos da Andaluzia Muçulmana (Nadeau 2012); o “hormigo” é referido por Diego Granado como comida de Quaresma (Granado 1614: 72) e Francisco Martinez Motiño compara a textura das gemas cozidas desfeitas com “hormigos” (Martinez Motiño 1611: 83v.), numa aparência muito próxima à sugerida pela receita lusa; não se detetaram receitas para as “Orelhas de abade”,

O manuscrito de Frei Manuel de Santa Teresa apresenta, igualmente, um conjunto considerável de receitas copiadas de Domingos Rodrigues: mais de 260 receitas do total de 958 são cópias integrais¹⁴⁴ às quais, pontualmente, se introduzem pequenas alterações. A este alargado grupo de cópias devem, igualmente, acrescentar-se as mais de 80 receitas de origem castelhana, correspondendo o grupo de cópias a cerca de 1/3 do total da obra. Na missão de preparar os “*irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburiozo execircio*”¹⁴⁵, Frei Manuel de Santa Teresa encontra nos mestres cozinheiros ibéricos do século passado grande parte da sua inspiração, condicionando, *a priori*, a culinária de uma outra instituição e de um outro praticante, Frei Teodoro de Santa Ana.

Imunes à fama e difusão do receituário de Domingos Rodrigues parecem ser os dois manuscritos da primeira metade do século XVIII. Nem o pequeno livro de Soror Maria Leocádia nem o volumoso receituário de Francisco Borges Henriques contêm receitas copiadas diretamente de *Arte de Cozinha*, ainda que se registem receitas com o mesmo nome e ingredientes¹⁴⁶. A conclusão falaciosa a que se pode chegar assumindo que nomes iguais indicam receitas iguais pode ser demonstrada recuperando a receita de Francisco Borges Henriques para o “*Molho das perdizes a que chamam de João Pires*”¹⁴⁷: a denominação de uma receita à moda de João Pires (de coelho) é exclusiva do receituário de Domingos Rodrigues, já presente na edição de 1683¹⁴⁸, sendo feito com “*meio arrátel de toucinho picado com cebola e salsa bem picada*”, ao qual se acrescenta o coelho que, depois de cozido, é temperado com “*todos os adubos, cominhos, limão, azeite, agraço (se o houver) ou vinagre*”; já a receita no manuscrito consta de “*um molho de vinagre, rodas de cebola, louro e fervam com todos os adubos*” ao qual é acrescentada a perdiz assada, que deve “*ferver nele bem*”. A razão pela qual o molho de perdizes setecentista adota a mesma denominação da receita de *Arte de Cozinha* fica por esclarecer, ficando, no entanto, muito claro que, à data do registo feito por Francisco Borges Henriques, circulariam no meio culinário português duas versões distintas de molhos “*de João Pires*”.

Ainda que fora do espectro de influência de Domingos Rodrigues, estes dois receituários setecentistas registam contribuições de realidades culinárias nacio-

sendo, no entanto, próxima às receitas muçulmanas de “*Orelhas recheadas*” (Marín 2007: 108) e “*Orelhas*” (Martinelli 2012: 175).

¹⁴⁴ Este primeiro estudo comparativo foi feito tendo por base a semelhança entre os nomes das receitas e posterior leitura das mesmas. Estudos mais aprofundados poderão fazer elevar este número de correspondências com a obra *Arte de Cozinha*.

¹⁴⁵ Braga 2015: 106.

¹⁴⁶ Para o caso do manuscrito de Soror Maria Leocádia veja-se Braga 2018: 43-45. Investigações posteriores à submissão deste texto permitiram identificar, pelo menos, uma receita de Domingos Rodrigues no manuscrito de Francisco Borges Henriques.

¹⁴⁷ BNP, Cod. 7376, 88.

¹⁴⁸ “*Coelho de João Pires*” (Rodrigues 1683: 52).

nais muito específicas, nomeadamente receitas associadas a instituições religiosas que, teoricamente, deveriam ser secretas¹⁴⁹.

No caso do manuscrito de Soror Maria Leocádia se, por um lado, o secretismo e proteção das receitas é defendido pela abadessa¹⁵⁰, por outro, registam-se receitas oriundas de outros conventos femininos das redondezas, nomeadamente o “Manjar Celeste” do Convento de Santa Mónica (uma “Especialidade da nossa irmã sor Teresa de Santa Rita”) ou o “Bolo do Paraíso”, do Convento de Nossa Senhora do Paraíso, ambos em Évora e hoje desaparecidos. A situação não deveria ser exclusiva dos conventos de Évora, uma vez que o manuscrito das Visitandinas regista igualmente receitas oriundas de instituições religiosas: 9 receitas remetem para instituições das mais variadas ordens em Lisboa e Lagos¹⁵¹ e, curiosamente, indica-se que uma das receitas de arroz de leite “se faz lá em aquela parte e se me deu com grande segredo”¹⁵², pelo que seja de supor que, entre instituições religiosas, a circulação de receitas era um fenómeno recorrente.

Ainda que este processo de transmissão não se afigure desapropriado ou apresente ameaça a uma suposta renda que adviria da venda de doces¹⁵³, o fenómeno torna-se mais complexo de analisar quando receitas desta tipologia figuram em receituários leigos, como o de Francisco Borges Henriques onde é possível encontrar a “Marmelada das Flamengas”¹⁵⁴, o “pão de Calo de Santa Clara de Lisboa”¹⁵⁵, o “Manjar Branco de Santa Cruz de Vila Viçosa”¹⁵⁶ ou o “Cidrão de Calda cuja receita é de Celas de Coimbra”¹⁵⁷. Não é possível esclarecer de que forma um cozinheiro leigo, associado a um contexto doméstico aristocrático¹⁵⁸, acedeu às receitas destes preparados, ainda que o próprio autor forneça elementos que permitem avançar com a seguinte hipótese: Francisco Borges Henriques seria um oficial com um alargado leque de contactos que lhe cediam receitas, nomeadamente o “Lombo de vaca e outra qualquer carne”¹⁵⁹ do cozinheiro mor João da Costa Távora, das ginjas de frasco da “Sra. D. Teresa que é boa”¹⁶⁰ ou o manjar branco da “Sra. D. Maria”¹⁶¹ cuja receita terá sido acompanhada de

¹⁴⁹ Sobre a originalidade e secretismo das produções conventuais ver Braga 2015: 26-86 e Braga 2018:30-31.

¹⁵⁰ Algranti 2001/02: 407.

¹⁵¹ Braga 2015: 71-72.

¹⁵² Braga 2015: 363.

¹⁵³ Faltam estudos que incidam sobre as finanças conventuais e que avaliem a importância das vendas de produtos nos orçamentos institucionais.

¹⁵⁴ BNP, Cod. 7376, 107.

¹⁵⁵ BNP, Cod. 7376, 66.

¹⁵⁶ BNP, Cod. 7376, 5.

¹⁵⁷ BNP, Cod. 7376, 9.

¹⁵⁸ Braga 2017: 70-71 e 75-76.

¹⁵⁹ BNP, Cod. 7376, 200

¹⁶⁰ BNP, Cod. 7376, 65

¹⁶¹ BNP, Cod. 7376, 34.

“um formoso prato dele para amostra em 12 de maio de 1725”. Assim, será igualmente válido considerar que as receitas afamadas de várias casas monásticas poderão ter chegado ao conhecimento do cozinheiro por esta via.

Este mesmo processo de transmissão e circulação de receitas pode ajudar a explicar como é que a “Receita das Fatias de Santa Clara de Évora”¹⁶² publicada em 1788 no pequeno livro anónimo da *Arte Nova e Curiosa* apresenta uma formulação textual muito semelhante à sua congénere do manuscrito secreto de Soror Maria Leocádia datado de 1729, inclusive a anotação inicial de que “As fatias se fazem nesta casa com engenho de pão”¹⁶³. Tratando-se de uma receita sem paralelos no receituário moderno português e a acreditar no secretismo do manuscrito das clarissas de Évora, uma de duas explicações se afigura possível: ou o autor anónimo teve contacto com o manuscrito ou a receita foi transmitida ao autor. Se a primeira hipótese parece algo rebuscada, não será de desconsiderar a segunda, uma vez que, na obra, é explícito o contacto e a eventual cópia de receitas por parte do autor quando este afirma, na “Receita de pêssegos de conserva”, que não se devem deixar abrir os pêssegos quando cozem, “ainda que a receita o diz”¹⁶⁴.

Este curioso manuscrito regista, igualmente, receitas afamadas de conventos femininos, nomeadamente das “religiosas do Salvador de Lisboa” e das “freiras de Santa Marta”¹⁶⁵, bem como uma receita de contexto comercial, a “Calda de Limonada para gelar” que “a insigne Maria de Almeida, que teve loja de nevados no Rossio”¹⁶⁶ aromatizava com almíscar.

Apenas se conhece outro exemplo da transmissão de receitas associadas a estabelecimentos de venda ao público: no manuscrito das Visitandinas revela-se a fórmula dos “Bolos do Nicol”, famoso café lisboeta inaugurado no último quartel do século XVIII¹⁶⁷, alargando-se assim o espetro de tipologias de receitas que circulavam dentro do universo culinário português e que lhe conferiam características muito particulares.

2.4. A PERSONALIZAÇÃO E INOVAÇÃO DO RECEITUÁRIO

Apesar do receituário moderno português se apresentar fortemente condicionado pela herança culinária medieval europeia e pela influência de determinadas realidades e tendências culinárias estrangeiras ao longo dos séculos, é

¹⁶² *Arte Nova* 1788: 115-116.

¹⁶³ *Arte Nova* 1788: 115-116 e Algranti 2001: 407 e.

¹⁶⁴ *Arte Nova* 1788: 41.

¹⁶⁵ *Arte Nova* 1788: 5 e 8.

¹⁶⁶ *Arte Nova* 1788: 185.

¹⁶⁷ Braga 2015: 71.

também verdade que a sua construção se pautou por consideráveis contributos de ações de personalização e inovação por parte dos cozinheiros, que introduziam modificações ou comentários pessoais nas receitas com o intuito de melhorar o sabor ou a apresentação. Assim, a literatura culinária portuguesa do período moderno e seus autores relevam, como nos restantes contextos europeus, uma crescente preocupação com o gosto e sabor dos preparados, que se refletia, quer na personalização de sabores, quer no aperfeiçoamento de receitas¹⁶⁸.

Expressões como “se quiserem” ou “também podem” são frequentes indicadores da versatilidade que cozinheiro/autor garantia a algumas das suas receitas e que, em certa medida, resultavam em preparados distintos conforme a pessoa que replicava a receita. Estas inovações ou variações das receitas registam-se desde a alteração do ingrediente principal do prato ao acrescento ou alteração de ingredientes para finalização e embelezamento.

É nos preparados à base de carne que mais se observa a possibilidade de determinada receita ser replicada com outro ingrediente base. Desde a “Receita da Torta” que pode ser feita com carne de carneiro ou porco fresco¹⁶⁹ ao “Cabrito estufado”, cuja receita pode ser aplicada à carne de carneiro ou ao lombo de vaca¹⁷⁰, é comum encontrar receitas onde a determinada forma de cocção e temperos se podem associar diferentes carnes. O próprio receituário de Domingos Rodrigues assim o evidencia quando elenca 625 receitas no índice e apresentando apenas 266 receitas, indicando, por exemplo, na receita de “Perdiz assada e lardeada: veja Cabrito assado e lardeado”¹⁷¹.

A possibilidade de variar ou alterar a receita também se verifica no caso dos peixes e legumes, ainda que a menor expressão de receitas destes produtos nos receituários possa, à partida, condicionar esta leitura. Uma análise aprofundada notará mesmo que as receitas de peixes se limitam a apresentar molhos e temperos generalistas que abarcam todas as espécies piscícolas. Comum a todas elas é a utilização de azeite ou manteiga como gordura principal, concordante com os preceitos católicos da abstinência e do jejum que justificava grande parte do consumo de peixe.

Mais heterogéneo é o campo das variações de temperos e ingredientes secundários e cujas alterações poderiam verificar-se ou durante o processo de cocção ou na finalização.

Um dos casos mais curiosos e recuados de personalização de receitas está no *Livro de cozinha de D. Maria*: na receita de “Fartes”, a par da indicação das especiarias a adicionar ao mel, o redator não se coíbe de indicar o seu segredo, relevando que “ de gengibre e pimenta o que cada um quiser; a minha têmpera

¹⁶⁸ Flandrin 1990: 280-282.

¹⁶⁹ Manupella e Arnaut 1968: 29.

¹⁷⁰ Braga 2015: 143.

¹⁷¹ Rodrigues 1683: 239.

é meia onça de gengibre e meia de pimenta”¹⁷². A receita para este pequeno bolo seria de tal forma passível de personalização que o autor do *manuscrito 142* releva que receita de D. Madalena de Távora produz “os melhores do mundo”¹⁷³, ao passo que Francisco Borges Henriques regista duas receitas, uma “de que usamos e são os melhores” e outra de que “não são tão bons”¹⁷⁴, registando-se ainda os “Fartes de D. Maria” no livro *Arte Nova e Curiosa*¹⁷⁵.

Pela sua natureza pessoal, de circulação mais restrita e de carácter tendencialmente experimental, os receituários manuscritos são férteis em anotações desta tipologia e cujo objetivo seria o de transmitir várias sugestões, experimentadas, que tornassem um prato “mais formoso”, “mais galante” ou “mais gostoso”, na perspetiva do autor/cozinheiro.

Tome-se como exemplo a receita de “Tigelada de Perdizes”, comum aos receituários *Livro de Cozinha de D. Maria* e no *manuscrito 142*, e que apesar de apresentarem um conteúdo e forma muito semelhantes, anota-se na receita do *manuscrito 142* a possibilidade de poder ser acrescentada canela “se quiserem”¹⁷⁶, ocorrendo uma consciente personalização de uma receita, alterando tanto o seu sabor como o aspeto final, certamente de acordo com o gosto pessoal do autor.

Os registos culinários impressos, apesar da sua maior formalidade e esquematização, também apresentam sugestões de alternativas e variações de receitas. Ainda que o carácter experimental destes não seja tão evidente quanto o dos manuscritos, os autores sublinham a importância da experiência e diligência dos cozinheiros, deixando ao livre arbítrio daqueles determinadas adaptações nas receitas.

Em *Arte de Cozinha*, Domingos Rodrigues não atribui, taxativamente, liberdade de génio ao cozinheiro, advertindo mesmo que as receitas devem ser seguidas escrupulosamente, dizendo que “quando a quantidade que fizerem, for menos que a referida no Capítulo, se há de diminuir nas espécies e nos mais ingredientes, que conduzem para o mesmo prato”¹⁷⁷. No entanto, não deixa de ser paradoxal que o cozinheiro régio de D. Pedro II incluía nos menus que publica a partir da edição de 1683 alguns preparados cujas receitas estão ausentes do receituário, como as “Pernas de porco estofadas em vinho branco com perretil”, as “Favas com ovos” ou o “Pastelão de Siricaia”¹⁷⁸, ficando patente a efetiva liberdade de um cozinheiro na confeção de receitas.

¹⁷² Manupella e Arnaut 1968: 133.

¹⁷³ Barros 2013: 343.

¹⁷⁴ BNP, Cod. 7376, 16.

¹⁷⁵ *Arte Nova* 1788: 105.

¹⁷⁶ Barros 2013: 137

¹⁷⁷ Rodrigues 1693: 209.

¹⁷⁸ Rodrigues 1693: 153, 157 e 200.

Lucas Rigaud, representando uma nova geração de cozinheiros crescentemente autónomos e valorizados pela sua capacidade criativa, assume um discurso mais liberal, estimulando o génio criativo dos oficiais sempre que pode. O cozinheiro régio considera que, após a leitura da sua obra, o oficial “conceberá ideias, e combinações, que talvez nunca lhe ocorressem” e que “determinando então as quantidades com melhor acerto, sairão mais saborosos e delicados os manjares”¹⁷⁹.

O extenso receituário que propõe distingue-se de *Arte de Cozinha* por não contemplar variações dentro de todas as receitas, apresentando mesmo uma determinada inflexibilidade, como se depreende das 33 receitas “à moda de” cuja forma de preparação não se repete com outros ingredientes¹⁸⁰, ao contrário do receituário de Domingos Rodrigues¹⁸¹.

No entanto, a obra é pontuada por pequenos comentários que garantem ao cozinheiro determinada liberdade na realização de algumas receitas, incentivando o oficial a confiar no seu espírito criativo e de adaptação às condições: na “Observação sobre as pelotas de vitela”, Lucas Rigaud adverte que “enfim, o Oficial que trabalha é que deve dispor segundo a oportunidade dos tempos e ocasiões, pois nem todos os Amos podem fazer a mesma despesa”¹⁸², chegando mesmo a indicar que a alteração e adaptação de receitas “pende do gosto dos Oficiais que trabalham”¹⁸³, sugerindo, por diversas vezes, que a escolha de molhos e guarnições devem ser deixadas ao gosto do cozinheiro. O cozinheiro é, inclusive, incitado a criar denominações próprias para os seus preparados, como no caso dos “Paladares à Bexamela” que “podem-se variar e dar-lhe o nome que melhor quiserem”¹⁸⁴.

Inaugurava-se, assim, um infundável mundo de nomes e criações que iria povoar as mesas europeias do século XIX e alimentar o emergente universo dos *chefs* de cozinha, passando a evolução da culinária a depender quase exclusivamente do seu génio e da validação pública destes¹⁸⁵.

CONCLUSÃO

O universo da literatura culinária moderna portuguesa está longe de ser bem conhecido. Escasseiam estudos focados nos ingredientes e técnicas, escas-

¹⁷⁹ Rigaud 1780: Aiii.

¹⁸⁰ Gomes 2016: 250.

¹⁸¹ P.e., “Galinha em potagem à Francesa” que também se faz de peru, frango, pombos, coelhos, cabrito e perdiz (Rodrigues 1693: 30). Lucas Rigaud apresenta, p.e., 11 receitas “à Inglesa”, mas nenhuma considera alteração do ingrediente principal.

¹⁸² Rigaud 1780: 59.

¹⁸³ Rigaud 1780: 88.

¹⁸⁴ Rigaud 1780: 27.

¹⁸⁵ Drouard 2007.

seiam estudos comparativos com outras realidades culinárias, escasseiam estudos em longa diacronia.

Ainda que editorialmente pouco dinâmica, a literatura culinária nacional apresenta características únicas no panorama europeu que não devem ser consideradas como inferiores ou menosprezadas.

Se é legítimo afirmar que a fraca dinâmica editorial portuguesa garantiu à forma de cozinhar nacional uma fraca expressão europeia, não se instituindo como uma culinária dominante ou influente, é também verdade que o particular numeroso mundo dos receituários manuscritos permite perscrutar, de forma mais pormenorizada, a efetiva prática culinária e, em última instância, delimitar uma cozinha portuguesa moderna e seus atributos identitários.

Assim, o arcaísmo, a cristalização e a limitação que têm sido atribuídos à realidade culinária portuguesa deverão ser reinterpretados e assumidos como elementos identificadores do gosto nacional e não como provas da falta de modernidade da cozinha portuguesa. Os receituários mostram que, a par de uma intrínseca relação com a tradição culinária medieval europeia, a cozinha portuguesa moderna apresentou-se altamente dinâmica, absorvendo influências de culinárias estrangeiras, promovendo a transmissão e circulação interna de técnicas e preparados e privilegiando a criatividade dos cozinheiros, os quais encontravam na personalização de receitas um veículo para exercer o seu génio criativo ou materializar os seus gostos pessoais.

Mais que refletir um perfil internacional, tido como cosmopolita e moderno, a literatura culinária portuguesa do período moderno reflete um estilo próprio, cujos limites permitem pensar na efetiva existência de um gosto nacional, de uma forma de cozinha à portuguesa.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Algranti, L. (2001-2002), “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”, *Cadernos Pagu* no.17-18: 397-408.
- Altamiras, J. (1758), *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*, Barcelona.
- Arte Nova 1788 = Arte nova curiosa para conserveiros confeiteiros e copeiros*, Officina de José de Aquino Bulhoens, Lisboa, 1788.
- Audiger (1692), *La Maison réglée, et l'art de diriger la maison*, Chez Nicolas Le Gras, Paris.
- Barros, A. (2013) *As receitas de um frade português do século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Beckford, W. (1901), *A corte da rainha D. Maria I. Correspondência de W. Beckford*. Livraria Editora Tavares Cardoso & Irmão, Lisboa.
- Biblioteca Nacional de Portugal (BNP), Cod. 7376, Henriques, F. B., *Receitas de melhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fês Francisco Borges Henriques, para o uzo da sua caza*.
- Braga, I. D. (2015), *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais portugueses da época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Caderno = Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*. Apresentação e notas de Luís Filipe Coelho, Vol. 1, Editor Barca Nova, Lisboa.
- Granado, D. (1614), *Libro del Arte de Cozina*, Lis Manescal, Lerida.
- La Chapelle, V. (1733), *The Modern Cook*, Printed for Thomas Osborne, Londres.
- La Chapelle, V. (1735), *Le Cuisinier moderne*, Chez Antoine De Groo, La Haya.
- Maceras, D. H. (1607), *Libro del arte de cozina*, en casa de Antonia Ramirez, Salamanca.
- Manupella, G.; Arnaut, S. D. (1967), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Marín, M. (2007), *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos. Ibn Razin al-Tugibi. Estudio, traducción y notas*, Trea, Gijón.
- Martinelli, C. (2012), *Anonymous Andalusian Cookbook*. Candida Martinelli.
- Martinez Montiño, F. (1611), *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Luis Sánchez, Madrid.

- Rigaud, L. (1780), *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinhar*, Offic. Patriarc. de Francisco Luiz Ameno, Lisboa.
- Rodrigues, D. (1693), *Arte de cozinha devidida em tres partes*, Officina de Manoel Lopes Ferreyra, Lisboa.
- Scappi, B. (1570), *Opera dell'arte del cucinare*, Alessandro de Vecchi, Venetia.

Estudos

- Albala, K. (2002), *Eating right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles.
- Braga, I. D. (2004) “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, in *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra, 61-101.
- Braga, I. D. (2006) “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise” in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Braga, I.D. (2014), “A Doçaria num Receituário Conventual Masculino. O Caderno do Refeitório de 1743”. Disponível em: <https://www.academia.edu/8466241/>.
- Braga, I. D. (2017), “O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII”, *Revista Diálogos Mediterrânicos* 12: 67-88.
- Braga, I. D. (coord.) (2018), *Primeiro Tratado de Cozinha. Arte de Cozinha*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Coelho, M. H. C. (2014), “A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimonias”, in Soares, C.; Macedo, I. C. de (eds.), *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 89-111.
- Drouard, A. (2007), “Chefs, Gourmets and Gourmands”, in Freedman, P. (ed.), *Food: The history of taste*, Thames & Hudson, London, 263-299.
- Flandrin, J.-L. (1981) “Différences et différenciation! des goûts: Réflexion sur quelques exemples européennes entre le 14^e et le 18^e siècle,” in Davidson, A. (ed.), *Oxford Symposium Proceedings*, Prospect Books, London, 191-207.
- Flandrin, J.-L. (1983), “Le goût e la nécessité” in *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 38^e année 2: 369-401.

- Flandrin, J.-L. (2009), “A moderna cozinha europeia. Uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII)”, in Montanari, M. (coord.), *O mundo na cozinha. História, Identidade, Trocas, Estação da Liberdade-SENAC*, São Paulo, 99-119.
- Flandrin, J.-L. (2013), “Dietary choices and culinary technique”, in Flandrin, J.-L. e Montanari, M. (eds.), *Food: A culinary history*, Columbia University Press, New York, 403-417.
- Gentilcore, D. (2015), *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*, Bloomsbury Academic, London.
- Gomes, J. P. (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas portuguesas na correspondência de D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza (1647-1651).” in Soares, C. e Macedo, I. C. de (coord.) *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 213-250.
- Gomes, J. P. (2016a), “Propriedades e Usos do Açafreão na Idade Moderna em Portugal”, *Revista de História Helikon* 3.5: 60-72.
- Gomes, J. P. (2016b), “Cozinhar “á Portuguesa” com Lucas Rigaud: identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16.1: 243-270.
- Gomes, J. P. (2018a), “Rigaud, Lucas, Cozinheiro Moderno ou Nova arte de Cozinha (1785)”, in Soares, C. (coord.) *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, J.P. (2018b), “Práticas alimentares no Real Colégio de São Paulo de Coimbra: o “Livro do pão” de 1707-08”, *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra* 31.1: 21-60.
- Gomes, J. P. (2018c), “De “caldos esforçados” e “receitas para doentes”. Culinária e Saúde no Portugal Moderno (sécs. XVI e XVII)”, in Soares, C. e Ribeiro, C., *Mesas Luso-Brasileiras*, vol 1, Editora Champagnat, Curitiba, 89-122.
- Héraud, N. (2005), “Exotisme culinaire et représentations nationales dans les cuisines européennes du XVI^e et du début du XVII^e siècle: le témoignage des livres de cuisine”, in Redon, O.; Sallmann, L.; Steinberg, S. (coords.), *Le Désir et le Gout*, Presses Universitaires de Vincennes, Paris, 119-133.
- Hieatt, C. (1995), “Sorting through the Titles of Medieval Dishes: What Is, or Is Not, a “Blanc manger””, in Adamson, M. W. (ed.), *Food in the Middle Ages: a book of essays*, Garland Pub, New York, 25-43.

- Hyman, P.; Hyman, M. (1979), “La Chapelle and Massialot: An 18th Century Feud,” *Petits Propos Culinaires* 2: 44-54.
- Hyman, P.; Hyman, M. (2013), “Printing the kitchens: French cookbooks, 1480-1800”, in Flandrin, J.-L.; Montanari, M. (eds.), *Food: A culinary history*, Columbia University Press, New York, 394-402.
- Laurioux, B. (1988), “Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge”, *Médiévales* 14: 59-71.
- Laurioux, B. (1996), “I Libri di cucina”, in Datini, F. (ed.), *Et coquatur ponendo--: Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Istituto internazionale di storia economica “Francesco Datini”, Prato, 249-257.
- Laurioux, B. (1997), “L’histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes”, in Cavaciocchi, S. (ed.) *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*, Istituto internazionale di storia economica “F. Datini”, Prato, 463-487.
- Laurioux B. e Redon, O. (2005), “Histoire de l’alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », in Redon, O., Sallman, L. e Steinberg, S. (coord.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin, Presses Universitaires de Vincennes, Saint-Denis, 53-96.
- Laurioux, B. (2009), “Identidades nacionais, peculiaridades regionais e koiné europeia na culinária medieval”, in Montanari, M. (coord.) *O mundo na cozinha. História, Identidade, Trocas*, Estação da Liberdade-SENAC, São Paulo 67-98.
- Laurioux, B. (2013a), “Medieval Cooking,” in Flandrin, J.-L.; Montanari, M. (eds.), *Food: A culinary history*, Columbia University Press, New York, 295-301.
- Laurioux, B. (2013b): “De ville en ville, de cour en cour: le rôle des cuisiniers dans la diffusion des normes et des pratiques culinaires”, in *Circolazione di uomini e scambi culturali tra città (secoli XII-XIV)*, Centro Italiano di Studi di Storia e d’Arte – Pistoia, Collana, 493-522.
- Mengo, A. M. (1887), *Copa e cozinha: formulario extrahido de um manuscripto conventual*, David Cotam, Lisboa.
- Merlo, P.; Viana Júnior, F. (2016), “A modernidade lusa expressa na trajetória dos sabores entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha”, *Dimensões* 37 (jul-dez): 123-140.
- Merlo, P.; Viana Júnior, F. (2016), “A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha” *Ágora* 18: 131-140.

- Nadeau, C. (2005), "Spanish Culinary History in Cervantes' "Bodas de Camacho", *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos* 29.2: 347-361.
- Nadeau, C. (2012), "Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage", *Cincinnati Romance Review* 33: 59-77.
- Notaker, H. (2017), *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*, University of California Press, Oakland.
- Pérez Samper, M. A. (1998), *La alimentación en la España del siglo de oro: Domingo Hernández de Maceras, "Libro del arte de cocina"*, La val de Oñsera, Huesca.
- Pérez Samper, M. A. (2012), "Recetarios manuscritos de la España moderna", *Cincinnati Romance Review* 33: 27-58.
- Pérez Samper, M. A. (2016), "Historia de la alimentación: relaciones entre España y Portugal en la edad moderna, a través de los recetarios", in Soares, C. e Pinheiro, J. (coords.), *Patrimónios alimentares de quem e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 653-675.
- Pilcher, J. (2005), *Food in World History*, Routledge, New York.
- Ramos, A.; Claro, S. (2013), *Alimentar o corpo, saciar a alma: Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, Direcção Regional de Cultura do Norte, Vila Real.
- Rodriguez-Moñino, A. (1956), *Viaje a España del Rey Don Sebastian de Portugal: 1576- 1577*, Editorial Castalia, Valencia.
- Rodrigues, D. (2017), *Arte de Cozinha*, Relógio D'Água Editores, Lisboa.
- Santich, B. (1987), *Two languages, two cultures, two cuisines: a comparative study of the culinary cultures of northern and southern France, Italy and Catalonia in the fourteenth and fifteenth Centuries*, The Flinders University of South Australia, Adelaide.
- Santos, Maria J. A. (1992), "O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores", *Revista Portuguesa de História* XXVII: 63 – 101.
- Veloso, C. (1992), *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Minerva, Coimbra.
- Viana Junior, F. (2015), *Dos Sabores Fortes aos Suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780*, Dissertação de mestrado em História, apresentada à Universidade Federal do Espírito Santo.
- Willan, A.; Cherniavsky, M.; Clafin, K. (2012), *The Cookbook Library: Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook*, University of California Press, Berkeley.
- Woolgar, C. M. (2007), "Feasting and fasting", in P. Freedman (ed.), *Food: The history of taste*, Thames & Hudson, Londres, 163-196.

(Página deixada propositadamente em branco)

SUCO DE UVA COMO FATOR DA MANUTENÇÃO DA IDENTIDADE E DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR TERRITORIAL DA COLONIZAÇÃO

GRAPE JUICE AS A FACTOR FOR MAINTENANCE OF IDENTITY AND TERRITORIAL FOOD HERITAGE OF COLONIZATION

VALDECIR CARLOS FERRI

Universidade Federal de Pelotas

Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos

Laboratório de Inovação em Bebidas – LiBer

ferriufpel@gmail.com

RESUMO: O município de Pelotas, localizado no estado do Rio Grande do Sul, Brasil, foi prioritariamente colonizado por imigrantes de origem portuguesa que carregou consigo a cultura da videira como memória dos antepassados. O desenvolvimento deste estudo teve por objetivo demonstrar de que o suco de uva neste território brasileiro, é um fator representativo do patrimônio alimentar português. Além das questões culturais, o suco de uva tem ganhado espaço no consumo por suas características sensoriais agradáveis e propriedades antioxidantes e terapêuticas. Os sucos foram analisados quanto a sua aceitabilidade junto aos consumidores. O aroma e sabor dos sucos se mantiveram semelhantes aos observados nas uvas *in natura*, específicos de cada variedade e característicos de uvas americanas. Das dezesseis famílias entrevistadas, doze delas produzem sucos artesanais e nove delas afirmam manter essa tradição em função da lembrança dos usos e costumes advindos de Portugal. Os resultados corroboram com a assertiva de que o suco de uva além de potencialidades técnicas sensoriais, possui importância socioeconômica crescente e que, principalmente, é um importante fator representativo do patrimônio alimentar da colonização portuguesa estabelecida no território brasileiro.

Palavras-chave: Identidade cultural; Antepassados; *Vitis spp*; Perfil sensorial; Alimento.

ABSTRACT: The municipality of Pelotas, located in the state of Rio Grande do Sul, Brazil, was primarily colonized by immigrants of portuguese origin who carried with them the vine culture as a memory of their ancestors. The development of this study had the objective of demonstrating that the grape juice in this Brazilian territory is a representative factor of the Portuguese food heritage. In addition to cultural issues, grape juice has gained space in consumption for its pleasant sensory characteristics and antioxidant and therapeutic properties. The juices were analyzed for their acceptabilities to consumers. The aroma and flavor of the juices remained similar to those observed in grapes *in natura*, specific to each variety and characteristic of American grapes. Of the sixteen families interviewed, twelve of them produce artisan juices and nine of them claim to maintain this tradition due to the remembrance of the customs and customs coming from Portugal. The results corroborate with the assertion that

grape juice besides sensorial technical potentialities, has a growing socioeconomic importance and that, mainly, it is an important representative factor of the food heritage of the established Portuguese territorial colonization in Brazil.

Keywords: Cultural identity; Ancestors; *Vitis spp*; Sensory profile; Food.

INTRODUÇÃO

Os primeiros casos de sucesso da vitivinicultura brasileira ocorreram com o estabelecimento no Rio Grande do Sul de imigrantes portugueses e alemães e, mais tarde, dos ingleses que trouxeram as espécies *Vitis Labrusca* e *Vitis Bourquina*, de origem americana e mais resistentes a doenças¹.

É indiscutível, no momento atual, que a viticultura brasileira possui enorme importância social e econômica, onde cerca de 30 mil famílias de pequenos produtores rurais dependem principalmente desta produção vitícola, aportando a eles benefícios notáveis nos índices de qualidade de vida, geração de emprego, renda e fixação destes produtores na atividade primária. Entretanto, há poucos estudos a respeito da identidade cultural desta notável fruta, do quanto a uva, em alguns territórios, poderá ser considerada patrimônio alimentar.

Atualmente, o suco de uva é um dos maiores destaques, especialmente advindo a partir do forte apelo do produto para a saúde e qualidade de vida do consumidor. Porém, antes do consumidor há a produção, que envolve material humano – organismo vivo, que guarda referências culturais, na maioria dos casos identificada etnicamente com a cultura, enfatizando-se que a valorização do aspecto humano, da identidade e do patrimônio alimentar territorial da colonização também deve ser considerada.

Diante do exposto, teve-se por objetivo fundamental a caracterização de sucos de uvas produzidos nestas diferentes colonizações territoriais, para posteriormente estabelecer uma relação destas com a identidade e o patrimônio alimentar.

1. CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVAS

A área plantada com uvas no Brasil, em 2019, é de 72.300 hectares, que foram responsáveis pela produção de 1.536.700 toneladas de uvas². Uma mudança de comportamento do consumidor, estimulado pela divulgação de pesquisas científicas a buscar alimentação saudável, e um reposicionamento da cadeia produtiva em relação à rentabilidade da vitivinicultura são os principais

¹ Soares 2016.

² IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 2019.

motivos para o crescimento de mais de 100% na elaboração de suco de uva integral no Brasil nos últimos cinco anos.

Rio Grande do Sul é uma das 27 unidades federativas do Brasil. Localizado na Região Sul, possui como limites o estado de Santa Catarina ao norte, o oceano Atlântico ao leste, o Uruguai ao sul e a Argentina a oeste. Sua capital é o município de Porto Alegre. As cidades mais populosas são: Porto Alegre, Caxias do Sul, Pelotas, Canoas e Santa Maria. A economia do Estado se baseia na agricultura (soja, trigo, arroz e milho), na pecuária e na indústria (de couro e calçados, alimentícia, têxtil, madeireira, metalúrgica e química). Durante o século XIX, o Rio Grande do Sul foi palco de revoltas federalistas, como a Guerra dos Farrapos (1835-45), e participou da luta contra Rosas (1852) e da Guerra do Paraguai (1864-70). As disputas políticas locais foram acirradas no início da República e só no governo de Getúlio Vargas (1928) o Estado foi pacificado. É o estado mais meridional do país, conta com o quarto maior PIB – superado apenas por São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, o quinto mais populoso e o quinto Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) mais elevado. Sua população é em grande parte formada por descendentes de portugueses, alemães, italianos, africanos e indígenas. Em pequena parte por espanhóis, poloneses e franceses, dentre outros imigrantes. Em certos locais do estado, como a Serra Gaúcha e a região rural da metade sul, ainda é possível ouvir dialetos da língua italiana (talian) e do alemão (Hunsrückisch, Plattdeutsch).

O estado do Rio Grande do Sul ocupa uma área de pouco mais que 3% de todo o território nacional, equivalente ao do Equador. Todo o seu território está abaixo do Trópico de Capricórnio. No Brasil, o estado faz parte da região Sul, fazendo fronteiras com o estado de Santa Catarina e dois países: Uruguai e Argentina. É banhado pelo oceano Atlântico e possui duas das maiores lagoas do Brasil: a Lagoa Mirim e a Lagoa Mangueira, além de possuir uma das maiores lagoas do mundo: a Lagoa dos Patos, que possui água salobra. Sua população constitui cerca de 6% do número de habitantes do país.

A composição étnica do Rio Grande do Sul se constitui como principais imigrantes em número de portugueses, em grande parte, açorianos; seguidos dos alemães e italianos, que vieram somar-se aos ameríndios e africanos. Também podem-se citar entre os grupos de imigrantes minoritários os espanhóis, poloneses, austríacos, russos, judeus, árabes, japoneses, argentinos e uruguaios, entre outros. Atualmente, a população autodeclara-se da seguinte maneira quanto à raça: 82,3% como brancos, 11,4% como pardos, 5,9% como pretos e 0,4% como amarelos ou indígenas.

No referente aos idiomas, além do idioma oficial, que é o português, no Rio Grande do Sul outros idiomas também são falados por parte da população, como o caingangue ou o mbyá-guaraní, de povos autóctones; sem deixar de mencionar o “portunhol” (fusão do português com a língua espanhola), muito falado nas regiões fronteiriças do Brasil com a Argentina, Uruguai e Paraguai.

Considerável parte da população em geral, em especial os descendentes de imigrantes alemães e italianos, dentre outros, também falam os seguintes idiomas: Riograndense Hunsrückisch, Plattdietch ou Plattdütsch, Talian e Castelhana. Já em menor escala, ainda existem vários outros núcleos de idiomas e dialetos no Rio Grande do Sul, como polonês, lituano, árabe e iídiche.

O Rio Grande do Sul apresenta uma rica diversidade cultural. O estado possui rico acervo arquitetônico e dispõe de inúmeros monumentos tombados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), entre os quais se destacam a igreja de São Sebastião, em Bagé, construída em 1863 e onde repousam os restos mortais de Gaspar da Silveira Martins; o forte inacabado de Dom Pedro II, em Caçapava do Sul; o palácio do governo farroupilha (hoje Museu Farroupilha), o quartel-general farroupilha e a casa de Giuseppe Garibaldi, em Piratini; a Catedral de São Pedro, em Rio Grande; as ruínas do Povo e da igreja de São Miguel, em Santo Ângelo; os casarões, a Catedral, o Theatro sete de abril, o mais antigo em funcionamento no Brasil, o Teatro Guarany, a Catedral, a Igreja do Porto, os Casarões na praça Coronel Pedro Osório, o Mercado Central e as Charqueadas em Pelotas e; a igreja de Nossa Senhora da Conceição, em Viamão.

O Rio Grande do Sul é o estado com maior produção vinícola do Brasil, com aproximadamente 63,8% das uvas produzidas no Brasil, 720.456.767 quilos de uva que ingressaram nas vinícolas gaúchas em 2019 totalizam a maior safra a ser processada no Estado. Desse total, 87,9% (633.281.498 kg), foram de uvas americanas e híbridas e 10,4%, de uvas *vitis viniferas*. Neste mesmo ano de 2019, 423 vinícolas distribuídas em 69 cidades declararam processamento da matéria-prima, cultivada em 141 diferentes municípios, que responde por 52,3% dos Sucos e derivados Brasileiros³.

O Território Zona Sul do Estado do Rio Grande do Sul possui 871.733 habitantes, o que representa em torno de 8% da população e 13% da área do Estado⁴. Inicialmente foi habitada por grupos indígenas nômadas, como os *guenoas*, *minuanos* e *charruas* até seu povoamento pelos portugueses. A presença da agricultura familiar é expressiva no Território, fruto da forma de ocupação do solo e os objetivos estratégicos da Coroa Portuguesa.

Pelotas, município localizado no território da metade sul do estado do Rio Grande do Sul – Brasil, situado 31°46'19"Sul, 52°20'34"Oeste, possui área de 56 hectares de cultivo com uvas, representados por 123 produtores, que produziram 700 toneladas na safra de 2019⁵. Este município foi prioritariamente desenvolvido por colonização de origem Portuguesa e a vitivinicultura, que

³ IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho 2019.

⁴ IBGE-RS – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística do Estado do Rio Grande do Sul 2015.

⁵ EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural 2019.

nos primórdios da colonização de Pelotas teve expressão na Colônia Francesa, estão retomando fôlego. Para o seu desenvolvimento, este município pode contar também, em menor escala, com colonizadores Italianos e Alemães. Coincidentemente, todas estas descendências, possuem em seus territórios geográficos a cultura da videira como memória dos antepassados, a qual pode contribuir na manutenção de suas identidades e aporte para a fidelização do patrimônio alimentar.

Desde os primórdios tempos da chegada destes colonizadores, estes descendentes tiveram a cultura da videira como base agrícola, tanto em suas áreas rurais e urbanas, iniciadas com bachelos vindos de seus países de origem. À medida que a cultura da videira foi sendo desenvolvida muita cultivares e muitas diferentes técnicas de cultivo foram adotadas, até chegar nos dias atuais em que são produzidas essencialmente uvas americanas da espécie *Vitis labrusca*, sendo o território de colonização italiana identificado com a cultivar Isabel e os de ligação portuguesa e francesa, priorizam a cultivar Bordô.

2. METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS

Suco de uva, segundo a legislação brasileira, é a bebida não diluída, extraída da parte comestível da uva (*Vitis sp.*) por meio de processo tecnológico adequado, apresentando-se límpido ou turvo e, com cor, odor (aroma) e sabor característico próprio, composição específica, não fermentado, sendo tolerada a graduação alcoólica de até 0,5°GL, definido pela Instrução Normativa nº 01/00⁶.

O material vegetal constou de uvas do grupo americanas, da espécie labrusca (*Vitis labrusca* L.) dos cultivares Isabel e Bordô, produzidas em vinhedos instalados no município de Pelotas-RS, conduzidos em sistema espaldeira simples em espaçamento 2,8x1,5 metros, com nove anos de produção.

O cultivar Isabel (*Vitis labrusca* L.), é videira bastante rústica com baixa exigência de manejo, apresenta alta produtividade e produz uvas tintórias com os sabores característicos das labruscas, adaptando-se a diversos usos. É consumida como uva de mesa; usada para a elaboração de vinho branco, rosado e tinto, os quais, muitas vezes, são utilizados para a destilação ou para a elaboração de vinagre; origina suco de boa qualidade; pode ser matéria-prima para o fabrico de doces e geleias. É o cultivar mais difundido no Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Apresenta bom desempenho nos climas tropicais do Brasil, com resultados positivos comprovados no Noroeste de São Paulo, no Triângulo Mineiro, em Goiás e no Mato Grosso. Resultados mais recentes, ainda não conclusivos, indicam que este cultivar poderá ser uma alternativa para a produção de suco no

⁶ MA – Ministério da Agricultura do Brasil 2000.

Vale do São Francisco. Normalmente os sucos elaborados com uvas Isabel precisam ser combinados com o suco de outros cultivares tintureiros para obtenção de produtos com a intensidade de cor que o mercado consumidor exige⁷.

A videira Bordô (*Vitis labrusca* L.) é conhecida por nomes regionais, 'Bordô' no Rio Grande do Sul e Santa Catarina; 'Terci' no Paraná e 'Folha de Figo' em Minas Gerais. Este cultivar de uva tinta tem importância comercial somente em regiões com inverno definido, apresentando grande dificuldade de desenvolvimento em climas tropicais. Assim, seu cultivo está restrito aos polos do Sul de Minas Gerais e Norte do Paraná, além dos Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. É cultivar rústico, resistente a doenças fúngicas. Origina sucos de cor intensa, que, em cortes, servem para a melhoria da cor dos produtos à base de 'Isabel' e de 'Concord' ⁶. A uva apresenta alta concentração de matéria corante, motivo principal de sua significativa difusão⁸.

Para ambos os cultivares, as uvas foram colhidas em lotes de 25kg de frutas no índice de maturidade fisiológica, indicado por Kader (1997), que sugere o ponto de colheita das uvas a partir do acompanhamento dos teores de açúcares e ácidos orgânicos da fruta, quando considerados ideais para a comercialização. No momento que se observou uma estabilização da evolução da maturação, as uvas foram colhidas.

Os sucos foram elaborados no Laboratório de Inovação em Bebidas (LIBER) do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), da Universidade Federal de Pelotas (UFPel); manipulados em equipamento designado suqueira. Colocou-se um volume de dez litros de água potável na caldeira do extrator, que foi aquecida até a fervura da água (± 40 minutos). Como fonte de aquecimento, utilizou-se gás liquefeito em botijão de 13kg adaptado ao fogareiro da panela extratora. Pesou-se 18kg de bagas de uvas, que foram previamente desengaçadas manualmente. O envase foi realizado a quente (com a temperatura monitorada entre 85 e 90°C), em garrafas com capacidade de 0,5 litros.

Quanto a tecnologia utilizada durante a elaboração do suco, especialmente no que se refere à temperatura e tempo de extração, regula a solubilidade e a intensidade de difusão das substâncias contidas na película da uva para o suco, exercendo influência marcante na composição química e na tipicidade do produto final⁹. A temperatura e o tempo de aquecimento podem variar dependendo do grau de maturação da uva. O aquecimento facilita a solubilização da pectina e de pigmentos presentes na casca e sementes da uva¹⁰.

As análises de laboratório seguiram metodologias específicas de pH, Sólidos Solúveis (SS) e Acidez Titulável (AT). Para a análise sensorial utilizou-se o

⁷ Maia e Camargo 2017.

⁸ Rombaldi, et al. 2004.

⁹ Rizzon, et al. 1998.

¹⁰ Pederson 1980.

método de Perfil Descritivo Otimizado por teste de Avaliação de Atributos¹¹, realizada no Laboratório de Análise Sensorial da UFPel, com a participação de 18 avaliadores previamente treinados. As amostras foram codificadas e servidas aleatoriamente aos julgadores em copos descartáveis de capacidade para 50 mL.

Para qualificação do diagnóstico territorial da Identidade e do Patrimônio Alimentar foram realizadas consultas a dados secundários advindo de nossos projetos anteriores e entrevistas com atores chaves deste importante processo produtivo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Em 1740 chegou à região do atual Rio Grande do Sul o primeiro grupo organizado de povoadores. Vindos da ilha dos Açores, contavam com o apoio oficial do governo, que pretendia que se instalassem na vasta área onde anteriormente estavam situadas as Missões. Mas as dificuldades de transporte fizeram com que terminassem por se fixar na área onde hoje está Porto Alegre, a capital do Estado. Praticando a agricultura de pequena propriedade, não encontraram, em um território em que cada estância funcionava como uma célula independente, mercado para seus produtos, e terminaram por se integrar à economia voltada para a pecuária¹².

Posteriormente, em 1780, um fato iria reforçar ainda mais o caráter rural da vida do atual Estado. Foi criada a primeira charqueada comercial em Pelotas. Aos poucos, o charque se tornou o principal produto de exportação do Rio Grande, sendo enviado para as demais regiões do país¹².

Essa situação começou a ser modificada no início do século XIX. A estrutura econômica do Brasil de então se baseava na exportação dos produtos agrícolas plantados em grandes propriedades por trabalhadores escravos. O Rio Grande fornecia o charque para esses trabalhadores, e também para os moradores pobres das grandes cidades. Mas, a partir da década de vinte do século passado, o governo brasileiro resolveu estimular a vinda de imigrantes europeus, para formar uma camada social de homens livres que tivessem habilitação profissional, e pudessem oferecer ao país os produtos que até então tinham que ser importados, ou que eram produzidos em escala mínima. Isto significa que o governo queria trazer pequenos produtores para fornecer alimentos para as cidades e artesãos¹³.

A ideia, apoiada por alguns, era rejeitada pelos senhores de escravos, que temiam que os trabalhadores livres “fossem um mau exemplo”, demonstrando

¹¹ Gularte 2002.

¹² MRE – Ministério das Relações Exteriores do Brasil 2019.

¹³ Vargas 2014.

que o trabalho pago produzia mais e melhor que o escravo. Moradores de regiões mais ao norte do país, os grandes senhores de escravos conseguiram impedir que os imigrantes fossem destinados às suas regiões. Por isto, o governo terminou por levá-los para o Rio Grande do Sul, que estava situado à margem do grande eixo econômico, no centro do país¹⁴.

Os primeiros imigrantes que chegaram foram os alemães, em 1824. Eles foram assentados em glebas de terra situadas nas proximidades da capital gaúcha. E, em pouco tempo, começaram a mudar o perfil da economia do atual Estado¹⁵.

Primeiramente, introduziram o artesanato em uma escala que, até então, nunca fora praticada. Depois, estabeleceram laços comerciais com seus países de origem, que terminaram por beneficiar o Rio Grande. Pela primeira vez havia, no país, uma região em que predominavam os homens livres, que viviam de seu trabalho, e não da exploração do trabalho alheio¹⁴.

As levas de imigrantes se sucederam, e aos poucos transformaram o perfil do Rio Grande. Trouxeram a agricultura de pequena propriedade e o artesanato. Através dessas atividades, consolidaram um mercado interno e desenvolveram a camada média da população. E, embora o poder político ainda fosse detido pelos grandes senhores das estâncias e charqueadas, o poder econômico dos imigrantes foi, aos poucos, se consolidando¹³.

Com isto, esperava-se, de imediato, além do surgimento, um crescimento do cultivo da videira. Porém, devido à falta de adaptação ao clima e ao solo e, acima de tudo, pelo surgimento de pragas que incessantemente debilitavam as videiras, impedindo seu crescimento e, por conseguinte, precarizavam e frustravam a colheita das uvas, tal não se verificou.

Depois de colhidas as uvas, com 16,0 °Brix, pH 3,3 e 0,47 g.100g-1de ácido tartárico e 16,5 °Brix, pH 3,1 e 0,46 g.100g-1de ácido tartárico, respectivamente para o cultivar Isabel e para o Bordô. Estes resultados corroboram para atender a demanda vitivinícola nacional, o setor tem estimulado a buscar por novas regiões e a revitalização de áreas latentes aptas a produzir uvas que gerem sucos e vinhos competitivos, tanto no mercado interno para dirimir os importados, como na expansão do mercado externo. Dentro deste contexto pesquisas agroclimatológicas foram realizadas e demonstraram que a metade sul do Rio Grande do Sul possui potencial climático e edafológico para tornar-se um grande polo vitivinícola brasileiro¹⁶.

Diante destes números, há de considerar-se que, ao ser responsável por 90% do abastecimento nacional do suco de uva, o Rio Grande do Sul colocou no mer-

¹⁴ Vargas 2014.

¹⁵ MRE – Ministério das Relações Exteriores do Brasil 2019.

¹⁶ Mello 2010.

cado 100 milhões de litros em 2017. Sua viticultura se caracteriza por se desenvolver basicamente em pequenas propriedades, com área média de 2,5 hectares e mão de obra familiar. Além do clima propício, o setor observou que, nos últimos anos, apesar de não haver um aumento significativo da área plantada no Estado, algumas cultivares foram substituídas por outras mais produtivas, entre elas a Bordô e as desenvolvidas pela Embrapa Uva e Vinho, como a Lorena, e a Isabel precoce. O aumento de volume mais significativo foi observado principalmente entre os pequenos produtores¹⁷.

No quesito aparência visual há superioridade do suco produzido com uvas do cultivar Isabel, que alcançou um índice médio de 7,7; em relação ao suco advindo de uvas Bordô, que atingiu média de 4,1 neste quesito. Enquanto que o suco de uvas do cultivar Bordô, por sua vez, destaca-se superiormente na impressão global, no qual obteve índice de valor médio de 6,3 em relação ao suco de uva Isabel, conseguiu manter uma média de 5,3.

Em cada território produtor, as variáveis climáticas apresentam comportamento diferenciado ao longo do ano, incluindo as temperaturas, a insolação, a precipitação pluviométrica e os índices climáticos vitícolas. Os fatores de qualidade das uvas nas diferentes regiões em função do clima, do solo, da variedade, das técnicas de cultivo e dos sistemas de processamento empregados¹⁸. Dessa forma cada região tem o seu *terroir*.

De acordo com a OIV (Organização Internacional da Uva e do Vinho), o *terroir* vitivinícola é um conceito que se refere a um espaço sobre o qual se desenvolve um saber coletivo de interações entre um meio físico e biológico identificável e as práticas vitivinícolas aplicadas, que conferem características distintas aos produtos originários desse espaço. O *terroir* inclui características específicas de solo, topografia, clima, paisagem e biodiversidade¹⁹.

Em relação aos comentários dos avaliadores, destacamos apontamentos registrados quanto ao aroma e sabor dos sucos que se mantiveram semelhantes aos observados nas uvas in natura, específicos de cada variedade e característicos de uvas americanas.

A qualidade é um fator decisivo na escolha de um suco e depende da harmonia de todos os seus componentes, responsáveis pelo seu aroma, cor, gostos e das sensações tácteis. Para ser considerado de qualidade, o suco deve possuir bom equilíbrio entre suas características organolépticas e analíticas, é isento de defeitos tecnológicos e possui elevada expressão de sabor, determinada pela variedade, origem da uva e pela competência do elaborador²⁰.

¹⁷ FECOVINHO – Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul 2017.

¹⁸ Tonietto e Mandelli 2003.

¹⁹ OIV – International Organisation of Vine and Wine 2017.

²⁰ Bandeira, et al. 2017.

Decorrente de suas características e qualidades, o suco de uva está ganhando espaço junto aos consumidores, sendo crescente a sua produção no Brasil e tornando-se uma importante alternativa para o processamento agroindustrial, inclusive em unidades familiares. O suco de uva, sob o aspecto nutricional, é comparado com a própria fruta, pois na sua composição estão os constituintes principais da uva, tais como: açúcares, minerais, ácidos, vitaminas, e compostos fenólicos. Muitos dos compostos presentes na uva e no suco são resultantes das vias do metabolismo secundário da videira, sendo os compostos fenólicos, antocianinas, taninos e os estilbenos (*trans*-Resveratrol) aqueles de maior interesse farmacológico²¹.

Ao mesclar questões tecnológicas com as culturais, servem para indicar ponderações e entendimentos necessários e urgentes, que vão além da técnica de produção vitícola, para cada vez mais, discutirmos também a importância da contemplação de diferentes valores, que são únicos e intransferíveis, presentes nos territórios, expressos em suas paisagens culturais²². O suco elaborado em suas melhores qualidades tecnológicas e organolépticas devem contemplar também os valores culturais imateriais expressos em seu espaço social, porque é isso que se observa cada vez mais nos territórios vitícolas mundiais: a valorização do produto local através da identidade do lugar. Os laços de pertencimento da comunidade devem ser realçados para que se possa ampliar a relação cultural e a afetividade com seus lugares e a respectiva paisagem resultante, fazendo-os sentir o quanto é importante manter os laços culturais como espaço vivido. Para esta mesma autora, um dos maiores exemplos de possibilidades da preservação do legado cultural, ocorre na região do Douro, em Portugal, que continua com seu território produtivo sob proteção, com identidade, resultando em um vinho com valor agregado, fruto do patrimônio cultural preservado¹⁷.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quanto ao resultado do diagnóstico dos encontros territoriais, pode-se observar que, a totalidade dos entrevistados manifestou estar na atividade primordialmente por possuírem ligações afetivas e culturais dos ancestrais advindos de sua pátria colonizadora, além de diversas motivações socioeconômicas. Consolidando a ligação de que o suco de uva pode atuar como fator da manutenção da identidade e da possibilidade de tratar a uva e/ou suco no contexto de patrimônio alimentar territorial da colonização.

O presente estudo nos permite declarar que os resultados corroboram com a assertiva de que o suco de uva do cultivar Isabel é predominante preferido,

²¹ Haas 2007.

²² Giordani 2017.

estando o consumidor brasileiro habituado a este paladar; que o suco de uva Bordô apresenta potencialidades sensoriais, e pode-se ressaltar a importância socioeconômica crescente da uva no país, que apresenta características de aroma e sabor, aceitos pelo consumidor. Assim sendo, consolida-se que o suco de uva é um importante componente de manutenção da Identidade e do patrimônio alimentar da Colonização territorial.

Cabe aqui salientar que, de modo geral, busca-se resultados técnicos dos sucos de uva, para que seja possível delinear a sua presença no território e das características impressas pela ação humana através dos tempos.

Pretende-se também, em curto prazo, direcionar as futuras pesquisas para a relação do crescimento turístico que essa população de colonizadores recebe, em função da sua produção de derivados da uva. Verificando o impacto territorial gerado pelo turismo.

BIBLIOGRAFIA

- Bandeira, P. S.; Oliveira, J. da S.; Martinez, J. F.; Ferri, V. C. (2017), Ordenação da preferência em suco e blends de uva das cultivares Bordô e Isabel, *Rev. Bras. Vitic. Enol.* 9: 58-64.
- EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (2017). *Pelotas abre oficialmente colheita da uva*. (Em: www.emater.tche.br. Acesso: 08/05/2017)
- FECOVINHO – Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande Do Sul (2017). *Números da safra de uva são animadores* (Em: www.fecovinho.coop.br. Acesso: 08/05/2017)
- Giordani, M. E. P (2017), “Além do vinho: a paisagem cultural no espaço social dos territórios da Serra Gaúcha”, *Rev. Bras. Vitic. Enol* 9: 122-129.
- Gularte, M. A. (2002), *Manual de análise sensorial de alimentos*, UFPel, Pelotas.
- Haas, L. I. R. (2007), *Caracterização e Estudo de Compostos em Sucos e Blends de Uvas Americanas Produzidas em Pelotas-RS*, Dissertação de Mestrado (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial), apresentada à Universidade Federal de Pelotas.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017), *Levantamento Sistemático da produção Agrícola: pesquisa mensal de previsão e acompanhamento das safras agrícolas no ano civil*, v. 30, n. 7, 1-83.
- IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho (2017), *Safra de uva 2017 é recorde no Rio Grande do Sul*. (Em: www.iravin.org.br. Acesso: 11/05/2017)
- Kader, A. A. (1997), “Fruit maturity, ripening, and quality relationships”, *Acta Horticulturae* 485: 203-208.
- MA – Ministério da Agricultura do Brasil (2000) Leis e Decretos. *Instrução Normativa nº 1*, de 07/01/2000. *Diário Oficial da União, Brasília, Nº 6*, 10/01/2000. *Seção I*, 54-58, *Aprova os Regulamentos Técnicos para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpas e sucos de frutas*.
- Maia, J. D. G.; Camargo, U. A. (2017), *EMBRAPA: Sistema de Produção de Uvas Rústicas para Processamento em Regiões Tropicais do Brasil*. (Em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/uvasrusticasparaprocessamento/cultivares.htm>. Acesso: 06/06/2017)
- Mello, L. M. R. (2010), *Vitivinicultura brasileira*. (Em: <http://www.cnpqv.embrapa.br/publica/artigos/produtividade.pdf>. Acesso: 10/06/2017)

- MRE – Ministério das Relações Exteriores do Brasil (2019). (Em: www.mre.gov.br.)
- OIV – International Organization of Vine and Wine (2017), *Terroir*. (Em: www.oiv.int. 12/04/2017)
- Pederson, C. S. (1980, 3ª ed.), *Grape juice*, in Nielson, P. E.; Tresseler, D. K., *Fruit and vegetable juice processing technology*, AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Rizzon, L. A.; Zanuz, M. C.; Miele, A. (1998), “Evolução da acidez durante a vinificação de uvas tintas de três regiões vitícolas do Rio Grande do Sul”, *Ciência e Tecnologia de Alimentos* 18. 2: 179-183.
- Rombaldi, C. V.; Ferri, V. C.; Luchetta, L.; Zanuzo, M.; Bergamaschi, M. (2004), “Produtividade e qualidade da uva, cv Bordô (Ives), sob dois sistemas de cultivo”, *Rev. Brasileira de Agrociência* 10. 4: 36-39.
- Soares, F. M. S. (2016), *Analista de mercado. Conab – Companhia Nacional de Abastecimento*. (Em: www.conab.gov.br. Acesso: maio 2017).
- Tonietto, J.; Mandelli, F. (2003), *Uvas viníferas para processamento em regiões de clima temperado*, EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Brasília.
- Vargas, J. M. (2014), “Abastecendo plantations: A inserção do charque fabricado em Pelotas (RS) no comércio atlântico das carnes e a sua concorrência com os produtores platinos (século XIX)”, *História* 33. 2. DOI: <https://doi.org/10.1590/1980-436920140002000025>.

(Página deixada propositadamente em branco)

MANIÇOBA: MANIFESTAÇÃO CULTURAL PARAENSE ATRAVÉS DA CULINÁRIA REGIONAL

MANIÇOBA: PARAENSE CULTURAL MANIFESTATION THROUGH REGIONAL CUISINE

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

cilene.silva@pucpr.br

RESUMO: A finalidade desta pesquisa foi averiguar a continuidade da tradição alimentar em relação à Maniçoba, prato regional da culinária paraense. Alguns pontos foram levados em consideração, tais como o avanço no processo de preparo da mandioca e da maniva, a inclusão das carnes e dos condimentos utilizados na produção da iguaria, o tempo de cozimento da maniva, a influência da colonização portuguesa no preparo do prato e os aspectos religiosos e culturais associados. Para tanto, o estudo buscou embasamento bibliográfico sobre a temática, além da realização de entrevistas com vendedores de comidas típicas (maniçoba) do município de Belém, no estado do Pará. Como resultado das leituras e entrevistas, notou-se que apesar de sofrer constantes alterações em sua preparação, a maniçoba continua a ser um prato típico e habitual, mantendo muitos dos preparos culinários desde a época colonial brasileira em muitas famílias, embora devido aos incrementos tecnológicos, tenha sofrido modificações a fim de ter seu preparo e consumo facilitados. Deste modo, evidenciou-se como a Maniçoba está viva no hábito alimentar do povo paraense, perpassando gerações e espaços geográficos, podendo ser considerada um patrimônio alimentar da população.

Palavras-chave: Maniçoba; Colonização Portuguesa; Culinária Paraense; Mandioca; Patrimônio Alimentar.

ABSTRACT: The present study had as finality to verify the tradition of maniçoba in Pará's regional cuisine. Some points were taken into account, such as the advance in process of the manioc and maniva, the inclusion of meats and spices utilized in the dish production, the maniva's cooking time, the influence of portuguese colonization in the addressed dish, and the religious and cultural aspects associated to maniçoba. Therefore, the study sought bibliographic basement about the thematic, in addition to the realization of interviews with typical food sellers (maniçoba) in the city of Belém, in Pará's state. On the interviews realized, it was noted that despite suffering constant changes in its preparation, the maniçoba remains a typical and habitual dish. That way, it was evident how maniçoba is alive in the habit of Pará's people.

Keywords: Maniçoba; Pará's Cuisine; Manioc; Colonization; Food Heritage.

INTRODUÇÃO

A Maniçoba é uma preparação alimentar e cultural típica da região norte do Brasil. A comida é considerada exótica em função do ingrediente principal que a compõe, a maniva. Extremamente saborosa e calórica, é consumida pela grande maioria dos paraenses em ocasiões especiais, fazendo parte de um contexto cultural e alimentar não encontrado em outras regiões do país.

Assim, para discorrer sobre o tema faz-se necessário situar a localização geográfica do estado do Pará, e tratar sobre a sua colonização a partir da forte influência que os europeus geraram na incrementação da Maniçoba, entender o uso de alguns dos ingredientes na elaboração deste prato típico e retratar um alimento tão primordial para a alimentação do nortista, a mandioca.

É válido destacar a importância da Maniçoba e sua trajetória desde o início da colonização até os dias atuais para o caboclo amazônico (aquele que nasce ou que vive na Amazônia). Ainda, é importante que se perceba a influência desta preparação na cultura paraense como uma comida de dias festivos, citando uma das maiores festas, reconhecida como Patrimônio Cultural da Humanidade, o Círio de Nazaré.

Tão importante na alimentação indígena há séculos, a Maniçoba atravessou gerações como um alimento essencial na mesa do paraense cotidianamente e nos dias de celebrações. Atravessando e perpassando gerações, faixas etárias e posições sociais, em todas as casas, o consumo se dá e é igualmente importante. Maniçoba, é sinônimo de tradição e de festa.

A mudança de milênio não fez mudanças significativas no prato. Os paraenses mantêm como base de sua culinária os ingredientes usados e cultivados pelos índios, sendo que as técnicas de preparo e processamento dos alimentos também são fruto, em grande parte, do conhecimento indígena. E, ainda que em alguns casos as técnicas culinárias tenham sido aprimoradas, o resultado final não se alterou de forma substancial¹.

Diante da imensidão geográfica brasileira e das culturas que nela estão presentes, abordar a região norte, especificamente o estado do Pará, leva às origens do povo brasileiro e à miscigenação do índio com o português. Diante deste fato, este texto busca evidenciar algumas das adaptações culinárias ocorridas na Maniçoba, desde o preparo dos indígenas até os dias atuais, e qual seu simbolismo para o povo paraense.

¹ Fidalgo 2007.

1. COLONIZAÇÃO DO PARÁ

Para discorrer sobre a culinária amazônica e, em especial, a paraense, faz-se necessário saber da formação dos povos que ali habitavam e como se deu a colonização da área em questão, visto que teve forte influência na culinária da região. Bem antes da chegada dos europeus à Amazônia, habitavam em suas terras alguns povos cujos relatos apontam a existência deles há cerca de 11 mil anos antes da chegada dos colonizadores em 1500².

Quando Cristovão Colombo, no final do século XV, chegou ao continente americano, a Amazônia e o Pará eram uma só região. Mais tarde é que ocorreu a separação, devido às constantes guerras que existiam entre a Espanha e Portugal por causa da posse de terras, se instituiu um tratado para regularização e divisão dos territórios. Neste ficou estabelecida uma linha imaginária no sentido norte-sul, dividindo as terras da América, uma parte para a Espanha e outra para Portugal³: “por esse acordo, grande parte do que hoje conhecemos como Amazônia brasileira pertencia aos espanhóis”⁴.

Portanto, não é possível escrever a história do Pará sem se referir à Amazônia, assim como não é possível escrever a história da Amazônia sem conhecer à história do Pará. Inclusive porque até o século XVIII, o estado do Pará incluía todo o território amazônico, descoberto e conquistado desde a foz do rio Amazonas até o extremo oeste, não respeitando a linha imaginária do Tratado de Tordesilhas⁵.

Muitos autores⁶ citam que em 1542, de Quito, no Equador, saiu uma expedição do espanhol Francisco Orellana que foi atacada por indígenas. Considera-se que a partir desse período é que começaram os encontros de duas culturas diferentes: a dos europeus, que se diziam “civilizados e donos de uma cultura superior”, e a dos nativos da Amazônia, chamados de selvagens, e que seriam aos poucos dizimados pelos invasores⁷.

Entretanto, “apesar de os espanhóis terem seus direitos garantidos pelo Tratado de Tordesilhas, não se interessaram por povoar a Amazônia. Por sua vez os portugueses não vacilaram em tomar a iniciativa do seu efetivo controle”⁸. Àquela época, enquanto os portugueses combatiam ao longo do litoral para estabelecer domínio, os franceses procuravam localizar-se no Norte, desrespeitando

² Monteiro 2006.

³ Teixeira Jr. 2010; Monteiro 2006.

⁴ Tom da Amazônia 2005: 4.

⁵ Monteiro 2006.

⁶ Monteiro 2006; Teixeira Jr. 2010; Hage 2003.

⁷ Teixeira Jr. 2010.

⁸ Tom da Amazônia 2005: 4.

as condições diplomáticas asseguradas pelo Tratado de Tordesilhas, dando isso margem para o estabelecimento dos mesmos no Maranhão, em 1612⁹.

A Casa de Áustria, que em 1580 havia envolvido Portugal e suas colônias nos seus domínios, desejava que a conquista prosseguisse ao Norte, e, sob a orientação dos portugueses, alcançou-se a vitória em São Luís sobre os franceses¹⁰. Assim, vencida a batalha no Maranhão, para expulsar os franceses que dominavam a região, Francisco Caldeira Castelo Branco partiu com a sua expedição rumo ao Pará. Após a conquista do território, batizou a região de Feliz Lusitânia, que no futuro transformou-se em Estado do Grão-Pará¹¹. Deste modo, o processo de ocupação da região amazônica pelos colonizadores portugueses teve início com a fundação da cidade de Belém, por Francisco Caldeira Castelo Branco, em 12 de janeiro de 1616¹².

Quando os portugueses chegaram às terras tupiniquins, traziam consigo hábitos alimentares que não foram deixados de lado, mas sim incorporados à cultura alimentar dos indígenas:

O português trazia, então, quase um século de experiências nas regiões tropicais da Índia e da África. O início da vida econômica no Brasil foi marcado, sobretudo, pela introdução de sal, cana-de-açúcar, gado, coqueiros, bananeiras, doces, cítricos, mangueiras e especiarias, as quais já eram objeto de comércio, por parte dos portugueses, ou que se faziam necessários ao seu bem-estar¹³.

Infinidade de ingredientes foram incluídos na culinária indígena, fazendo com que essa mescla resultasse em pratos essenciais para a cultura paraense. De acordo com Ornellas¹⁴, “não foi difícil integrar a culinária portuguesa, indefinida na origem e simples na essência, com a abundância e a versatilidade natural de que dispunha o índio brasileiro, omnívoro por natureza”.

2. MANDIOCA E DERIVADOS

Há lendas indígenas que explicam a origem da mandioca, como descrevem Freixa e Chaves:

Uma das mais belas conta a história da filha de um cacique Cauré, *Sáira*, que tinha engravidado sem saber de quem. *Sáira* foi banida da tribo e confinada

⁹ Hage 2003.

¹⁰ Hage 2003.

¹¹ Hage 2003; Teixeira Jr. 2010.

¹² Amorim 2013.

¹³ Ornellas 2008: 228.

¹⁴ Ornellas 2008: 228.

em uma oca, de onde só saiu após o nascimento de uma menina a quem chamou de Maní. De pele alva, olhos azuis e cabelos loiros, seu nascimento comoveu o chefe da tribo, que resolveu poupá-la, caindo de amores por ela. Para o desespero da mãe e do avô a criança morreu, e no lugar em que foi enterrada nasceu uma planta cheia de folhas, que, ao arrancá-la, o cacique viu surgir uma enorme raiz que, ao experimentar, achou deliciosa. Em homenagem à neta, deu-lhe o nome de ‘mandioca’, que significa ‘o corpo de maní’¹⁵.

A importância da mandioca na alimentação da região é tão grande, desde tempos imemoriais, que as lendas acabam por explicitar o seu grande valor simbólico, sua generosidade com o povo indígena e com a região como um todo¹⁶. Dependendo da região, a mandioca pode ser chamada de vários nomes: no Sul, a mandioca-mansa é conhecida como aipim e no Norte do país, como macaxeira. Para consumir a mandioca brava é preciso realizar um processo de retirada do ácido cianídrico (o chamado “veneno”), método este realizado desde a época da colonização do país. O processo de retirada desta substância tóxica “consiste em descascar e ralar essa raiz até que ela vire uma massa que é espremida pelo tipiti (ou tapiti), espécie de cesto cilíndrico de palha, que serve para separar o caldo venenoso da massa”¹⁷.

A mandioca pode ser chamada de rainha do Brasil pois tem sustentado ao longo de séculos muitos povos da Amazônia¹⁸. A imensa diversidade de subprodutos derivados a partir da produção dos mandiocais na região amazônica brasileira e como este alimento se tornou a base da alimentação da região, tem sido relatado ao longo dos séculos, por diferentes estudiosos¹⁹.

Considera-se que “a mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização”²⁰, preparada de diferentes formas dá origem a vários derivados. Está presente em todas as regiões brasileiras, tanto nos pratos cotidianos mais simples quanto nos mais elaborados, tem ocupado lugar de destaque no cenário culinário nacional e regional, desempenhando em algumas regiões do país, principalmente na Região Norte, relevante papel na construção de identidades culturais. A mandioca era a base da alimentação indígena²¹ e por serem exímios na habilidade do manejo dessa raiz, os índios sabiam muito bem diferenciar as diferentes espécies do alimento, a mansa e a brava, possibilitando a expansão do alimento por territórios nacionais e internacionais²².

¹⁵ Freixa e Chaves 2008: 170.

¹⁶ Costa 2011: 20.

¹⁷ Freixa e Chaves 2008: 169.

¹⁸ Silva e Murrieta 2014.

¹⁹ Albuquerque e Cardoso 1980 apud Lisboa 2012; Camargo 1985 apud Lisboa 2012.

²⁰ Pinto 2004: 2.

²¹ Corção 201; Freixa e Chaves 2008.

²² Teixeira Jr. 2010:53.

O primeiro registro da existência da mandioca no Brasil foi descrito pelo escrivão-mor da primeira esquadra lusitana que aportou em terras brasileiras, Pero Vaz de Caminha, em carta enviada a corte Portuguesa:

Eles não lavram nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. E não comem senão **deste inhame** (grifó nosso), de que aqui há muito [...] E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos²³.

De acordo com Cascudo²⁴ há outros dois registros portugueses sobre a mandioca: um de Pero de Magalhães, em 1576, que se refere à mandioca como “à maneira de Inhame de São Tomé”; e o de Gabriel Soares de Sousa, em 1584, que relatou sobre “uma raiz da feição dos inhames”. Observa-se que ambos comparavam a raiz aqui encontrada ao inhame, raiz já conhecida e comercializada em toda a Europa.

Fernandes²⁵ cita outra narrativa, a “Relação do Piloto Anônimo”, escrita por um marinheiro que viajava na frota cabralina que repete a comparação feita por Pero Vaz de Caminha: “uma raiz chamada de inhame, que é o pão que ali usam”. Enquanto, Cascudo²⁶ descreve a mandioca como alimento regular, obrigatório e indispensável aos nativos e europeus recém-chegados, “pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial”.

Segundo a epístola de Christovão de Moura à Corte Portuguesa, capítulo XXXVIII, “se declara, que couza he mandioca”:

[...] saibamos dos seus mantimentos naturaes, e peguemos primeiro a mandioca, que he o principal mantimento, e de mais substancia, a que em Portugal chamão farinha de páo. Mandioca he huma raiz de feição dos inhames, e batatas tem a grandeza conforme a bondade da terra, e criação que tem. Há casta de mandioca, cuja rama he delgada, e da cor com os ramos de sabugueiro, e fofos por dentro; a folha he de feição e da brandura da da parra, mas tem a cor do verde mais escura, os pés d'estas folhas são compridos, e vermelhos como os das mesmas folhas das parreiras [...].²⁷

Hans Staden, quando da sua primeira viagem ao Brasil, em 1547-1548, registrou em seu diário a presença da mandioca inúmeras vezes, seja citando o alimento como forma de permuta com os índios, seja como sua própria forma de

²³ MCB/IPAHN 2002.

²⁴ Cascudo 2004.

²⁵ Fernandes 2001.

²⁶ Cascudo 2004: 93.

²⁷ Moura 1826.

alimentação ou da tripulação a qual acompanhava, ou ainda na percepção das plantações desta raiz, que alimenta a todos, em todas as regiões do Brasil. Nas citações presentes, na obra do Instituto Histórico e Geographico de S. Paulo (1900), e nos registros de Hans Staden, destaca-se que os indígenas “distribuíram a cada um de nós, por dia, um copinho de água e um pouco de farinha de raiz brasileira (mandioca)”²⁸, além da observação sobre “plantarem raizes que se chamam mandioca e supprir os navios que disso precisassem”²⁹. Também a troca por necessidades é registrada “dão-lhes laças e anzóes, por farinha de mandioca que os selvagens têm em muitos logares, e que os portuguezes, que tem muitos escravos para as plantações de canna, precisam para o sustento dos mesmos”³⁰.

No “Tratado da Terra do Brasil, no qual se contém a informação das cousas que há nestas partes”, feito por Pero de Magalhães Gândavo ao príncipe Dom Henrique, ao apresentar a nova terra brasileira e o que se produzia, a mandioca foi muitas vezes retratada, bem como o tratamento dado pelos índios à sua produção e consumo. No capítulo quarto de carta ao Rei se descreve os mantimentos da terra, fala-se da mandioca, suas espécies e riscos, como a tratavam e quais seus subprodutos. Num trecho se evidencia o conhecimento do índio sobre a necessidade de tratar a planta e de como é este processo:

Nestas partes do Brasil não semeião trigo nem se dá outro mantimento algum deste Reino, o que lá se come em lugar de pão he farinha de pao: Esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual he como inhame. E tanto que se tira de baixo da terra, está cortindo-se em agoa tres, quatro dias, e depois de cortida pizão-na ou relão-na muito bem e espremem-na daquelle sumo de tal maneira que fique bem escorrida, porque he aquella agoa que sáe della tam peçonhenta, que qualquer pessoa ou animal que a beber logo naquelle instante morre: assi que depois de a terem deste modas curada, poem hum alguidar grande sobre o fogo e como se aqueyta, botão aquella mandioca nelle e por espaço de meia hora está naquella quentura cozendo-se, dalli a tirão, e fica temperada pera se comer. Há, todavia, farinha de duas maneiras: huma se chama de guerra, e outra fresca, a de guerra he muito seca, fazem-na desta maneira pera durar muito e não se danar: a fresca he mais branda e tem mais sustancia; finalmente que não he tão aspera como a outra, mas não dura mais que dous, tres dias; como passa daqui logo se dana. Desta mesma mandioca fazem outra maneira de mantimentos, que se chamão beijús, são mui alvos e mais grossos que obreas, destes usão muito os moradores da terra porque são mais sabrosos e de melhor digestão que a farinha. Outra raiz ha duma planta que se chama aypim, da qual fazem huns bollos que parecem pão fresco deste

²⁸ Araripe 1892: 23-24

²⁹ Araripe 1892: 32

³⁰ Araripe 1892: 50

Reino e também se come assada como batata, de toda maneira se acha nella muito gosto³¹.

Aproveitada em plenitude, há variações de produtos que da mandioca podem derivar, sendo o alimento principal a farinha, que pode ser tanto da variedade mansa quanto da brava, tendo diferentes formas, texturas e gramaturas³². E, além da farinha, ainda há a maniva, o tucupi, a goma, a farinha de tapioca, a crueira, vários produtos ou subprodutos que dão origem a diversos pratos da culinária paraense.

Conforme já citado por Gândavo em relato feito à época, na região norte brasileira, se mantém até o presente ano de 2018 a tradição do preparo da mandioca que é colocada em um tanque, onde permanece de 4 a 5 dias. Após este período, retira-se a mandioca da água e descasca-se, depois, mistura-se com o mesmo tipo de mandioca que foi ralada sem passar pelo primeiro processo de ficar de molho. Então se coloca no tipiti³³ para retirar o excesso de água, passa-se pela peneira de palha para coar e leva-se ao forno para torrar, sempre mexendo com um rodo de madeira até obter uma farinha seca e crocante³⁴.

As mandiocas bravas eram utilizadas para a fabricação de diferentes tipos de farinhas e beijus, enquanto as mansas ou aipins, consideradas como não tóxicas, eram consumidas assadas, cozidas e cruas, ou destinadas ainda para o fabrico da farinha³⁵. A farinha constituía-se como alimento essencial no prato do indígena, tendo a região norte apresentado, ao longo dos anos, uma maneira peculiar de transformar a mandioca em farinha, herança advinda dos indígenas há séculos³⁶.

3. MANIVA E MANIÇOBA

Apesar da mandioca ser utilizada cozida ou processada em todo o Brasil, é apenas no norte do país que as folhas da mandioca não são desprezadas. Nas cidades paraenses e em outras áreas da região amazônica as folhas da mandioca são aproveitadas, sejam elas provenientes da mandioca mansa ou da brava. A

³¹ Gândavo 1980: 11.

³² Teixeira Jr. 2010; Corção 2011.

³³ “Tipiti é um instrumento tecido com talas de arumã, de forma tubular com as extremidades afuniladas que terminam em alças. Seu funcionamento dá-se após prender-se uma das alças a certa altura, colocada a mandioca ralada no tubo, procede-se a expressão, distendendo-se gradual e fortemente a alça inferior, com peso em série crescente. A massa assim expremida, expele todo o sumo da mandioca ralada. Esse sumo chama-se tucupi. Tipiti significa no tupi: tipi espremer; ti- líquido”, segundo Valente 2000: 18.

³⁴ Cascudo 2004; Teixeira Jr. 2010.

³⁵ Ministério da Saúde 2011 apud Lisboa 2012.

³⁶ Corção 2011; Cascudo 2004.

folha da mandioca é chamada de Maniva e a partir dela são elaboradas preparações bastante consumidas na região, tais como a Maniçoba³⁷.

Maniçoba vem do tupi *mandi'sowa* que significa propriamente folha de mandioca, sendo que “os primeiros registros dessa palavra remontam ao início do século XVII, época em que os indígenas eram submetidos à catequese dos jesuítas, que por sua vez experimentavam e difundiam os incomparáveis sabores da culinária nativa”³⁸. Esta preparação passou a ser usada pelos indígenas em ocasiões especiais e/ou em acontecimentos importantes^{39,40}.

A Maniçoba era uma fonte de vitaminas para o índio, tendo em vista que os mesmos não eram consumidores de verduras: “era comida tradicionalmente acompanhada de pimenta, peixes e tartaruga [...]”⁴¹. De acordo com Valente⁴² havia como que um ritual para o preparo, “era deliciosa a carne de anta moqueada com o Tucupi ou então com a folha da Maniva, mascada pelas mulheres da taba em tempos de paz. Mascavam-na à beira de um igarapé corrente, para que a água lavasse a maniva desse modo triturada”. Conforme os relatos, as mulheres lavavam a folha em uma peneira para assim não as perder, e depois que se preparavam as folhas, as mesmas eram cozidas com gordura e pedaços de carne de anta.

A Maniva era usada pela população como um dos métodos de conservação dos alimentos na época: o tucupi (líquido extraído da mandioca e obtido pelo princípio de decantação), conservava a carne moqueada aproximadamente por oito dias; e a folha da mandioca cozida preservava as carnes de caça por quinze dias. Foi justamente a partir deste processo de conservação das carnes de caça é que surgiu uma das iguarias mais exóticas do estado do Pará, a Maniçoba⁴³.

Martins e Martins⁴⁴ afirmam que “originalmente a Maniçoba era preparada com carnes de caça conservadas na Maniva. Com a influência dos portugueses, passou-se a utilizar embutidos de porco, os mesmos da feijoada”.

Os sistemas alimentares e culinários definidos pelos indígenas constituíam-se de um conjunto de ações e técnicas que os ajudavam a resolver questões relativas à alimentação e nutrição, buscavam sempre um equilíbrio com o que o meio ambiente dispunha, a partir do domínio técnico sobre os recursos naturais⁴⁵. Os povos indígenas da Amazônia eram todos agricultores, dominando técnicas de produção desde 9.000 a. C.: “os índios que habitavam as margens

³⁷ Fernandes 2001; A Sacola Brasileira 2014.

³⁸ FJN 2009.

³⁹ Orico 1972: 38-47.

⁴⁰ Santos e Pascoal 2013: 76.

⁴¹ Santos, Soares e Santos 2012: 5.

⁴² Valente 2000: 21.

⁴³ Ibidem.

⁴⁴ Martins e Martins 2011:18.

⁴⁵ Dória 2009 in Quinzani, Capovilla, Corrêa 2016: 252-253.

do rio Amazonas armazenavam a mandioca nas praias durante suas enchentes; quando o rio baixava suas águas, desenterravam a mandioca e fabricavam sua bebida, cauim⁴⁶, além do beiju e da farinha”⁴⁷. Apesar de ser ampla a influência dos indígenas no cultivo e consumo de diversos alimentos, não há dúvidas de que reside na questão alimentar o mais importante legado deste antigo habitante, o amplo uso da mandioca⁴⁸.

Com o passar dos tempos e a chegada dos lusitanos ao território amazônico, houve a mescla das culturas e iniciou-se as transformações na alimentação da forma como os índios estavam acostumados, tanto nos ingredientes quanto nas formas de preparo. Para uso da folha a mesma é retirada do talo e lavada. Na época dos indígenas era socada pacientemente em um pilão até se obter uma pasta verde, técnica que foi se modificando ao longo dos anos. Atualmente, a moagem das folhas é feita através de moedores mecânicos e elétricos, facilitando e otimizando a produção do produto.

Os portugueses herdaram dos mouros o almofariz, que logo passaram a chamar de pilão. Quando vieram para o Brasil trouxeram-no, tendo se encaixado perfeitamente na trituração da folha de maniva: “o português provou e aprovou. Todavia, acostumado com as suculentas ‘olhas’ da santa terrinha, adicionou ao cozimento da Maniçoba toda a sorte de carnes salgadas, principalmente do porco, do boi, as tripas e o mocotó, [...]”^{49,50}.

A Maniçoba é feita das folhas da Mandioca que passam por um longo processo de fervura para eliminar o ácido cianídrico, ou até que se perca a cor verde musgo para o tom escuro⁵¹. São sete (7) dias ininterruptos de fervura intensa, sempre acrescentando água, para que o preparo não queime; a partir do 6º dia “botam-se na panela, como ‘adubos’, grossos pedaços de charque, chispas, língua de vaca defumada, cabeça de porco salgada, ou moqueca, mocotó (mão de vaca) e vísceras bovinas, tripa grossa, chouriço defumado e toucinho curado”⁵².

Ao todo, oito dias é o tempo estimado para preparar a Maniçoba, cujo ingrediente principal é a folha da mandioca brava, sendo atualmente “servida

⁴⁶ Cauim é uma bebida fermentada de milho.

⁴⁷ Souza 2005.

⁴⁸ Ribeiro 1987.

⁴⁹ Olhas: No livro de gastronomia o “Cozinheiro Imperial” (1877, p.137), encontra-se no capítulo das aves e caças vários tipos de “olhas” e a que mais se assemelha a comparação com ingredientes que vão a maniçoba é a Olha podrida: “ponha-se em uma panella a cozer um pedaço de vacca muito gorda, uma gallinha, uma ave, uma perdiz, ou pombos, um coelho, uma lebre (havendo-o), uma orelheira ou pá de porco, um pedaço de lácio, chouriços, lingüiça e lombo de porco; tudo misturado com nabos, ou rabanos, três cabeças de alhos grandes, grãos, duas ou tres duzias de castanhas, sal e cheiros; logo que estiver cozido, mande-si a mesa em um prato sobre sôpas de pão”.

⁵⁰ Valente 2000:22.

⁵¹ Martins e Martins 2011; FJN 2009.

⁵² Cascudo 2008: 83.

acompanhada de arroz branco, farinha de mandioca e pimenta-de-cheiro a gosto. Geralmente consumida em ocasiões festivas, dado o longo tempo de preparo e o alto custo dos ingredientes que a compõem”⁵³.

No mercado “Ver-o-Peso”, tradicional estabelecimento da cidade de Belém, encontra-se a seção dos feirantes que ofertam a Maniva tanto crua quanto pré-cozida. Essas opções possibilitam a redução dos dias de preparo e cozimento da folha nos domicílios dos consumidores.

4. TRADIÇÕES RELIGIOSAS E SUA COMIDA: O CÍRIO DE NAZARÉ

Segundo Hage⁵⁴ e Figueiredo⁵⁵ a história da devoção por Nossa Senhora de Nazaré teve início no ano de 1700, quando o Caboclo Plácido encontrou a réplica da Santa que existe em Portugal. Plácido então a levou para sua casa, e para seu espanto no dia seguinte a imagem havia regressado ao local onde encontrara pela primeira vez, tendo ocorrido inúmeras idas e vindas da imagem. Diante do ocorrido, o governador Souza Coutinho resolveu construir uma capela no local das aparições (hoje a Basílica de Nossa Senhora de Nazaré). Assim, deu-se início à primeira romaria, saindo do palácio em direção à capela. E, de acordo com relatos, o governador ia logo à frente da romaria levando um “Círio” que significa vela grande. Foi desta forma que se originou e foi batizado o Círio de Nazaré.

Uma das maiores manifestações católicas do mundo, com mais de dois séculos, chegando a aglomerar mais de 2 milhões de pessoas no 2º domingo de outubro, o Círio de Nazaré e a devoção dos fiéis pela Senhora de Nazaré faz com que moradores das cidades cercanas à Belém, e turistas do Brasil e do mundo venham congratulá-la⁵⁶, sendo um movimento cultural imensamente reconhecido.

Segundo Mendonça e Bonna⁵⁷ “para os paraenses, Círio é sinônimo de alegria, mesa farta para o tradicional almoço de domingo, família reunida, cidade com atmosfera de conagraçamento”. Não é só uma festa religiosa, mais é também cultural, envolvendo diversos eventos gastronômicos e artesanais. Figueiredo⁵⁸ cita que o almoço do Círio, bem como os alimentos que o envolvem, são tão presentes que o aroma das ruas da cidade retrata toda esta tradição culinária,

⁵³ Fisberg, Wehba e Cozzolino 2002: 287.

⁵⁴ Hage 2003.

⁵⁵ Figueiredo 2005.

⁵⁶ Mendonça e Bonna 2014.

⁵⁷ Mendonça e Bonna 2014: 34.

⁵⁸ Figueiredo 2005.

pois os cheiros da Maniçoba, do Pato no Tucupi e do Tacacá se manifestam constantemente.

É possível servir outras comidas, no entanto estas preparações fazem parte da identidade paraense, “o cardápio varia, mas dois pratos são obrigatórios, sem os quais não pode ser considerado ‘almoço do Círio’: a Maniçoba e o Pato no Tucupi”⁵⁹. Segundo Sonati, Vilarta e Silva⁶⁰ “a identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural”. Sendo assim, a partir da análise deste contexto histórico, pode-se entender como as práticas alimentares ajudam a identificar uma sociedade constituindo um patrimônio cultural.

5. TRADIÇÃO E CONSUMO

Com o objetivo de verificar a representação e a manifestação cultural do paraense através da produção e consumo da maniçoba, este tópico traz o relato de entrevistas a vinte produtores que pontuaram seus hábitos, rituais e percepções sobre a história e a produção da Maniçoba, a relação da mesma com a cultura do paraense e como a percebem enquanto patrimônio alimentar.

5.1. A PRODUÇÃO E SEUS MÉTODOS

Das entrevistas foi possível perceber a diversidade de técnicas de produção e as alterações sofridas na forma de execução ao longo do tempo, mostrando uma aproximação com técnicas culinárias aprendidas durante o século XX, onde boa parte da produção já era feita em fogões a lenha ou em equipamentos que emitissem calor. Há relatos que os índios faziam seus alimentos em fogareiros no chão, no moquém⁶¹, mas obviamente a evolução dos métodos culinários foi sendo incorporada pelo progresso.

Mesmo que a evolução das técnicas culinárias tenha ocorrido, a maior parte dos entrevistados relatou um sentimento de saudades quanto ao uso de técnicas antepassadas, aquelas que eram utilizadas por suas avós e mães, quando estas técnicas remetem ao sabor do produto e à lembrança do que se comia em casa, no

⁵⁹ Frugoli, 2014: 60.

⁶⁰ Sonati, Vilarta e Silva 2009: 1.

⁶¹ Moquém: “os ameríndios enterram profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e a altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distância, uma da outra, formando uma grelha de madeira e que chamam de *boucan*” (Casculo 2004: 86).

seio do lar e da família. Atualmente, a produção da Maniçoba se dá em fogões a gás, pela facilidade na produção, já que não requer constante reposição de lenha ou do carvão:

“Quando eu era criança, a Maniçoba era feita em fogão à lenha e hoje ela é feita em fogão a gás. Parece que não, mas isso interfere no gosto final do produto”. (E1)

“Quando a gente usa o gás, é só ligar o fogão e deixar lá. A lenha requer que a gente fique repondo o tempo todo e isso dá trabalho”. (E1)

Conforme relatos históricos, como citado na revisão bibliográfica, a produção da Maniçoba era feita a partir da folha da Mandioca utilizada para conservar as carnes de caça, gerando, a partir dessa conservação, o prato em questão. Triturando a folha, obtinha-se a pasta denominada Maniva, que era colocada para ser cozida com água e com as carnes defumadas e salgadas, ingredientes inseridos ao prato após os sete dias de cozimento.

De acordo com relatos dos entrevistados, o aprendizado da elaboração do prato se deu principalmente por herança familiar, dos avós ou pais. Declararam que mudanças na forma de preparo ocorreram ao longo dos anos, e que a forma de fabricação hoje é diferente das realizadas por antigas gerações:

“Porque antes quando aprendi com minha vó era no fogão de lenha né, que a gente fazia tinha uma panela específica e hoje não. Eu faço, eu a minha Maniçoba eu compro pra eu fazer os sete dias, eu cozinho os sete dias, mas já no fogão normal de gás”. (E2)

“Eu era pequena a minha vó já fazia Maniçoba, ela cozinhava folha quando matavam o porco, ela fazia com porco. A gente deixava lá a semana inteira pra comer com camarão frito, peixe assado. Já existia essa maniçoba, de lá pra cá continuo.” (E3)

Os índios mantinham plantações de Mandioca e assim, ao retirar a raiz para dar os devidos destinos, colhiam as folhas para fazer a Maniçoba. Os anos passaram e agricultores familiares desenvolveram plantações em grande escala no interior de Belém para suprir a demanda das folhas de Mandioca brava e Macaxeira⁶², seja para o consumo doméstico, seja para vendas no principal mercado da cidade, o “Ver-o-Peso”. Atualmente a venda de Maniva se dá de uma forma comercial que

⁶² Mandioca: “Divide-se em duas grandes categorias: mansa ou de mesa- conhecida no Sudeste como aipim e no Norte e Nordeste como macaxeira- e brava, amarga ou tóxica, da qual se faz farinha e demais” (Nogueira; Waldeck, 2006:24).

facilite o preparo da Maniçoba. No mercado “Ver-o-Peso” há divisões de venda de Maniva, conforme o estado de produção da mesma: existem os vendedores da folha crua sem moer, os que vendem crua moída e ainda os que comercializam crua pré-cozida. Além da comercialização da folha crua, crua moída e crua pré-cozida nos mercados de produtos típicos da cidade, os supermercados também oferecem à população a folha moída pré-cozida e a moída crua, em embalagens de quilo, o que proporciona maior disseminação e acesso do produto no mercado e a manutenção das tradições alimentares nas famílias:

“Olha, a plantação ela é feita no município do Acará, aí lá há muitos anos atrás eles só quebravam né, os talos da maniva, os ramos né, e traziam e todo o processo era feito aqui em Belém, agora a Prefeitura não admite que esses ramos venham do interior que seja todo, todo processo, todo beneficiamento seja feito aqui. Já a maioria desse beneficiamento era feito lá. Lá no Município de Acará. Então ele já vem assim toda processada. E chegando aqui a gente tem já só o trabalho de pesar né, ferver mais. Já vem assim fervida, já vem tudo. E a que vem normal, vem toda embalada, toda depenada, só pra vender no caso”. (E4)

“Eu compro direto do Ver-o-Peso. Ver-o-Peso é o centro. Lá que distribui tanto a folha quanto a moída, eu já tenho uma pessoa específica lá que me revende”. (E2)

“Olha, quando eu compro, eu compro lá no Ver-o-Peso. Lá tem, tem... eu compro ela crua porque eu gosto de cozinhar. Já compro ela crua, a gente compra ela lá, vem moída, ela cozinha, a gente já conhece... o vendedor já, e sabe qual é a maniva boa”. (E15)

Ainda há aqueles que compram Maniva de conhecidos, produtores localizados fora de Belém (do interior), evitando a compra no “Ver-o-Peso” ou nos supermercados. Tal escolha de fornecedores se dá por facilidades, ou porque estes compradores consideram o produto comprado destes produtores primários de maior qualidade, ou porque conhecem a pessoa que vende o produto, e os valorizam:

“Ela vem daí do interior, aí o rapaz ele vende, moi, lava, moi, e vende já moída, eu compro daquela crua, não compro pré-cozida, eu gosto de comprar crua”. (E3)

“Olha, a maniva vem do interior no caso e as plantações de maniva ela vem do interior, chega aqui em Belém é moída aqui e é fervida, é pré-cozida, a gente chama pré-cozida pra poder cozinhar mais ainda, mais 5 a 6 dias. Tem um rapaz específico, só no Ver-o-Peso, um rapaz específico só pra trabalhar pra mim no caso ele vende só pra mim”. (E5)

“Vem do interior, o rapaz traz, deixa aqui na porta pra gente, e eu continuo fazendo assim, fervendo ela durante sete dias”. (E16)

O modo de preparo da Maniçoba varia de pessoa para pessoa, de geração para geração. A vivência da produção deste prato que trazem dos seus antepassados, se junta ao conhecimento do presente, transformando-a em um prato ímpar e singular. A maior parte dos produtores não tem anotado em cadernos de receita a forma de produção e não receberam de suas mães ou avós tais fontes escritas de produção. Aprenderam vendo suas famílias fazendo, ajudando a fazer, alimentando de lenha o fogão que por dias ardia para cozinhar a folha. Através de dicas dadas na família, foram criando suas próprias formas de fazer, gerando adaptações e incrementando métodos:

“Não, sei, nem tenho ideia de onde veio a Maniçoba, mas eu acho que do interior, porque eu era pequena a minha vó já fazia Maniçoba. Eu aprendi mesmo de vendo a minha vó, depois a minha vó morreu e eu continuei fazendo Maniçoba”. (E3)

“Olha, eu acho que a Maniçoba é um símbolo, é um apoio cultural né. Porque todo tempo de festividade tem a Maniçoba. Daí em casa também sempre teve né. Já veio da minha avó, passou pra minha mãe, da mamãe já passou pra gente”. (E6)

Cada cozinheiro dá a esta preparação o seu toque especial, e por isso nenhuma maniçoba acaba sendo igual. Sempre haverá algum ingrediente a mais sendo adicionado de receita a receita, e divergências nos tempos de produção e de cocção da maniva, diferenciando o sabor de cada preparação. Tais adaptações são feitas de acordo com a disponibilidade de recursos e insumos a integrar a preparação, bem como por hábitos alimentares de quem a produz e consome. Em referência ao tempo de cocção e preparo há vários relatos:

“Eu coloco na segunda (coloca a Maniva para cozinhar). Toda segunda, eu deixo trabalhando pra terça feira da outra semana ela já tá pronta pra [sic] revender pro público. Eu acordo eu já coloco...O dia todo, como fica gente em casa... e venho pra cá, fica direto, eu só desligo quando vou dormir. (pausa). Assim, do terceiro dia eu já coloco toucinho, porque toucinho e bacon pra ele já ir dando aquele sabor aos pouquinhos. No quinto dia eu já começo colocando os temperos pra ir pegando o sabor. Quanto mais ela cozinha com tempero mais sabor ela fica”. (E2)

“A Maniçoba que eu, que eu faço, eu preparo ela, ela passa oito dias fervendo, [...] eu tô com uma panela ali que ela tá há três dias, então daqui, a cinco dias que ela vai tá boa. Quando ela apronta eu tiro ela, aí ponho outra que é pra quando ela acabar, a outra já vai tá pronta também”. (E16)

“Então eu compro ela no dia vinte de setembro, aí eu cozinho do dia vinte até quase a véspera do círio. Eu cozinho...eu vou daqui às vezes duas horas, aí eu chego lá em casa e já vou colocando no fogo até dez horas da noite todo santo dia”. (E3)

Sobre a manutenção das tradições e dos temperos utilizados na produção, e das alterações e acréscimos de novos temperos ao longo dos anos de produção, tem-se que:

“As carnes, eu coloco o charque né, carne de porco, carne de gado normal. As partes mais gordurosas do porco, né. Tem que ser tudo defumado, salgado. Dessalga, tem todo aquele processo, dessalgar, limpar, escaldar, lavar, é processo longo né. Os temperos. O meu tempero da minha Maniçoba é só alho e cebola. Não coloco mais nada, além disso, nada. Só alho e cebola”. (E2)

“Enquanto ela não tiver bem pretinha ela não tá boa. Quando a gente a coloca no fogo a gente pega um pedaço de toucinho fresco, aí lava muito bem com limão, limão galego, aí bota dentro dela, aí quando eu coloco a maniçoba eu coloco uma colher de sal em cada panela, aí ponho pra ferver, aí ela começa ferver, com dois, três dias ela já tá cheirando, até os vizinhos já tão perguntando. Aí, quando é, por exemplo, o círio, o círio esse ano foi dia onze, né, aí sexta feira temperei a que eu vinha trazer pra cá. Temperei de tudo, comida, tudo, bucho, é porque eu, eu não gosto de colocar mocotó, essas coisas não ponho. Ponho de porco, bucho, urelha, pé de porco e aquela carne de porco salgada ou, fresca, faz aquele refogado e joga dentro, e bastante charque, Minha panela é dez quilos, cada uma leva cinco quilos de charque, um tablete daquele, bem, escalda duas vezes, refogo com bem cebola, [...] alho, bem alho e pimenta do reino, aí joga dentro, aí que ela começa a cheirar e exalar, quando aquele charque pra mim tá amolecendo aí joga negócio de calabresa, chouriço defumado, toicinho defumado, tudo já tá mole, maniçoba tá boa. Seca, deixa secar até no ponto e aí tá pronta a maniçoba... faz arroz branco. Muita gente consome com farinha; a minoria sem farinha, mas a maioria é com farinha. É molho de pimenta. Quem come com pimenta é pouca gente”. (E3)

“Os ingredientes são, os ingredientes são a folha no caso, depois, é, é primeiro, é primeiro feito a massa dela, primeiro se cozinha bem a folha com a gordura, louro junto né, coloco louro; a gordura vem fervendo desde o início. Gordura de porco, a banha, no caso, a banha é a gordura, até ela tá no ponto de justamente de colocar a carne, aí vai colocando as carnes mais duras na frente pra depois colocar as mais moles por último. O cozimento assim um atrás do outro né, das carnes né. Se colocar tudo junto uma vai amolecer mais do que a outra. Por exemplo, assim as, os salgados, charque. É chouriço, negócio de carne de porco salgada, ela passa de um dia pro outro na água fria pra tirar o sal, aí vai lavando, lavando até tirar todo o sal dela, não todo sal tem que ficar um pouco de sal, a gente não vai usar mais sal. Então pra também não sair o

gosto da carne, que você escaldando sai o gosto da carne, então pra permanecer o gosto tem que fazer na água fria, é dessalgar, né”. (E5)

É importante salientar, que alguns produtores têm o cuidado de acatar o gosto dos clientes, fazendo o prato de acordo com as necessidades daquele que a consome, conforme relato de um dos produtores da maniçoba:

“Eu gosto de fazer minha Maniçoba do modo bem tradicional que é aquele [...] com gordura, com porco, com charque, com bacon, com paio. Então eu gosto de fazer assim desse jeito. Mas quando alguém pede para fazer [...], mais leve, leve, light, aí eu faço como o freguês pede. (E 4)

Vastos conhecimentos no preparo da Maniçoba, que vem desde o início da moagem das folhas da mandioca, são até hoje preconizados. A importância de se usar folhas adequadas, íntegras e novas, para que o preparo seja mais facilitado e tenha resultado final adequado também é fortalecida:

“A Maniçoba qual é você pegar lavar bem a folha, ela novinha, você desfolhar ela bem desfolhada, lavar bem lavada moi na máquina depois tira ela vai bota pra cozinhar não tirando aquele líquido verde que é chamada clorofila, porque se tirar a clorofila se perde o total sabor, tira o sabor e fica só a palha, às vezes, a porque eu vou espremer a minha Maniçoba, a minha Maniva, pelo contrário tá fazendo tudo errado. Se faz com aquela clorofila aí você deixa pra cozinhar no mínimo, por exemplo, 24 horas”. (E7)

Os índios não usavam condimentos em suas preparações e um dos produtores ainda mantém as tradições indígenas quantos aos temperos, deixando-os de lado e utilizando somente o sal das carnes salgadas e defumadas para dar o sabor à maniçoba:

“Agora os produtos que você usa nela é justamente todos os produtos que é usado na feijoada, é bacon Paraná, é lombo, é pé, é orelha, é charque, é o chouriço, é o paio, só. Não se usa nem um tempero que você usa na cozinha, óleo de cozinha, coentro, colorau, cebola, isso tudo é eliminado, não vai, porque se for descaracteriza o produto chamado Maniçoba. Se torna outra comida que até hoje ainda não descobrimos o nome. Aí você serve ela com arroz branco, sem tempero, só mesmo cozido o arroz na água e serve ela, sem sal mesmo porque as vezes ela tá no ponto exato do sal. Aí você já inventa aquilo bota um camarão, camarão, bota um tucupi com jambú. E cada um faz um gosto maior, mais ela no centro é esse produto. A Maniçoba, o arroz e a farinha”. (E7)

Sobre os equipamentos e utensílios necessários para a produção da maniçoba, percebeu-se pela fala dos entrevistados uma diversificação de usos, alguns continuam usando o fogão à lenha e/ou carvão, mas boa parte já adaptou suas

produções para o fogão a gás. A substituição das panelas de barro, anteriormente usadas pelos índios, pelas grandes panelas de alumínio, bem como das colheres de pau pelas de plástico, é justificada pelos produtores em virtude da alta produção que realizam para venda. Afirmam que esta substituição de métodos de produção, de utensílios e equipamentos gera redução nos custos e facilita a produção:

“Ah! O meu é a gás. O meu é no panelão. Colher de pau”. (E2)

“É, cozinho todo dia quando eu vou daqui eu coloco no fogo, fogão a carvão. É três panelão que eu faço assim, aí é três daquelas jánssem⁶³ de, de carro que tem aquela jánssem, aí é o meu fogão, encho de carvão aquilo faz um fogaréu”. (E3)

“É, são as panelas grandes né, as colheres de pau, colheres grandes de pau, panelas grandes de 160 litros, panelas grandes. No carvão é legal porque ele, ele cozinha mais rápido, a temperatura é maior e o tempo de cozimento é menor ainda. No carvão é, é, não sei quantas vezes mais que o gás. A proporção do fogo é maior”. (E5)

5.2. TRADIÇÃO, SIMBOLISMO E CONSUMO

O consumo da Maniçoba atravessou gerações e eternizou-se no paladar do povo paraense. Maniçoba é sinônimo de festa, e por ser um prato típico da cultura paraense, é encontrada sempre nas barracas de comidas típicas da cidade de Belém, seja para o turista experimentar, ou para a própria população comer.

Por ter um preparo trabalhoso e custoso, pois demanda tempo, dedicação e alto consumo de alguns recursos (gás, carvão ou lenha). Quem não quer produzir em casa, compra a maniçoba já pronta e a leva para casa ou a come em ambientes externos ao domicílio, mantendo as tradições e os hábitos alimentares de gerações.

Entretanto, mesmo que o consumo do dia a dia seja grande nos empreendimentos de rua, a maniçoba continua a ser preparada e consumida em grande escala em datas festivas, dias especiais em que as famílias se reúnem e comemoram algo. A tradição cultural do fazer e do servir a maniçoba se mantém na maior parte das famílias paraenses que vivem em Belém e em suas redondezas, sua produção tem *status* de ritual. É uma forma de compartilhar laços e senti-

⁶³ Jánssem: Aro de ferro do pneu de carro utilizado no norte do Brasil como base para fazer fogo e utilizar para assados.

mentos, de manter viva a lembrança daqueles que já não estão mais presentes e de agregar os que estão, se tornando um elo de manutenção da família:

“[...] Primeiro cada paraense quer fazer a melhor que existe né, ele quer fazer uma maniçoba bem gostosa quer convidar você pra almoçar com ele, ai ele fica esperando o elogio... Se você elogiar pra ele, ai pronto ele fica pomposo. A minha foi a melhor. Então isso é a nossa, a nossa performance, é isso que a gente quer ouvir de você. Por exemplo o elogio essa maniçoba é gostosa valeu a pena eu fazer ela, principalmente na nossa festa maior que é o círio de Nazaré. Mas a maniçoba pra nós ela não é só o círio de Nazaré ela é o ano inteiro. Do dia 31 de dezembro ao dia primeiro de janeiro do ano seguinte continuamos vendendo maniçoba, ou seja, pra festa de umbanda, pra festa de igreja, pra festa de colégio, qualquer festividade colégio, qualquer festividade, batizado, casamento tem que ter maniçoba aqui em Belém. Se não tiver maniçoba e na, na região metropolitana nas cidades vizinha se não tiver maniçoba não tem tradição, então tudo quanto é festa, até pagode de fundo de quintal marcado pra um próximo dia tem que ter maniçoba. E a maniçoba digamos assim, ela não tem segredo ela tem aquele amor de preparar ela”. (E7)

Na maior festa religiosa do estado do Pará, o Círio de Nossa Senhora de Nazaré, o consumo da maniçoba é tradicional, sendo visto por muitos como obrigatório, aumentando consideravelmente na quadra nazarena (período em que acontecem as festividades de Nazaré). Entretanto, a relação da Maniçoba com o Círio de Nazaré parece ter se dado ao acaso, nada comprova a relação com eventos religiosos, citada. E, de acordo com alguns entrevistados, ao serem questionados relataram que esse prato é essencial ao almoço do Círio, mas que não veem relação do prato com o catolicismo. Outros disseram, ainda relatam que independe da religião, qualquer pessoa, seja de qual doutrina for, consome a Maniçoba:

“Ah! É tudo, Deus o livre, eu se não fizer a maniçoba pra vender, pra dar pros meus filhos comerem, neto tudo; é mesmo que nada”. (E3)

“Nós vendemos pra colônia israelita, eles compram também, aprenderam fazer maniçoba e adoraram então eles também consomem bastante. Deixa-me ver e, e, e várias outras, até chinês aqui que tá erradicado aqui no comércio ele também já compra. Todas as religiões usam a maniçoba digamos, os evangélicos fazem para comemorar alguma coisa, um batizado, por exemplo, dum, dum evangélico ele faz a maniçoba aqui no Pará, o católico faz também pra comemorar um batizado, o casamento. Tem o círio de Nazaré, isso é o principal, o umbandista festeja São Sebastião, é, é como é meu Deus é a, a igreja católica festeja mês junino é São João, São Pedro, São Marçal, Santo Antônio, tudo tem que ter maniçoba, os terreiros de umbanda também festejam demais com a Maniçoba”. (E7)

“A Maniçoba, ela representa a nossa cultura né, a nossa festa, ela representa quando chega o círio, a maniçoba na mesa do paraense é como peru na, no natal né. Tem que ter nem que seja um pouco mais tem que ter né, porque se não tiver parece que tá faltando algo”. (E4)

Algumas pessoas que fazem a Maniçoba para comercializar revelam que seu consumo em casa tende a ser diário pela disponibilidade do prato. Dois dos produtores de maniçoba acessados por esta pesquisa relataram:

“Todo dia. [...] É o feijão, o feijão de casa ele se tornou o feijão de casa. A Maniçoba é o feijão de casa, todo dia tem Maniçoba em casa; aí todo dia [...] Todo dia as meninas comem Maniçoba”. (E2)

“Geralmente tem que ter Maniçoba sempre, e, por exemplo, a gente faz a Maniçoba, consome, aí sobrou, a panela tá lá na geladeira, eu chego lá a noite... Antonio, eu tenho uma Maniçoba, ela vai esquentar. Tem um netinho que atravessa e diz: vô tem manixoba, tem. Vô eu quero. Então Maniçoba pra nós tem que ter todo dia. Até o mais velho, os netos Deus o livre. Da, da criança até o idoso consome maniçoba”. (E7)

Outras pessoas relatam que, apesar de produzirem Maniçoba para venda, o consumo desta preparação na família só se dá em dias especiais, por considerarem-na de alto valor energético devido ao teor de gordura. O elevado custo financeiro da produção também é fator preponderante para moderar o consumo, preservando-a como fonte de renda:

“A gente consome mais assim em festas comemorativas”. (E6)

“Assim, quando é, porque é um prato muito caro né. [...] Então assim, quando dá, mas pela época do Círio, essas festividades, [...]”. (E13)

“Ela é muito forte. Ninguém vai se arriscar todo dia em tá comendo Maniçoba”. (E4)

O paraense que nasceu e cresceu em uma família na qual a tradição de comer a Maniçoba foi preservada jamais esquecerá o aroma, o sabor daquele prato único, mesmo estando em outro estado ou outro país, a cultura está na memória e no sangue daquele indivíduo. E em todos os meses de outubro, alguns desses paraenses que migraram, voltam a reviver essa manifestação alimentar através do Círio de Nazaré, quando a maniçoba é um dos pratos principais servidos durante o almoço:

“[...] Muita gente que vem passar o Círio, já vem aqui comigo comer a maniçoba. Se não tiver maniçoba (pausa). Ó tem uma família que é amiga de um

senhor que ele é balanceiro aqui, vende peixe, camarão rosa (pausa) aí a família dele que vem de fora, passar, eles já venham aqui comigo, esse ano ele comprou cinco vasilha, ele comprou cento e cinquenta, foi cento e cinquenta reais e depois voltou e comprou mais cem”. (E3)

Aquele que é criado em uma cultura tão marcante, ao sair da sua terra, não deixará de levar consigo um pouco daquilo que foi acostumado a comer. Por isso, quem migra e retorna para Belém, compra a Maniçoba e a leva congelada para sua casa, ou leva para casa a folha pré-cozida para poder “matar a vontade e a saudade” quando estiverem distantes:

“É, ele é consumido, quando faço eles levam, meus filhos pra quem mora longe, leva, guarda, congela. Eu tenho um filho que ele é da polícia, ele trabalha pro Xinguara. Levou três vasilhas pra ele, três pra mulher que fica aqui, que a dele ele leva pra lá e fica comendo devagar”. (E3)

“Aí tem gente que já tá pegando pra levar para São Paulo pronta. Assim, o primeiro impacto, mas depois que eles provam, já era, até levam”. (E2)

“Tem paraense, por exemplo, que mora no exterior [...] paraense que mora no exterior ele leva a maniva pra maniçoba pra fazer”. (E7)

O alicerce da culinária paraense como pode ser percebido ao longo do texto é a tradição e os hábitos indígenas. Todas as tradições nativas são vistas como heranças imateriais, patrimônios do que a floresta oferecia para saciarem a fome. Os costumes dos habitantes do território paraense era fruto mais da necessidade que da vontade, a mandioca, a maniva, entre tantos outros produtos, eram opções alimentares de fácil acesso aos indígenas e por isso se tornaram o “pão” fundamental destas populações:

“Porque o índio ele busca na natureza pra se alimentar. E antigamente eles não tinham o feijão, mas ele tinha a folha”. (E4)

Não se sabe ao certo em que momento esses povos chegaram à Amazônia, mais a forma como aprenderam a lidar com o que a terra os oferecia é extraordinária. A chegada dos portugueses e a colonização trouxeram muitas modificações para os indígenas, mas também os brindou com grande diversidade de métodos culinários. Os colonizadores, por sua vez, foram enriquecidos com as opções de alimentos consumidas pelos nativos, e incrementando-as com seus métodos de produção e insumos, criaram e recriaram pratos e hábitos. Leal⁶⁴

⁶⁴ Leal 1998.

afirma que a culinária brasileira nasceu a princípio da interação portuguesa com a indígena, sendo a Maniçoba um excelente exemplo desta mescla cultural enraizada.

A cozinha é uma referência cultural e suas escolhas e ingredientes alimentares revelam a essência de tabus e de gostos, sendo o alimento, por si só, um produto de sua cultura⁶⁵. “Pois, ela contém toda herança dos antepassados, a memória e as identidades de um povo”⁶⁶, podendo ser percebida como patrimônio. Para Matta, o patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como “um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade”⁶⁷. As gastronomias regionais representam a diversidade de sabores e a mistura de ingredientes definidos não só por aquilo que o meio ambiente oferece, mas também, pelos gostos culturais regionais que determinam aquilo que se come⁶⁸.

De acordo com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional⁶⁹, é definido como patrimônio imaterial tudo aquilo que é:

transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

No caso da Maniçoba, um dos mais consumidos pelos paraenses, depois do Pato no Tucupí, não há relatos exatos sobre os motivos que levaram esta preparação a se tornar tão tradicional na cultura desse povo. Quantifica-se que no mercado “Ver-o-Peso” a maior venda de maniva é no período do Círio, onde, em 2017 foram comercializadas 14 mil toneladas de folha, que foram vendidas nos quinze dias que antecederam o evento religioso. Em toda a cidade de Belém, das barracas que oferecem comidas típicas exalam perfumes magníficos originados desta preparação, o que se intensifica durante os dias que antecedem o Círio de Nazaré. Revelando a Maniçoba, como um patrimônio cultural deste povo, e reforçando que os produtos, práticas e saberes alimentares locais se tornaram símbolo de resistências culturais⁷⁰.

A Maniçoba é, portanto, uma preparação que expressa tradições e práticas culturais das comunidades que os produzem e consomem, estando inserida em

⁶⁵ Brandão 1981.

⁶⁶ Corner, Angelo 2008: 1

⁶⁷ Matta 2012:28.

⁶⁸ Dória 2009.

⁶⁹ MCB 2014.

⁷⁰ Santilli 2015.

sistemas sociais e culturais específicos, que atribuem distintos significados ao que se come, como, quando e com quem se come⁷¹.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A valorização da culinária regional é primordial para que se difunda a gastronomia brasileira em níveis mundiais. Desta forma, inserir a Maniçoba no debate histórico e gastronômico evidencia tradições e a cultura alimentar do povo paraense.

Este estudo em particular, procurou comprovar que desde a colonização até o presente momento, apesar de terem ocorrido alterações e adequações na forma de se preparar a Maniçoba, com adaptações geradas pelos novos tempos de consumo, a tradição de se produzir e consumir esta iguaria segue viva na cultura do paraense.

É um prato que transcende o ato culinário, sendo símbolo da culinária regional e da miscigenação cultural entre índios e portugueses, representação ímpar da lusofonia.

⁷¹ Menasche, Alvarez e Collaço 2012.

BIBLIOGRAFIA

- Amorim, Terezinha (2013), *Santarém: sua história e suas belezas*, Samauma, Belém.
- Araripe, Alencar (1892), “Obra do Instituto Histórico e Geographico de S. Paulo, 1900 sobre os registros de Hans Staden”, *Revista do Instituto Histórico e Geographico Brasileiro* 55. 1ª parte.
- Brandão, Carlos Rodrigues (1981), *Plantar, colher, comer*, Graal, Rio de Janeiro.
- Cascudo, Luís da Câmara (2004, 3ª ed.), *História da alimentação no brasil*, Global, São Paulo.
- Cascudo, Luís da Câmara (2008), *Antologia da alimentação no brasil*, Global, São Paulo.
- Corção, Tereza (2011), “Mandioca: o brasil traduzido em um ingrediente”, in *Chef profissional*, Senac, São Paulo, 17- 20.
- Costa, Laíssa Lima (2011), *Gastronomia e cultura: um diálogo gastronômico através da cozinha paraense*, Universidade Federal Fluminense, Niterói.
- Corner, Dolores Martín Rodríguez; Angelo, Elis Regina Barbosa (2018), “O patrimônio cultural imaterial sob a perspectiva da gastronomia”, in *Anais do V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL*, UCS, Caxias do Sul, consultado a 29 de abril de 2018 em: https://www.ucs.br/ucs/tplV-SeminTur%20/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_5/trabalhos/arquivos/gt13-05.pdf
- Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos seus ramos (1877), Laemmert & C., Rio de Janeiro. Consultado a 25 de abril de 2016 em: <http://www.brasiliana.usp.br/handle/1918/00442400>
- Dória, Carlos Alberto (2009), *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*, Senac, São Paulo.
- Fernandes, Caloca (2001, 2ª ed.), *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac, São Paulo.
- Fidalgo, Janaina Gava (2007), *A autenticidade da gastronomia paraense*, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.
- Figueiredo, Silvio Lima (2005), *Círio de Nazaré, festa e paixão*, Universitária UFPA, Belém.
- Fisberg, Mauro; Wehba, Jamal; Cozzolino, Silvia Maria Franciscato (2002), *Um, dois feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul*, Atheneu, São Paulo.

- FJN – Fundação Joaquim Nabuco (2009), *Maniçoba*. Consultado a 16 de setembro de 2015 em: www.basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=1045%3Amanicoba&catid=48%3Aletra-m&Itemid=1
- Freixa, Dolores; Chaves, Guta (2008), *Gastronomia no Brasil e no mundo*, Senac Nacional, Rio de Janeiro.
- Freixa, Dolores; Chaves, Guta (2007), *Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra*, Larousse do Brasil, São Paulo.
- Frugoli, Ricardo (2014), “*Passa lá em casa*”: almoço do círio de Nazaré – o banquete amazônico, Dissertação de Mestrado em Hospitalidade, apresentado à Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.
- Gândavo, Pero de Magalhães (1980) *Tratado da terra do Brasil: história da província Santa Cruz*, Itatiaia, Belo Horizonte.
- Hage, Dionísio (2003, 2ª ed.), *Estudos paraenses e amazônicos: aspectos físicos, políticos, históricos, econômicos, sociais, culturais e turísticos*, Distribel, Belém.
- Leal, Maria Leonor de Macedo Soares (1998), *A história da gastronomia*, Senac Nacional, Rio de Janeiro.
- Lisboa, Patrícia (2012), *A mandioca como ingrediente integrador da cultura alimentar de Santa Catarina*, Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú.
- Martins, Joana; Martins, Paulo (2011), “Cozinha Paraense”, in *Chef profissional*, 4, Senac, São Paulo, 17-20.
- Matta, Raúl (2012), *El patrimonio culinario peruano ante unesco: alguns reflexiones de gastro-política, desigualdades*. Disponível em: https://www.desigualdades.net/Working_Papers/Search-Working-Papers/Working-Paper-28-El-patrimonio-culinario-peruano-ante-UNESCO_/index.html
- MCB – Ministério da Cultura do Brasil (2002), *A carta de pero vaz de caminha*. Consultado a 31 de outubro de 2015 em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/livros_eletronicos/carta.pdf
- MCB/IPAHN – Ministério da Cultura do Brasil / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (2014), *Patrimônio cultural imaterial da humanidade*. Consultado a 2 de junho de 2016 em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/71>
- Menasche, Renata; Alvarez Marcelo; Collaço, Janine (2012), “Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões”, in Menasche Renata; Alvarez, M; Collaço, J. (coords.), *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*, UFRGS, Porto Alegre, 7-28.

- Mendonça, Beth; Bonna, Mauro (2014), *Círio: patrimônio cultural da humanidade*, Verde/Guia, Belém.
- Monteiro, Benedicto (2006), *História do Pará*, Amazônia, Belém.
- Moura, Cristovão de (1826), *Collecção de noticias para a história das nações ultramarinas, que vivem nos domínios portuguezes, ou lhes são visinhas: publicada pela Academia Real das Sciencias*, Typografia da Academia Real das Sciencias, Lisboa, Tomo III, Parte II.
- Nogueira, Maria Dina; Waldeck, Guacira (2006), *Mandioca: saberes e sabores da terra*, IPHAN, Rio de Janeiro.
- Orico, Osvaldo (1972), *Cozinha amazônica*, Universidade Federal do Pará, Belém.
- Ornellas, Lieselotte Hoeschl (2008, 4ª ed.), *A alimentação através dos tempos*, UFSC, Florianópolis.
- Pinto, Maria Dina Nogueira [s.d.], *Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural*. Disponível em: http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf
- Teixeira Jr., Tiese (2010), *Estudos amazônicos: ensino fundamental 6º ao 9º ano*, Paka-Tatu, Belém.
- Quinzani, Suely Sani Pereira; Capovilla, Vinicius Martini; Corrêa, Ana Alice (2016), “A pluralidade gastronômica da região amazônica: sabores acreanos, paraenses e do alto rio negro”, *Revista Hospitalidade* 13. 2: 248-271.
- Ribeiro, Berta Gleizer (1987), *O índio na cultura brasileira*, Grafos, Rio de Janeiro.
- Sacola (A) Brasileira (2014), *Maniva*. Consultado a 2 de novembro de 2015 em: http://asacolabrasileira.com.br/2014/03/06/maniva/#.VkIle7_RtQE
- Santilli, Juliana (2015), “O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial”, *Demetra* 10. 3: 585-606. DOI: 10.12957/demetra.2015.16054
- Santos, Neidiane Pereira dos; Soares, Micheli Dantas; Santos, Lígia Amparo da Silva (2012), “O saber-fazer da maniçoba no contexto das práticas alimentares saudáveis: estudo em um município do recôncavo da Bahia”, in *III EBECULT. III Encontro baiano de estudos em cultura*, Bahia. Consultado a 28 de abril de 2018 em: <http://docplayer.com.br/34877580-O-saber-fazer-da-manicoba-no-contexto-das-praticas-alimentares-saudaveis-estudo-em-um-municipio-do-reconcavo-da-bahia.html>

- Santos, Valdirene Francisca Neves dos; Pascoal, Grazieli Benedetti (2013), “Aspectos gerais da cultura alimentar paraense”, *Revista da Associação Brasileira de Nutrição* 5. 1: 73-80.
- Silva, Henrique Ataíde da; Murrieta, Rui Sérgio Sereni (2014), “Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da manihot esculenta no estado de São Paulo”, *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi* 9. 1: 37-60.
- Sonati, Jaqueline Girnos; Vilarta, Roberto; Silva, Cleliani de Cassia da (2009), “Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas”, in Mendes, Roberto Teixeira; Vilarta, Roberto; Gutierrez, Gustavo Luis (coords.), *Qualidade de vida e cultura alimentar*, Ipes, Campinas, 137- 147.
- Souza, Carlos Alberto Alves de (2005), *História do Acre: novos temas, novas abordagens*, edição de autor, Rio Branco.
- Staden, Hans (1900), *Suas viagens e cativeiro entre os selvagens do Brasil*, TYP Da Casa Eclética, São Paulo.
- Tom da Amazônia (2005), *História da ocupação da amazônia*. Consultado a 14 de setembro de 2015 em: <http://www.tomdaamazonia.org.br/biblioteca/files/cad.prof-4-historia.pdf>
- Valente, José (2000), “A mandioca”, *Nosso Pará* 7: 7-130.

(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 21 capítulos que compõem o volume II estruturam-se em torno de três temáticas centrais. O papel dos códigos de valores de âmbito religioso ou laico (militar) nas dinâmicas alimentares são tratados na Parte I (Mesas sagradas e mesas profanas). A *mesa* como espaço e instrumento de poder(es) social, político, económico e cultural é a temática abordada na Parte II (Mesas de poder e poderes da mesa). A reflexão sobre a *mesa* como expressão da identidade cultural coletiva e veículo de afirmação de saberes/sabores alimentares recebidos ou legados discute-se na Parte III (Identidade e património alimentar).

OBRA PUBLICADA
COM A COORDENAÇÃO
CIENTÍFICA

CECH

CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA



1 2



9 0

UNIVERSIDADE D
COIMBRA

I
IMPRESSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
U