



DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS

VOLUME II

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

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA
ISSN: 2183-6523

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

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

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

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

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

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁTA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

DIRETORA PRINCIPAL
MAIN EDITOR

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD

Fabio Parasecoli
New York University, EUA

Maria Helena da Cruz Coelho
Universidade de Coimbra, Portugal

Paula Barata Dias
Universidade de Coimbra, Portugal

Cláudia Henrique
Universidade de Algarve, Portugal

José Cardoso Bernardes
Universidade de Coimbra, Portugal

Ana Paula Loureiro
Universidade de Coimbra, Portugal

Nuno Simões Rodrigues
Universidade de Lisboa, Portugal

António Apolinário
Universidade de Coimbra, Portugal

Isabel Drummond Braga
Universidade de Lisboa, Portugal

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS

VOLUME II

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



SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

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

COORDS. EDS.

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

EDITORES PUBLISHERS

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

Contacto Contact

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

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Desenho Cover - Picture

Arquivo Fotográfico da Figueira da Foz

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes

Infografia Infographics

Nelson Ferreira

Revisão Proofreading

Isabel Gouveia / Daniela Pereira

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

ISBN

978-989-26-2401-3

ISBN Digital

978-989-26-2402-0

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2402-0>

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

Unidade de I&D financiada por

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

PROJETO UIDB/00196/2020

 **REPÚBLICA
PORTUGUESA**

© Novembro 2022

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

COORDS. EDs.

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

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

AFILIAÇÃO AFFILIATION

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

RESUMO

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

PALAVRAS-CHAVE

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

ABSTRACT

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

KEYWORDS

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

COORDENADORES

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

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

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

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

EDITORS

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

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

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

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

(Página deixada propositadamente em branco)

SUMÁRIO

VOLUME II

PARTE I

ALIMENTAÇÃO E PATRIMÓNIO

1. O pão: signo de identidade cultural e marcador de hierarquias sociais (da Antiguidade Clássica ao Novo Portugal da América)
Carmen Soares, Maria Helena da Cruz Coelho 13
2. Pain à la mode? Le Pain integral belge vers 1900
Peter Scholliers 41
3. Migas e Açordas: uma viagem à volta do tempo e do mundo
Ana Piedade 63
4. Canja de galinha: das origens aos dias de hoje. Multiplicidade e dinâmicas de um património alimentar português
Maria José Araújo 87
5. Óleo de fígado de bacalhau, o “ouro do oceano”: benefícios, produção e políticas de saúde no período do Estado Novo
Josefina Salvado 109
6. Queijo artesanal do Serro: um património alimentar em risco? Identidade alimentar, resistência e sustentabilidade pelo turismo
Elcione Luciana da Silva 135
7. Como e por que estudar cozinhas em um museu de história. São Paulo/Brasil, 1860-1960
Vânia Carneiro de Carvalho, Viviane Soares Aguiar, Laura Stocco Felicio, Maria Eugênia Ferreira Gomes, Bianca Amaral Agostinelli 167

PARTE 2

REPRESENTAÇÕES – LÍNGUA, ARTE E LITERATURA

8. Os nomes do pão e o património linguístico: uma recolha no arquipélago da Madeira
Helena Rebelo 197
9. “As “trovas-iguarias” da ceia que Luís de Camões ofereceu a certos fidalgos, na Índia”
João Abel da Fonseca 219
10. “Ao Senhor Louvemos”: as frutas espirituais de Sórora Maria do Céu
Cinthia Elizabet Otto Rolla Marques 235
11. Espejismos de Japón: nostalgia, comida e isogastrias em *Nihonjin* de Oscar Nakasato
Rafael Climent-Espino 257

12. From communion to community. Sacral and social aspects of food in Jerzy Beres's performances Agata Stronciwilk	281
13. A cozinha tradicional lusitana e a replicação dos memes nas revistas de culinária de supermercados portugueses Cynthia Luderer	305

PARTE 3

RELIGIÃO E FESTIVIDADES

14. Pães que não morrem: acerca da promessa da durabilidade do pão na religiosidade popular portuguesa Paula Barata Dias	329
15. O culto do Espírito Santo: bodo e banquetes da Festa do imperador de Eiras Dina de Sousa	349
16. Alimentação e devoção: fogaças e outras ofertas a Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa Francisco José Pegacha Pardal	375
17. Emo Quá: rituais, celebrações e banquete na Festa do Rosário de Serro/Minas Gerais Maria do Rosário Reis Simões, Elcione Luciana da Silva	401

Parte 1
Alimentação e Património

(Página deixada propositadamente em branco)

**I. O PÃO: SIGNO DE IDENTIDADE CULTURAL
E MARCADOR DE HIERARQUIAS SOCIAIS
(DA ANTIGUIDADE CLÁSSICA AO NOVO PORTUGAL DA AMÉRICA)**

**BREAD: A SIGN OF CULTURAL IDENTITY
AND A MARKER OF SOCIAL HIERARCHIES
(FROM CLASSICAL ANTIQUITY TO THE NEW PORTUGAL
IN AMERICA)**

Carmen Soares¹

Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
0000-0003-3005-4635
cilsoares@gmail.com

Maria Helena da Cruz Coelho²

Universidade de Coimbra
Centro de História da Sociedade e da Cultura
0000-0002-8030-4578
coelho@gmail.com

RESUMO

O presente estudo tem por objetivo analisar a representação dos sentidos do pão como signo de identidade cultural e marcador de hierarquias com base numa seleção de fontes escritas da Antiguidade Clássica à Época Moderna portuguesa. Estruturado em dois pontos, abordam-se em 1 (O “meu” pão e os “pães” dos Outros) a identificação de pães e padeiros a territórios e as expressões literárias do consumo de pão e dos seus substitutos como formas de confronto entre culturas distintas. Tomaram-se por fontes textos clássicos de tipologia diversa (poesia gastronómica, literatura enciclopédica e historiografia: Arquêstrato, Ateneu e Estrabão, respetivamente) e relatos de colonos-escritores sobre a terra brasileira (Pêro Vaz de Caminha, Pêro Magalhães de Gândavo, Fernão Cardim

¹ Este trabalho foi financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto CECH-UC: UIDB/00196/2020. A Introdução e Considerações Finais foram escritas em co-autoria por Carmen Soares e Maria Helena da Cruz Coelho. A reflexão do ponto 1 é da autoria de Carmen Soares e a do ponto 2 de Maria Helena da Cruz Coelho. Todas as traduções para português das fontes clássicas incluídas nestas partes são da autoria de Carmen Soares.

² Trabalho desenvolvido no âmbito do projeto UIDB/00311/2020, financiado pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

e Soares de Sousa). Em 2 (O pão dos ricos e os “pães” dos pobres), percorrendo fontes documentais e crónicas, reflete-se sobre o papel do pão, no reino de Portugal em tempos medievais, como elemento demarcador das hierarquias sociais. No campo, como na cidade, a qualidade, a cor, a textura, o tamanho, a confeção, o peso, o preço e o consumo do pão assinalam as clivagens sociais e as fronteiras alimentares de senhores nobres e eclesiásticos e de camponeses ou de aristocracias urbanas e de gentes laboriosas.

PALAVRAS-CHAVE

Pão; Antiguidade Clássica; Portugal; Idade Média; Época Moderna

ABSTRACT

The present study aims to analyse the representation of the different meanings associated with bread as a sign of cultural identity as well as a hierarchical marker, based on selected written sources from Classical Antiquity to the Portuguese Modern Era. With a structure based on two points, 1 (My bread and the Others' bread) will be dedicated to identifying bread and bakers with territories and literary expressions, mainly the consumption of bread and its substitutes as forms of confrontation between separate cultures. Different kinds of classical texts (gastronomic poetry, encyclopaedic literature and historiography: Arcestratus, Athenaeus and Strabo, respectively), in addition to reports from Brazilian settler-writers (Pêro Vaz de Caminha, Pêro Magalhães de Gândavo, Fernão Cardim and Soares de Sousa), were considered. In 2 (Bread of the rich and bread of poor), through documentary and chronicle sources, the focus will be on the role of bread as an element of social demarcation in the medieval kingdom of Portugal. In the countryside, as in the city, the consumption of bread quality, colour, texture, size, preparation, weight, price, and consumption highlight the existing social cleavages and food boundaries between noble and ecclesiastic lords and peasants, urban aristocracies and working people.

KEYWORDS

Bread; Classical Antiquity; Portugal; Medieval Age; Modern Age

INTRODUÇÃO

Conforme afirmámos em estudo anterior, “muitos são os itinerários temáticos possíveis para se estudar a história e as diversas expressões sociais, económicas, políticas e culturais do pão”.³ A presente análise constitui mais um contributo para o estudo do pão como componente primordial do património alimentar português. O percurso que agora nos propomos analisar é o da identidade cultural

³ Soares & Coelho 2021: 132.

e socioeconómica expressa através do consumo do pão. Em termos cronológicos, abordamos fontes escritas gregas que remontam ao séc. IV a.C. e terminamos com obras de colonos portugueses sobre a terra brasílica (séc. XVI).

Impõe-se, de imediato, um esclarecimento de ordem metodológica, relativo à inclusão do estudo de fontes greco-latinas na nossa investigação. A forma como essa matriz clássica marcou as culturas europeias justifica que a tenhamos em consideração, uma vez que constitui o nosso mais recuado legado cultural. Num momento inicial daremos conta da representação do consumo de pão como primeiro marcador identitário (do indivíduo e dos povos), ponto intitulado: 1. O “meu” pão e os “pães” dos Outros. De seguida daremos atenção ao entendimento desse alimento como marcador de hierarquias sociais, parte justamente denominada: 2. O pão dos ricos e os “pães” dos pobres.

A análise efetuada, de carácter exploratório, partiu de uma opção pessoal das Autoras em demarcarem amostragens de períodos e contextos históricos distintos para cada um dos referidos tópicos. No ponto 1 são abordados textos de autores clássicos e da época dos Descobrimentos portugueses do Brasil; no ponto 2, documentação da Idade Média portuguesa.

1. O “meu” pão e os “pães” dos Outros

O processo de tomada de consciência da identidade ocorre sempre em comitância com a perceção do Outro. Ou seja, não há identidade sem alteridade. Continua pertinente a definição que sobre essa relação de interdependência apresentou na viragem para o séc. XX Emílio Lamo de Espinosa: “es el outro quien me otorga/niega reconocimiento y es a través de su mirada como me formo um “yo”. Yo solo lo soy para outro, y vice-versa”.⁴ Esse jogo de deteção de semelhanças e diferenças, ao ser vertido em discurso (seja ele escrito, oral ou pictórico), tem sempre um autor, sujeito da enunciação-representação. Ou seja, a perspetiva que o autor-sujeito dá do Eu e do Outro assenta, invariavelmente, numa mundividência condicionada pela cultura de que é produto e produtor. É a presença desse domínio do Eu sobre o Outro na construção dos discursos de identidade-alteridade que passaremos a detalhar.⁵

1.1. Pães em fontes clássicas gregas e romanas

Não sendo possível abranger o vasto universo da literatura grega e latina clássicas, e tendo já, anteriormente, abordado o papel do pão como marcador

⁴ Espinosa 1999: 29-30.

⁵ Filiamos a nossa abordagem sobre alteridade e identidade sobretudo em estudos das áreas disciplinares da literatura e da história, campo largamente explorado na bibliografia da especialidade. Atendendo à cronologia das fontes tratadas, destacamos para a Antiguidade Soares 2005 e 2008 e Gruen 2011. Já sob a perspetiva da relação identidade e alimentação, vejam-se Fischler 1988 e Scholliers 2001 (este último para o período da Idade Média em diante).

identitário civilizacional de um Eu diante de um Outro, por aquele tido por não-civilizado,⁶ começaremos por atentar, ainda que de forma necessariamente breve, em testemunhos da integração do Outro na alimentação de um Eu global (à escala do Mundo Grego Antigo – com as suas colónias ocidentais e orientais). Ou seja, estamos perante a expressão clara da incongruência de entender o Património Alimentar como a soma de realidades estanques e inalteradas. A mobilidade de bens e pessoas e os trânsitos culturais que marcam a história da humanidade estão na origem da inevitabilidade da dinâmica construtiva de hábitos e práticas alimentares herdados e transmitidos.

Num poema gastronómico escrito no séc. IV a. C. por um Grego natural da atual Sicília, Arquéstrato,⁷ deparamos com um padrão de vida cosmopolita, próprio da época histórica em que escreveu: o Período Helenístico. A circulação e mobilidade, intensificadas numa altura de afrouxamento dos particularismos autárcicos das cidades gregas, ajuda a compreender a presença nesse universo ficcional da recomendação do eu-poético (figura paradigmática de uma elite grega culta, rica e viajada) ao seu interlocutor intradieético (com o mesmo perfil sociocultural) para que, se quiser comer, em sua casa, pão da melhor qualidade, tenha ao seu serviço padeiros naturais de territórios não-gregos, da Fenícia e da Lídia.⁸ Implícita fica a ideia de que os saberes-fazeres identitários de determinada geografia e cultura se difundem, levando a transformações/acomodações nas geografias e culturas com que dialogam.

O poema do Siciliano só nos chegou sob a forma de citações, dispersas na extensa obra enciclopédica de Ateneu de Náucrates,⁹ texto organizado em 15 livros, obra fundamental para conhecer a literatura grega clássica e a sua receção nos períodos helenístico e romano.¹⁰ O comentário de Ateneu ao fragmento acima mencionado permite-nos saber que a matriz oriental (agora noutra geografia, na Capadócia) continuou a ser uma marca de qualidade na confeção de pão na cultura romana. Aliás, devemos-lhe, nesse mesmo passo, a informação de que o nível de popularidade da panificação da autoria de especialistas dessa região da Ásia Menor helenizada se traduzia na escrita de literatura especializada, mais precisamente do *Tratado sobre a arte de fazer pão* (*Epigraphomenon artopoiikon*) de

⁶ Soares 2014.

⁷ Para uma tradução portuguesa, com estudo introdutório e anotações do poema *Hedypatheia*, vd. Soares 2016.

⁸ Vd. fragmento 6: “Mas, em casa, tem um tipo da Fenícia ou da Lídia, alguém que, sendo um entendido em cereais, tos prepare, no dia-a-dia, de todas as maneiras que tu mandes” (Soares 2016: 40).

⁹ Romano que escreveu em grego e cuja vida se situa nos sécs. II-III d.C. (nos principados de Marco Aurélio, Cómodo e Septímio Severo).

¹⁰ Há duas edições críticas da obra, ambas da autoria de Olson, uma já concluída (Olson 2007-2012) e outra em curso (Olson 2019-2022).

Crisipo de Tiana (cidade da Capadócia), texto datado do séc. II/I a. C.¹¹ Desaparecida para nós, ficamos por este testemunho a saber que era uma obra que ainda circulava entre os bibliófilos contemporâneos de Ateneu.

Mas atentemos no passo do Naucrática que dá conta da apresentação dessa especialidade capadócia de pão, consumida então entre os Gregos:

Mas entre os Gregos chama-se “fofo” a um pão confeccionado com um pouco de leite, azeite e sal q.b. É preciso fazer a massa macia. Este pão é denominado “Capadócio”, uma vez que na Capadócia há sobretudo pão fofo.¹²

Importa começar por notar a integração de uma técnica de confeção de pão identitária do Outro (da Capadócia) no pão produzido e consumido pelo Eu (grego), sendo que a marca da alteridade prevalece no nome do produto. Repare-se que, como esclarece o texto, o adjetivo toponímico “Capadócio” decorre da textura da massa e não de nenhuma alegada origem dos produtos. Estamos, pois, perante um exemplo de terminologia criada por analogia e que atesta a prática antiquíssima de criar denominações para alimentos e práticas alimentares a partir de memórias geográficas e culturais dos falantes.

Ateneu no seu livro III (109b) estabelece como tópico para um extenso debate precisamente o pão, onde contempla tanto as perspetivas da produção, como da gastronomia e das propriedades dietéticas.¹³ Aí atesta para cima de 70 variedades de pão, entre as quais apenas mais três apresentam nomes ligados a territórios precisos, remetendo para o mesmo hábito de referir um produto pela sua ligação (real ou desejada) a uma geografia/cultura específica. Na verdade, uma dessas designações continua a remeter para a Ásia, mais precisamente para a Cilícia, que a norte fazia fronteira com a acima mencionada Capadócia. Do pão “Cilício” ficamos a saber que era de grande tamanho e feito com farinha por peneirar (110d).¹⁴ As demais menções a “pães regionais” remetem para a Grécia continental e insular. O pão “Ático” (112c), produzido na região de Atenas, é identificado pela sua cor branca (o que remete para o uso de farinha de trigo fina) e pela cozedura em caçarolas de barro com tampa (com funções de pequenos fornos portáteis), conhecidas por *klibanoi*.¹⁵ Já do pão “Cíprio” (112f), evocativo da ilha de Chipre, não é fornecida nenhuma informação sobre a sua produção, mas sugere-se de forma figurativa o elevado fascínio que exercia entre os consumidores, “pois atrai quem tem fome como uma pedra magnética”.¹⁶

¹¹ Vd. Ateneu, *Deipnosophistas* 113a (Olson 2007, vol. II: 34-35).

¹² Vd. Ateneu, *Deipnosophistas* 113b (Ibid.: 36-37).

¹³ Assunto que se vai prolongar até 116a (Ibid.: 14-51).

¹⁴ Ibid.: 22-23.

¹⁵ Ibid.: 32-33. Já tivemos ocasião de discutir o formato e uso deste utensílio de cozinha grego e romano em Soares 2016: 99.

¹⁶ Vd. Olson 2007, vol. II: 34-35.

Quanto ao tópicico greco-latino do consumo de pão como marcador identitário de um estado civilizacional mais evoluído, representado em episódios emblemáticos como o encontro de Ulisses com o monstro-pastor de um só olho, devorador de homens, Polifemo (na *Odisseia* de Homero e no *Ciclope* de Eurípides), ou o retrato do modo de vida dos Etíopes Macrobióticos de Heródoto (*Histórias* 3.20-24), não os vamos retomar.¹⁷ Chamamos, contudo, a atenção para o facto de ser neste texto fundacional do discurso historiográfico ocidental que se encontra o arquétipo da historiografia para a representação de um Outro que vive de acordo com um padrão de vida de tipo paradisíaco e disfruta de dádivas de um ambiente natural que lhe confere bem-estar e lhe prolonga a vida. Essa representação da alteridade aparece-nos nas descrições dos colonos portugueses sobre a América Portuguesa, assunto que abordaremos mais adiante.

Porque pretendemos contribuir para o estudo da história do pão em Portugal, o atual tópicico, referente ao seu consumo como diferenciador de culturas nessa Antiguidade matricial, leva-nos a incluir entre as nossas fontes a obra de Estrabão.¹⁸ A sua *Geografia*, que constitui uma primeira tentativa para fazer uma geografia universal da totalidade do Império Romano, é uma das fontes escritas mais completas que nos chegaram sobre o território peninsular na Antiguidade. O Autor dedica o cap. 3 do Livro III ao Norte Peninsular, passo em que atenta nos Lusitanos (§§ 6 e 7). Repare-se que o geógrafo não viajou até à Península Ibérica, recorrendo para a descrição dessa parte do império a testemunhos de terceiros.¹⁹

Os Lusitanos são um dos povos do Norte Peninsular denominados de “montanhese”, categoria que no texto de Estrabão vem acompanhada de uma tripla adjetivação de sentido pejorativo: bárbaros, incivilizados e selvagens. Ou seja, os Lusitanos são retratados como o ‘reverso’ (o Outro) da identidade romana (o Eu cultural com que se identifica o autor). Daí que as referências feitas ao seu ‘modo de vida’ (*diáita*) devam ser encaradas, mais do que como um retrato fiel da realidade dessa população autóctone, como uma construção narrativa do Outro, apoiada em diversos aspetos com fundo de verdade, mas hiperbolizados. Ao nível da dieta alimentar, uma vez que o que se quer enfatizar da alteridade é o seu carácter exótico, menciona-se a confeção e consumo de um “pão” de bolota por esses montanhese, durante dois terços do ano. Não devemos depreender daqui que essas populações só comeriam este tipo de pão.

¹⁷ Vd. Soares 2014: 30-40.

¹⁸ Autor dos sécs. I a.C.-I d.C., era natural de Amásia, no Ponto (região da atual Anatólia, na Turquia). Estudou em Roma, onde esteve entre os reinados de Augusto e Tibério. Dispomos em português da tradução e comentário do Livro III da sua *Geografia*, obra em que descreve a Ibéria, território que importa ao nosso estudo (Estrabão 2016).

¹⁹ Políbio, Artemídro e Posidónio, escritores que efetivamente estiveram na região descrita (Ibid.: 26).

Na verdade, o intuito do narrador, na boa linha da tradição histórico-etnográfica de origem grega (leia-se herodoteana), é dar visibilidade ao inusitado (comer pão de bolota) à luz do padrão cultural do recetor civilizado greco-romano da sua obra. Não havia, por conseguinte, necessidade de mencionar a prática alimentar com que este recetor estava familiarizado, ou seja, o consumo de pão de trigo ou de outros cereais – cevada e milho miúdo²⁰. Aliás, a própria presença no texto estraboneano de outros estereótipos da dieta do selvagem incivilizado – com a substituição do consumo dos dois produtos que, juntamente com o trigo, constituem a tríade (sacralizada) da alimentação do mediterrâneo antigo clássico (greco-romano), o vinho (em sua vez a cerveja) e o azeite (substituído pela manteiga) – constitui uma estratégia literária que reforça a interpretação de considerar a referência ao consumo de “pão” de bolota, não como uma indicação de que esses povos montanhese não conheciam e comiam o pão feito de cereais, mas sim como uma evidência de que, à falta destes, o pão que se viam forçados a comer era feito de farinha de um fruto autóctone disponível, a bolota.

1.2. Pães em fontes portuguesas sobre a terra brasílica

É, aliás, dentro desta linha clássica de descrição do mundo “maravilhoso” (que pela estranheza em relação ao mundo conhecido causa espanto), que vamos deparar, já no séc. XVI, com o retomar do *topos* literário do “bom selvagem”, *avant la lettre*, em textos dos primeiros colonos portugueses sobre o Brasil.²¹ Começamos por considerar alguns aspetos d’*A Carta de Pêro Vaz de Caminha*,²² escrito referente à chegada dos Portugueses ao território da que viria a ser conhecida por América portuguesa. No primeiro gesto de hospitalidade dos homens do reino de Portugal para com os Índios Tupiniquins de Porto Seguro, os Portugueses oferecem-lhes, entre outras vitualhas, pão e vinho, cabendo ao *primeiro* (que

²⁰ No que se refere à produção de cereais e seu consumo sob a forma de pão pelas populações autóctones da Península, no que veio a ser a província romana da Lusitânia, os estudos arqueológicos ajudam a aclarar o que o retrato de Estrabão da dieta dos Lusitanos omite. Informações recentes podem ser encontradas nos estudos Arruda (2020) e Soares & Arruda (2018). Tanto os restos carbonizados de sementes como as estruturas de combustão usadas em práticas culinárias e peças destinadas à moagem confirmam, com segurança para o período situado entre os sécs. V-III a.C., o consumo de cereais e de pão no litoral algarvio. Assim, resíduos orgânicos recolhidos em Castro Marim atestam o consumo de cevada e, muito residualmente, de trigo (Soares & Arruda 2018: 267). Tanto aí, como em Monte Molião está documentada a existência de fornos domésticos, que serviriam, entre outros fins, para cozer pão (Ibid.: 272; Arruda 2020: 173). Para Castro Marim, por sua vez, apareceram materiais associados a um moinho rotativo (Arruda 2020: 167), possivelmente usado para transformar o grão em farinha.

²¹ Para uma análise sobre a presença (in)visível da metodologia historiográfica herodoteana nesses textos sobre as gentes e terras do Novo Portugal descrito por autores portugueses da Época Moderna, vd. Soares 2020). Sobre as referências ao pão na obra dos colonos-escritores Pêro Magalhães de Gândavo, Fernão Cardim e Gabriel Soares de Sousa, vd. Soares 2015: 124-125.

²² Seguimos a edição de Magalhães-Salvado 2000.

assim vê confirmado o seu estatuto de alimento *primordial*) abrir o serviço de alimentos ofertados.²³ Mas os indígenas, tendo-os provado, rejeitaram-nos. Os Portugueses apresentavam-se ao Outro na identidade da sua dieta mediterrânea. Mas o Outro, na sua alteridade cultural e alimentar, marcava a diferença.²⁴ Aqueles não eram o seu “pão” nem a sua bebida. Os seus alimentos eram o inhame, que, como já foi aventado,²⁵ deverá ser antes a mandioca e outras sementes da terra, que nessa mesma carta se informa que foram dadas a comer a Portugueses que visitaram os Índios numa das suas aldeias.²⁶

Este episódio do encontro entre o Eu (o autor-sujeito da narração e a sua moldura cultural) e o Outro (objeto da narração, moldada pela cultura do Eu) simboliza o encontro de duas culturas distintas, a sociedade agrícola e pecuária do continente europeu e a sociedade recoleitora das gentes do continente americano, que comiam sementes e frutos que a terra ou as árvores lhes davam. Na admiração do Eu face ao Outro, Pêro Vaz de Caminha assinala: “e com isto²⁷ andam taees e tam rijos e tam nedeos que o nom somos nos tanto comquanto trigo e legumes comemos”.²⁸ Estamos, pois, perante uma representação do estereótipo clássico dos “Homens silvestres”,²⁹ adjetivação aplicada a todos aqueles que praticam uma *diáita* (‘modo de vida’) que, por estar intimamente ligada à ‘floresta’ (lat. *silva*), denominamos de “silvestres”.³⁰ Importa reparar que o elogio à boa saúde do Outro, presente no trecho acima citado da *Carta*, deve ser lido à luz do pano de fundo que é o teor propagandístico e apologético de um Novo Mundo onde os colonizadores colocam expectativas de uma vida melhor, a todos os níveis, começando por um dos seus bens essenciais, a saúde.³¹

²³ Sobre o entendimento do pão como alimento primordial na alimentação de matriz clássica mediterrânica e na história da alimentação portuguesa, vd. Soares & Coelho 2021.

²⁴ Para análise deste episódio à luz do modelo literário clássico, vd. Soares 2014.

²⁵ A propósito da confusão que deve ter havido do inhame com a mandioca, vd. Santos & Coelho 2013: 58. Como aí se observa, o inhame foi levado pelos Portugueses da África Ocidental para o Brasil, ao passo que a mandioca era originária da Cordilheira Andina, das Antilhas e da América Meridional.

²⁶ Tratavam-se de três degradados e de um outro homem que o capitão mandou explorar a terra da costa de Vera Cruz a que a armada aportara. A carta informa ainda que também os homens que foram a terra aproveitaram para trazer víveres para o barco, pois arrecadaram muitos e bons palmitos das palmeiras que encontraram e abasteceram a armada de pescado.

²⁷ Leia-se: com esta alimentação.

²⁸ Caminha 2000: 26.

²⁹ Sobre o papel da dieta como categoria que permite, na literatura grega, distinguir o Homem civilizado do Homem silvestre, do selvagem e do nómada, vd. Soares 2005: 121-129, Shaw 1982-1983: 8-17 e Rosellini & Saïd 1978: 955-999.

³⁰ Parece-nos menos apropriado aos Índios aqui representados aplicar a expressão “Homem selvagem”, que, na linha de Horta (1991), reservamos para figurações de um Outro aparentado com as bestas ou animais ferozes.

³¹ Já analisámos a presença do discurso dietético, de matriz clássica hipocrático-galénica, na descrição dos alimentos nos textos dos relatos dos colonos-escritores Pêro Magalhães de Gândavo, Fernão Cardim e Gabriel Soares de Sousa (Soares 2021).

Mas, se neste primeiro encontro se demarcam as diferenças, também se identificam os primeiros traços da interculturalidade. Os Portugueses que visitaram um povoado indígena comeram o mesmo que os que nele habitavam, embora nada tivesse ficado registado quanto ao sentido gustativo de tais alimentos. Já os indígenas, depois de alguns dias de contacto com os portugueses, e após a repulsa inicial pela bebida do Outro, “comiam connosco do que lhes davamos e bebiam alguns deles vinho”³². Ou seja, ultrapassado o contacto inicial, de afirmação clara da alteridade dos Índios (que repudiam o vinho), assiste-se à progressiva abertura à cultura do Outro.³³

Numa tentativa clara de cativar os leitores e potenciais colonos da terra recém-descoberta, os escritos sobre a terra brasílica da autoria de Pêro Magalhães de Gândavo, Fernão Cardim e Gabriel Soares de Sousa não deixam de assinalar a viabilidade de, em *algumas* regiões desse território novo, poderem produzir-se os cereais básicos da alimentação europeia, trigo, cevada e milho. Claro que não passa despercebida a mensagem de que há limites de produtividade que obrigam à substituição por outros produtos autóctones (à testa a mandioca, seguida de uma nova espécie de milho, o maíz). Estes novos alimentos têm a vantagem de ser mais viáveis dos pontos de vista agrícola, económico e dietético, como perceberemos de seguida.

Fernão Cardim, no seu *Do clima e terra do Brasil* (cap. 25, sobre animais e plantas aclimatadas ao novo território), contempla a entrada “trigo”, passo em que se atribui a baixa utilização da farinha de trigo no Rio de Janeiro e em Piratininga tanto à falta de equipamentos tecnológicos indispensáveis à sua transformação (os moinhos), como ao meio ambiente não propício a uma produção regular do cereal.³⁴ Os Portugueses que tinham posses para comprar a farinha de trigo importada do reino (figuras das elites clerical e secular) afirmavam o seu estatuto de privilegiados na compra desse bem apreciado e caro. Mais, exibiam publicamente semelhante estatuto ao incluírem esse item entre as oferendas destinadas ao Padre Visitador Cristóvão de Gouveia, conforme relata Cardim na sua *Narrativa epistolar* (cap. 57).

³² Caminha 2000: 24.

³³ Como já observámos anteriormente (Soares 2014: 26-27), o ato de cuspir o vinho praticado pelos Tupiniquins, da primeira vez que lhes é servido, não deve ser entendido tanto como uma rejeição do palato, mas sim como repulsa em geral pela cultura do ‘outro’ (o desconhecido).

³⁴ “(...) se dá bem trigo, não no uso por não terem atafonas nem moinhos, e também têm trabalho em o colher, porque pelas muitas águas, e viço da terra não vem todo junto, e multiplica tanto que hum grão deita setenta, e oitenta espigas, e humas maduras vão nascendo outras, e multiplica quasi in-finitum.” Retoma, na *Narrativa epistolar* (cap.76) ainda a propósito do Rio de Janeiro, a ideia de que a produção desencontrada e em simultâneo de estados diferentes das sementes torna o cultivo de trigo pouco rentável. E repete, a propósito de Piratininga (cap. 84), que aí se dão tanto o trigo como a cevada.

Já no proêmio à Primeira Parte do seu escrito *Notícia do Brasil*,³⁵ Gabriel Soares de Sousa tranquiliza, de imediato, os leitores mais apreensivos quanto à inexistência no Brasil do ingrediente base da confeitura do pão, o trigo: “Em algumas partes d’elle³⁶ se dá trigo, cevada, e vinho muito bom (...)”. Detalha, nessa mesma parte, que no Rio de Janeiro se produz trigo (cap. 56) e acrescenta, mais adiante (cap. 72), que a esse mercado chegavam mesmo carregamentos de outras regiões da costa propícias à sua produção (capitania de São Vicente, ao largo do Rio da Prata). Soares de Sousa não deixa, contudo, de esclarecer que a maior produtividade de outros produtos autóctones (fator que lhes baixava o custo) determinava o menor recurso dos consumidores a esse ingrediente vindo do reino. No Brasil colônia, o trigo importado ficava reservado sobretudo à confeitura de alimentos mais requintados, como eram o “pão sagrado” (a hóstia) e outros mimos não discriminados pelo escritor. Dessa realidade nos dá conta o autor, ao descrever as capitanias de São Vicente e Santo Amaro (cap. 62).³⁷ Na Segunda Parte da sua *Notícia do Brasil*, Soares de Sousa insiste que, no mercado da cidade de Salvador da Baía (cap. 12), se pode encontrar à venda pão de farinha importada do reino, bem alimentar que, conforme se pode depreender pela referência à sua venda ao público, seria maioritariamente produzido por comerciantes e não por privados.³⁸

A mandioca era, de facto, o alimento básico dos ameríndios do Brasil, como atestam todos os três escritores-colonos cujas obras temos por fonte. Imbuídos da sua identidade alimentar europeia, referindo-se à mandioca, Gândavo escreve “Primeiramente tratarei da planta & raiz de que os moradores fazem seus mantimentos que lá comem em lugar de pão”.³⁹ O jesuíta Fernão Cardim identifica-a como “O mantimento ordinário desta terra que serve de pão se chama mandioca”.⁴⁰

Consciente de que a mandioca se assume, no Brasil colônia, não só como o “pão” do Outro (o Índio), mas também como um outro “pão”, que, pela sua disponibilidade, desempenha a função de alimento primordial de que gozava o pão de trigo, e dentro da linha de pensamento propagandístico que caracteriza essas descrições da terra recém-conquistada nas Índias Ocidentais, Gabriel Soares de

³⁵ Seguimos a edição de 1989. A mesma obra fora editada ainda no séc. XIX (1851) por Francisco Adolpho Varnhagen, sob o título *Tratado descritivo do Brasil em 1587* (disponível em acesso aberto na Biblioteca Brasileira Guita e José Mindelin: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4795>).

³⁶ Refere-se a “novo reino”, i. e., ao Brasil.

³⁷ “Aí (...) se dá trigo e cevada, do que se não usa na terra por os mantimentos d’ella serem muito bons e facilissimos de grangear, de que os moradores são mui abastado (...) Do trigo usam somente para fazerem hóstias e alguns mimos”.

³⁸ “(...) a cuja praça se vai vender, do que está sempre mui provida, e o mais do tempo o está do pão que se faz das farinhas que levam do reino a vender ordinariamente á Bahia, (...)”

³⁹ Gândavo 1984, cap. 5.

⁴⁰ *Do clima e terra do Brasil*, in Cardim 1997, cap. 10.

Sousa não deixa de elogiar as boas propriedades digestivas do produto que “faz as vezes” do pão, o alimento básico do padrão alimentar europeu. Assim sucede nos caps. 40 e 43 do seu *Memorial* (onde se lê, respetivamente, que a mandioca consumida em fresca é “sadia e de boa digestão” e que “a mandioca é mais sadia e proveitosa que pão de bom trigo por ser de mais digestão”).

De facto, a maioria dos Portugueses que partiu do reino e se fixou no Brasil, desde logo pela abundância local do produto e baixo preço em relação a bens importados, rendeu-se ao “pão” do Outro, a mandioca. E é ainda Fernão Cardim que nos informa que “desta mandioca (...) misturada com farinha de milho, ou de arroz, se faz pão com fermento, e levedo que parece de trigo”,⁴¹ renovando a alteridade do seu Eu face ao Outro. Feito de dinamismo, o património alimentar que cada indivíduo carrega no seu ADN cultural acomoda-se a novos contextos. A par do pão, também a culinária doce trazida na bagagem cultural das mulheres portuguesas se acomodou à disponibilidade das farinhas do Outro,⁴² particularmente a de mandioca, sobre a qual esclarece Gabriel Soares de Sousa:

Dela também fazem os portugueses muito pão e bolos amassados com leite e gemas de ovos e desta mesma massa fazem mil invenções de beilhões mais saborosas que de farinha de trigo com os mesmos materiais; e pelas festas fazem as frutas doces com a massa deste carimá em lugar da farinha de trigo; e se a que vai à Baía do Reino não é muito alva e fresca, querem as mulheres antes a farinha do carimá que é alvíssima e lavra-se melhor, com qual fazem tudo muito primoroso⁴³

Mas há ainda outros dois alimentos autóctones que dão origem a novos pães: o milho e a batata doce. Verificamos, contudo, existir uma diferença significativa quanto ao estatuto cultural que lhes vem reconhecido nos textos sob análise. Enquanto o milho, mesmo que de uma espécie diversa da conhecida na Europa (chamado zaborro⁴⁴ e da Guiné⁴⁵), se acomoda facilmente à cozinha dos colonos portugueses, a batata doce é usada para fazer um pão apresentado como exclusivo do Outro. Com o milho, segundo Soares de Sousa, “fazem muito bom pão e bolos com ovos e açúcar”.⁴⁶ Quanto à batata doce, nas palavras de Cardim, “Das batatas fazem [os Índios] pão e varias cousas doces”.⁴⁷

⁴¹ Ibid.

⁴² Para uma análise das dinâmicas de acomodação alimentar resultantes do encontro do património gustativo português com o indígena, vd. Santos & Coelho 2013 e Soares 2015.

⁴³ *Memorial*, in Sousa 1989, cap. 42.

⁴⁴ Gândavo 1984, cap. 5.

⁴⁵ *Memorial*, in Sousa 1989, cap. 43.

⁴⁶ *Descrição verdadeira*, in Sousa 1989, cap. 62.

⁴⁷ *Do clima e terra do Brasil*, in Cardim 1997, cap. 10.

2. O pão dos ricos e os “pães” dos pobres

Antes de ser alimento cozido, o pão é cereal cultivado, vendido e comprado. Já nestas etapas que antecedem a panificação e que, necessariamente a condicionam, se vislumbra o valor económico e social deste produto. Mas no aspeto particular que agora nos ocupa, e atentando essencialmente no período medieval, caracterizaremos contextos diferenciadores senhoriais e urbanos e hierarquias sociais de privilegiados nobres e eclesiásticos e de aristocracias urbanas ou de camponeses e povo médio ou miúdo das cidades, que se vertem na diferenciação entre o pão dos ricos e os “pães” dos pobres.

Em tempos medievais, tanto nos domínios senhoriais nobiliárquicos ou da Igreja, como nos terrenos de proprietários vilãos, a cerealicultura tinha a primazia. Garantia a todos, em primeiro lugar, o sustento das suas casas, fosse a casa familiar das gentes do povo, a casa senhorial com a sua vasta corte de vassallos e criados ou a casa monástica com os seus religiosos, familiares e servidores. Permitia ainda aos grandes, leigos ou eclesiásticos, o dom da prodigalidade e da liberalidade para com hóspedes e visitantes e, mais amplamente, a prática da caridade, alimentando os pobres (que tinham fome de pão). Mas os cereais que se armazenavam em celeiros ou covas,⁴⁸ possibilitando-lhes mesmo alguns anos de conservação,⁴⁹ já não se destinavam apenas ao autoconsumo. Os seus excedentes eram mercadorias lucrativas no comércio interno e externo.

À semelhança do que ocorria por toda a Europa, nas cidades e vilas de Portugal, a compra e venda de cereal nos mercados internos estava sempre presente, como nos atestam já as cartas de foral dos séculos XII e XIII, bem como era uma mercadoria constante nas feiras que se realizavam no reino⁵⁰. Todavia, porque em Portugal o cereal nunca abundou e muito se teve de importar, a luta pelo abastecimento urbano podia, sobretudo em anos de carências produtivas, contrariar estes

⁴⁸ Marques 1978: 111-119. No Livro das Posturas Antigas de Évora encontra-se uma que alude ao modo como deviam proceder os donos das covas arruinadas e sem utilização, para que não causassem dano às demais que havia na cidade e não fossem perigosas para os moradores que nelas podiam cair (*LPÆ*: 51). O enquadramento das demais posturas eborenses relacionadas com o ciclo do pão é apresentado por Feio 2020: 136-141.

⁴⁹ Refira-se que Elvas expunha, num capítulo especial (cap. 2) apresentado às Cortes de Évora de 1436, que o cemitério da comuna dos mouros intramuros era privilegiado para o armazenamento de cereal, alegando: “este chaão em que eles teem fosadoiro he o mjilhor coual que ha no mundo pera teer pam porque se tem em ele xx E xxx annos e nunca se dana por gurgulho nem per agoa”, requerendo e obtendo a mudança de lugar de tal cemitério (*Cortes de D. Duarte*: 42-43). E mesmo que possa haver um exagero na exposição, com vista à obtenção do deferimento régio ao pedido, note-se que se aponta para uma durabilidade do cereal, nas terras secas alentejanas, da ordem das dezenas de anos. Para Alcácer do Sal foram escavados silos, cuja capacidade, funções e espólio nos são dados a conhecer por Leitão 2020: 454-463.

⁵⁰ Marques 1978: 120-125.

fluxos comerciais, interditando cada cidade, vila ou concelho que o cereal do seu termo saísse para fora deles.⁵¹

Mas as leis do mercado acabaram mesmo por contaminar as tradicionais relações senhoriais de produção e contratuais. Assim, como denunciavam os povos nas Cortes de Lisboa de 1439, quando o pão era barato, os fidalgos não cobravam as rendas e exigiam que os lavradores o guardassem por cinco, seis ou sete anos, para o reclamarem quando sobrevinha um ano mau, certeza de alta de preços e de maiores lucros de venda.⁵² Por sua vez, nas Cortes de Évora de 1481-1482, referia-se que os fidalgos, quando o ano era escasso, obrigavam os lavradores a abrir os seus celeiros e a venderem-lhes o grão pelo preço que eles queriam, assim o acumulando com a sua produção, para mais e melhor especularrem no mercado.⁵³

Os rendimentos resultantes da comercialização do cereal poderiam ser ainda mais compensadores na sua venda para o exterior. É certo que Portugal não foi um grande exportador de grão, mas sim de outros produtos alimentares, com destaque para o vinho. Todavia alguma exportação de cereal existiu, no geral realizada por iniciativa e em benefício de particulares.⁵⁴ Era, no geral, uma prática mercantil transgressora, ultrapassando as leis que interditavam a saca de cereais ou farinha, por mar ou por terra,⁵⁵ realizada muitas vezes através de estrangeiros. E, como bem se expõe nas Cortes de 1472,⁵⁶ a falta de pão no reino podia ser causada mais pela exportação de grão para o estrangeiro e praças de África que por esterilidades naturais.

Em torno do cereal defrontavam-se, pois, interesses e mentalidades opostas: o princípio da armazenagem e da autossuficiência, que estratos mais conservadores advogavam; o objetivo do negócio e do lucro, que uma economia de mercado, liderada pela burguesia, defendia. E os reis tinham de ir orquestrando, em nome

⁵¹ A título de exemplo, digamos que assim atuava o concelho do Porto em 1391 e também em 1392, estabelecendo, neste último ano, que “na feira hu uendem o pam na dita Çydade”, os moradores do Porto apenas comprassem o pão de que necessitavam e não para comerciar ou carregar para o exterior (*Vereações Porto.1390-1391*: 98, 101-102, 154-155). Do mesmo modo, em 1402, “per que nom aviam nem podiam auer pam pera sseos mantymmentos”, os governantes camarários interditavam os regatões de o carregarem para a cidade de Lisboa e, ainda em 1411, reiterando “quanto esta terra estaua muyto gasta de pam”, rogavam ao rei que não se abastecesse nela (*Vereações Porto.1401-1449*: 137, 446).

⁵² Assim expõem: “Outrosy Senhor outra força e prema fazem os dictos fidalgos aos lauradores quando o pam he de boo barato que esas rraçoões de pam que am d auer nom o querem mandar leuar pera seus celeiros E costranguem os lauradores que os tenham em sy ...E asy em cad huñ anno ataa b. bj bij annos E como ueem huñ anno caro estonçe lho rrequerem...” (*Cortes de 1439*, cap. 18: 73-74).

⁵³ Marques 1978: 126.

⁵⁴ Marques 1978: 167-173. Para Castela estudam-se os embargos da saca de pão e o monopólio do seu tráfico marítimo pelo almirantado no trabalho de Lage Estrugo 2020: 607-621.

⁵⁵ Coelho 2001: 47-48.

⁵⁶ Marques 1978: 168.

do “bem comum” de toda a comunidade do reino, uma política de concertação entre estas diferentes correntes económicas.

De facto, o controlo político da comercialização do cereal ou a sua liberalização foi uma questão prolongada no tempo, presente no Antigo Regime, em tempos liberais e mesmo no século XX, pois que “o pão está forçosamente no centro de todos os debates que dizem respeito à economia”.⁵⁷ E a economia, como se sabe, produz hierarquias sociais.

Como já afirmámos noutro lugar⁵⁸, “o pão nosso de cada dia” não é igual para todos. Porque o pão é um elemento distintivo dos díspares estamentos da sociedade. De facto, pela cor do pão e pela qualidade da bebida se conheciam as hierarquias sociais, como já foi reiteradamente afirmado.⁵⁹

O pão dos senhores, dos ricos, é um pão de trigo, alvo, leve, arejado, pequeno, confeccionado com a flor da farinha, um “pão de boca” ou um “pão fofo”⁶⁰. Um pão que é produzido todos os dias para adquirir a melhor textura e estado de cozedura. Mas não só o produto marca o estatuto de quem consome. Também a existência de serviços especializados na sua confeção revela a pertença às elites sociais, assim como a autonomização desta atividade em relação à preparação de outros alimentos continua a ser evidência do lugar primordial do pão na cadeia de consumo que pressupõe. Na mesa dos reis e infantas do Portugal Medieval existe um oficial específico, no caso vertente uma mulher, a regueifeira, que seria responsável por essa feitura do pão.⁶¹ E, nas cortes dos primeiros reis, o saquiteiro era o oficial responsável pelo abastecimento de pão cozido na mesa real.⁶² Note-se, porém, este pão dos ricos de flor da farinha, sendo o mais saboroso, não seria o que melhor faria à saúde.⁶³

⁵⁷ Kaplan 2010: XXX.

⁵⁸ Coelho 1990a: 9.

⁵⁹ Stouff 1970: 44, 99, 221.

⁶⁰ Desportes 2001: 48-40 alude ao fabrico de tais pães nas padarias de Itália e França, assim como refere os forneiros que os coziam (44-45).

⁶¹ Na corte de D. João I havia um regueifeiro, que deveria responder pelo abastecimento de cereal e de pão, e uma regueifeira e sua manceba, que certamente o confeccionariam diariamente para ser degustado pelo menos pelo rei, além de haver vários fornos (alguns inevitavelmente de pão), que exigiam mesmo a supervisão do vedor dos fornos (Coelho 2008: 184).

⁶² O saquiteiro, que superintendia na saquitaria, ou seja, no lugar onde se guardava o pão cozido que abastecia a casa real, está já presente na corte de D. Afonso II (Veloso 2000: 204) e na corte de D. Afonso III, conhecendo-se os nomes de dois saquiteiros deste último monarca, Eimerico e Pero Martins, e um da rainha, Domingos Viegas (Ventura 1992, I: 134). Para uma contextualização mais ampla e em longa duração dos oficiais nas mesas dos reis e das rainhas, leiam-se Gomes 2011: 33-34; Rodrigues 2011: 56-57.

⁶³ Bluteau, s. v. *Paõ*, assevera que de facto este pão de flor da farinha é o mais saboroso ao gosto, mas, abonando-se em Nonio, lib I, cap 6, refere que o consumo continuado deste pão molestava o fígado e os rins, e fomentava as nefrites e as artrites, devido à sua viscosidade.

Todavia, na mesa dos poderosos, o pão consumia-se moderadamente. Na verdade, outra nota diferenciadora hierárquica é o índice de consumo de pão.⁶⁴ Os grandes consomem muito menos pão que os mais desfavorecidos, porque as suas refeições são muito mais variadas em géneros, como carnes, peixes, legumes, frutas e outros.⁶⁵ Logo, não obstante a sua presença ser obrigatória à mesa, resultado de um património alimentar secular e das virtudes dietéticas que lhe estavam associadas,⁶⁶ o pão de trigo só é alimento símbolo de riqueza quando em confronto com pães de farinhas de cereais considerados de segunda.

E o que distingue, por contraste, o pão dos grupos mais desfavorecidos?

Os humildes, essencialmente os camponeses que trabalham a terra e produzem os cereais, comem um pão escuro, áspero e duro. Escuro, dado que é de mistura, amassado com trigo e com algum cereal de segunda – milho miúdo, centeio, cevada – em proporções variáveis (pão meado, terçado ou quartado), quando não apenas com estes últimos, e áspero porque é muitas vezes confeccionado com uma farinha mal moída e com impurezas. Os cereais panificáveis dos camponeses variavam de acordo com as apetências cerealíferas dos terrenos da região em que viviam. Para além disso, o seu pão era grande, “de calo”,⁶⁷ tamanho revelador de que era consumido em elevadas quantidades. O camponês comeria um a dois quilos de pão diários – se o tivesse, o que nem sempre acontecia⁶⁸ (dado que a sua dieta alimentar era muito pouco diversificada, assentando basicamente no pão e no vinho).⁶⁹ Percebe-se que, neste contexto rural, o pão, amassado na masseira do lar e cozido no forno doméstico,⁷⁰ não seria confeccionado diariamente, porque o amanho da terra e os cuidados da família e do gado requeriam braços e tempo, e tinha de ser bem cozido para poder durar alguns dias, se não mesmo semanas, como nos indicia a “boroa do mes”, que tinham de dar ao rei os homens de Santa

⁶⁴ Esta relação do consumo do pão com as hierarquias sociais no contexto europeu, em que “quanto mais se descia na escala social, mais elevada era a parte representada pelo pão no regime alimentar e, em contrapartida, esta proporção baixava quando se subia na hierarquia social”, é analisada por Grieco 2001: 84-88.

⁶⁵ Sobre os consumos urbanos de pão por cónegos, monges e homens e mulheres recolhidas em gafarias e hospitais, veja-se Coelho 1990a:13-14. Mais amplamente sobre o abastecimento cerealífero de uma gafaria de Coimbra, leia-se Rocha 2020: 11-127.

⁶⁶ Veja-se sobre esta temática Soares & Coelho 2021.

⁶⁷ Num contrato de exploração de um casal, de abril de 1323, o mosteiro de Celas reclamava dos seus arrendatários, entre os vários foros “por dia de San Johanne Bautista sete pães de calo grandes” (Morujão 2001, doc.171).

⁶⁸ Atente-se na variedade de capacidades económicas dos moradores da aldeia de Verride, onde uns poderiam comer diariamente 1 kg de pão e outros apenas 250 g ou menos (Coelho 1990a: 16-17).

⁶⁹ Sobre estes quantitativos de pão ingeridos pelos camponeses e calorias que lhes ofereciam, leia-se Coelho 1990a: 12,13,15.

⁷⁰ Quanto ao contexto doméstico do fabrico do pão em ambiente familiar, veja-se Gonçalves 2010: 240-241.

Maria de Abedim (julgado de Pena da Rainha, concelho de Monção).⁷¹ Igualmente o pão de calo era “um pão muito amassado e de massa mui testa (dura), que partido não mostra(va) olhos.”⁷² Assim as gentes de mais baixa condição económica, ingerindo estes pães rijos, fosse desde logo pela sua confeção ou pelo longo tempo da sua durabilidade, tinham de se socorrer de muita bebida, da água ao vinho (no geral misturado com água), ou de algum caldo de legumes ou raízes para o amolecer. Mas, quando havia carência de cereal, a qualquer pedaço de pão se lançariam os homens, como lembram os ditados “A pão de quinze dias, fome de três semanas” ou “a pão duro, dente agudo.”⁷³ E se a falta fosse de água, como aconteceu em Almada no cerco castelhano de 1384, os homens não hesitavam em amassá-lo com outros líquidos, concretamente o vinho, o que o tornava ainda mais rijo e custoso de comer:

E per mingua dagua que nom tinham, amassavom o pam com vinho, e coziã a carne e o pescado; e comiã o pam em quamto era queemte, e como era frio, nom o podia nemguem comer, e assi outras viãmdas.⁷⁴

O pão, alimento primeiro da mesa medieval, era, sem dúvida, um referente material e simbólico das hierarquias sociais. Pão de trigo, de miolo branco e delicada crosta dourada, cozido diariamente, estava presente nas mesas dos senhores. Pão de mistura, negro, grande, duro, compunha o farnel dos trabalhadores da terra e seria até uma dádiva de Deus, se quotidianamente estivesse presente. Na verdade, quando o cereal faltava, o quadro era ainda mais negro e penoso. O seu preço aumentava e as escassas disponibilidades monetárias dos pequenos não o podiam adquirir. Então com farinha de castanha,⁷⁵ bolota, bagaço de azeitona, ervas, raízes e até com um pouco de pó da terra se amassava o pão,⁷⁶ que seria ainda mais amargo, duro e de difícil digestão.

Lembre-mos, no cenário de dor e desolação que nos descreve o cronista Fernão Lopes, aquando do cerco da cidade de Lisboa pelos Castelhanos em 1384, como se apresentava esse pão:

Na cidade nom avia triigo pera vemder, e se o avia, era mui pouco e tam caro, que as pobres gentes nom podiam chegar a elle; ca vallia ho alqueire quatro livras; e o alqueire do milho quareemta solldos; e a canada do vinho tres e quatro livras; e padeçiam mui apertadamente, ca dia avia hi, que, aimda que dessem por huã pam hua dobra, que nom o achariam a vemder; e começãrom

⁷¹ *PMH, Inquisitiones*, IV/1: 695.

⁷² Vieira 1873, sv. *Callo ou Calo*.

⁷³ Bluteau 1720, s. v. *Paõ*.

⁷⁴ *Crónica de D. João I, I*: cap. CXXXVI: 235-236.

⁷⁵ Coelho & Soares 2018: 117-118, 125-130.

⁷⁶ Montanari 2012: 65.

1. O pão: signo de identidade cultural e marcador de hierarquias sociais

de comer pam de bagaço dazeitona, e dos queyjos das mallvas e rraizes dervas, e doutras desacostumadas cousas, pouco amigas da natureza; e taaes hi avia, que sse mantinham em alfellon⁷⁷.

O enquadramento social da cidade leva a outras graduações e especificações no quadro acabado de desenhar para o pão dos ricos e o pão dos pobres no mundo rural.⁷⁸ Os cidadãos não faziam, no geral, o próprio pão,⁷⁹ antes se abasteciam dele junto das padeiras, consumindo-o em quantidade e qualidade de acordo com as disponibilidades das suas bolsas,⁸⁰ ainda que a maior oferta de géneros alimentares no mercado urbano permitisse consumos inferiores aos dos camponeses.

Na cidade havia, assim, profissionais que amassavam e coziam o pão, vigiados pelas autoridades urbanas, que controlavam a sua atividade e exigiam que existissem em número suficiente para responder às necessidades da procura. Como já estudámos, em Portugal eram no geral as mulheres casadas e de boa fama que amassavam o pão, alimento de conotação sagrada, que se queria manipulado por mãos honestas ainda que fortes.⁸¹ Já a sua cozedura, em fornos distribuídos pelas freguesias da cidade, cabia a forneiros, homens ou mulheres, que os tinham de manter ativos de acordo com as exigências cassas de abastecimento do centro urbano. Em Lisboa, havia claramente, como referem as posturas, forneiros e forneiras, cujo trabalho era pago com a arrecadação de um pão de poia por cada doze ou quinze que cozessem, no primeiro caso sendo um pão do mesmo tamanho dos demais e no segundo podendo já ser maiores que os fabricados.⁸² Mas no forno junto à porta da judiaria era uma forneira cristã com suas moças, como se intui da postura, que iam “aa dicta Judaria pollo pom pera sse cozer em o dicto forno e bem asy leua llo a cassas de ssuas donas dentro na dicta Judaria”.⁸³

E para que padeiras e forneiros laborassem, as atafonas da cidade ou os moinhos do seu entorno deviam previamente moer o cereal, transformando-o em farinha. Farinha que era ainda sujeita ao crivo de diferentes peneiras e de

⁷⁷ *Crónica de D. João I, I*: cap. CXLVIII: 269.

⁷⁸ Um quadro amplo da produção de cereais e do mercado e consumo do cereal e do pão nas cidades catalãs da Baixa Idade Média, apresenta Riera Miels 2009: 23-57. E o caso concreto do abastecimento e especulação cerealífera na cidade de fronteira de Orihuela é estudado por Barrio Barrio 2009: 59-86.

⁷⁹ Tal não impedia que, mesmo nas cidades, como por exemplo em Lisboa, algumas pessoas cozessem pão nas suas casas, podendo inclusive vendê-lo e estando isentas de almotaxaria, mas o pão tinha obrigatoriamente de ser pequeno (*LPA*: 102).

⁸⁰ O pão confeccionado pelas padeiras na vila de Loulé, mas também o pão doméstico que aí se amassava e cozia, é dado a conhecer no estudo de Gonçalves 2020: 209-212.

⁸¹ O estatuto, funções e atuações das padeiras são temas estudados por Coelho 1990b: 41, 45-47. Vd. também sobre este abastecimento urbano de pão, Gonçalves 2010: 233.

⁸² *LPA*: 92, 253, 254.

⁸³ *LPA*: 35-36.

sucessivas operações de peneiração, daí dependendo a qualidade do pão, numa gradação que ia do pão inferior de farelo ao superior de flor de trigo.

De facto, as diferenças no pão podiam advir de diversos fatores – a qualidade da farinha, decorrente da casta do cereal, da boa ou má colheita, por fim, de onde procedia, do melhor ou pior estado de conservação do cereal, da qualidade da moagem, do nível de peneiração e por fim da técnica da confeção da massa.

Na peneiração podia-se perder entre 80% a 45% da farinha saída do moinho. Com uma peneira de rala, que eliminava apenas os farelos grossos e mal moídos, obtinha-se uma farinha da qual resultava um pão escuro, mesmo que de trigo, e áspero, acessível às bolsas dos mais pobres ou remediados. Com uma peneira de seda, que reduzia o montante da farinha moída no moinho a 45% ou 50% confeccionava-se um pão alvo e fofo, de textura suave e fina,⁸⁴ a que só as elites, das senhoriais às urbanas, podiam ter acesso. Mas, para a obtenção do produto final, contribuía ainda a técnica de fabrico e de amassamento empregues e depois o modo e tempo da cozedura do pão.

Teríamos assim, um bom pão alvo de trigo ou um pão de sêmea, certamente, assim, o mesmo que o pão de “rellam”, fabricado com o que restava do trigo peneirado. Confeccionado com cereal de segunda, havia o dito pão de “massa-milho”, que devia ser equivalente à broa, que servia para dar aos cães do rei, como referiam as Inquirições de 1220,⁸⁵ mas que os camponeses também não desdenhariam.⁸⁶ E mesmo na cidade, em tempo de crises de subsistência, não se enjeitaria o pão de milho ou centeio, como acontecia no Porto em 1411,⁸⁷ quando havia carência deste alimento primordial.

Bem ilustrativo do diversificado fabrico de pão no mundo urbano, mas não menos da conflituosidade de que podia ser alvo, relevemos um episódio do quotidiano conimbricense. Corria o ano de 1387 e a forneira Domingas andava em conflito com a colegiada de Santa Justa por causa do pagamento da dízima do

⁸⁴ Gonçalves 2007: 66-67.

⁸⁵ Na verdade, os homens que detinham um casal reguengo em Guimarães, como nos relatam as Inquirições de 1220, tinham o dever de “facere boronas pro a canibus domini Regis...” (abonação em Coelho 1990a: 10). Também pelas inquirições dionisinas sabemos que algumas freguesias dos julgados de Valadares, Penha da Rainha (no atual concelho de Monção) e de Fraião tinham que dar ao rei, entre muitos outros direitos e rendas, “boroa”, embora no geral tais tributos estivessem sonogados (*PMH, Inquisitiones*, IV/1: 22, 682, 684, 686, 686). E uma cantiga de escárnio e maldizer de Estêvão da Guarda, criticando um jogral clérigo sem proventos, refere: “u non á pan nen vinho d’oferenda/ nen de erdade milho pera boroa” (abonação em Coelho 1990a: 10).

⁸⁶ Coelho 1990a: 10.

⁸⁷ Na sessão de vereação portuense de 2 de Abril de 1411, os regedores, homens bons e povo da cidade assim determinaram: “por quanto açidade era agora muyto fflida de pam que trouxesse logo cada huum laurador dos termhos da dicta cidade tres alqueires de pam a saber doos demjlho e huum deçenteo outro trigo sse nom teuesse çenteo E que o vendessem na ffeira nas suas vontades” (*Vereações Porto.1401-1449*: 430).

forno em que trabalhava, o qual se situava na freguesia tutelada pela dita igreja.⁸⁸ Ora, Domingas devia entregar um pão de cada 10 que cozesse, fosse de pão alvo, de pão de segunda, de “rellam” ou de “massamilho”, tanto grandes como pequenos. Mas habitualmente apenas entregava dois massamilhos e “em maneira de escarninho dizendo que aquelle que así dava por dizima que a dava ao demo e que lha offercava e aquelles que a comessem”, blasfemando contra Deus, a quem se devia ofertar a dízima dos proventos do trabalho em sinal de reconhecimento das suas bênçãos. Ousadia de alguém que lidava com um alimento de cariz sagrado, mas uma ousadia só possível pela certeza da imprescindibilidade do seu labor para saciar as bocas. Ousadia que, por fim, como era de esperar, foi reprimida, sendo a dita forneira obrigada a pagar corretamente a dízima de todos os pães e a não mais injuriar o prior, raçoeiros da colegiada ou outras pessoas.

O pão tinha, assim, diferentes pesos, tamanhos e formas, o que seria mais comum nos centros urbanos, onde havia uma maior e variada oferta.⁸⁹ Na capital do reino, no século XV, vendia-se pão de trigo de um a 4 reais, com pesos variáveis, desde o mínimo de 4 onças e 2 oitavas a 30 onças e 6 oitavas, de acordo com o preço do alqueire do trigo.⁹⁰ E nas cidades o controlo da venda do pão exigia uma estreita vigilância dos almotacés, que deviam determinar, juntamente com as padeiras, os valores do seu peso e do preço da venda, operação que exigia particular acuidade em anos difíceis de carência de cereal para evitar motins e revoltas. Pesada pena impunha o concelho lisboeta às padeiras que fizessem o “pam pequeno”, portanto não respeitando o seu exato peso, já que, como impunha uma postura, o pão ser-lhes-ia retirado e entregue aos presos, pagando ainda as mesmas 200 reais e estando sujeitas à exposição no tronco por oitos dias.⁹¹

Na correlação entre o peso e a forma teríamos, em tempos medievais, entre os pães maiores, as regueifas, de forma circular,⁹² podendo algumas pesar mais de 800 gramas,⁹³ e as fogaças, que tendo sido inicialmente um bola ou pão delgado

⁸⁸ ANTT – Colegiada de Santa Justa, m. 15, n. 282, de 18 de junho de 1387.

⁸⁹ E refira-se que já no Egito, em que os cereais constituíam a parte substancial do seu regime alimentar, um papiro de 1200 a. C. nos dá a conhecer que se preparavam ao tempo mais de trinta formas de pão e bolos, e, justamente, as técnicas de cozedura se vulgarizaram, especialmente como modo de preparação do pão, como nos refere Jack Goody ao estudar as culturas culinárias das principais sociedades euroasiáticas na sua associação hierárquica (Goody 1998: 106-107).

⁹⁰ *LPA*:134. Numa outra postura (*LPA*: 39) estipulava-se que, estando o alqueire de trigo a ser vendido entre 26 e 30 reais, o preço e peso do pão vendido pelas padeiras seria a meio real (um pão de 3,5 onças), a um real (um de 7 onças), a 2 reais (um pão de 14 onças) e a 4 reais (um de 28 onças).

⁹¹ *LPA*: 224. Se a fraude da padeira fosse detetada pelo almotacé, os 200 reais revertiam para as obras da cidade, e, caso derivasse de uma denúncia, o delator, tomado como um vigilante do bem público, arrecadava metade da coima.

⁹² Viterbo 1966, s.v. *Rigueifa*: 535 diz que se trata de um pão de trigo feito em rosca ou de forma orbicular.

⁹³ Coelho 1990a: 10.

que se cozia por baixo das cinzas, passaram depois a ser um pão levedado, com muita massa e de diferentes feitios, que se podia assimilar às regueifas.⁹⁴ Como pães pequenos existiriam as mondas, pão de milho ou centeio de qualquer tipo de peneiração, que se dariam aos pobres,⁹⁵ as quais se contrapunham aos moletes, um bom pão de farinha alva de trigo.⁹⁶

E não esqueçamos também a variância que advinha da sua cozedura, pois, para uma prolongada conservação, ele tinha de ser cozido duas vezes (ou seja, feito biscoito, do lat. *bis coctus*) ou mesmo mais. Esse biscoito era imprescindível para a alimentação a bordo dos navios, como se sabe, sobretudo os que sulcavam os mares em rotas longas de vários meses, como o expressa claramente uma narrativa de viagem, anotando: “(no mar) o pão imediatamente se deteriora se não for biscoito.”⁹⁷

O preço do pão flutuava muito de acordo com a abundância e escassez de cereal.⁹⁸ E, se é certo que, face às carências de grão, os centros urbanos eram os primeiros a diligenciar no sentido da vinda de cereal de outras cidades, vilas e aldeias do reino ou da sua importação do estrangeiro,⁹⁹ também não é menos verdade que a arraia miúda das cidades, desprovida de alimentos substitutivos do pão e sem capacidades económicas para o adquirir, era a mais castigada com as prolongadas fomes. Mas o pão da fome e a fome de pão será mais uma outra abordagem das nossas futuras reflexões.

⁹⁴ Viterbo 1966, s.v. *Fogaça*: 275. Almeida Fernandes alerta ainda para a difícil questão de percebermos exatamente se, perante a palavra fogaça, estamos face a um pão – grande por certo, mas muitas vezes sendo quase impossível de admitir que se confeccionasse com as quantidades de cereal que para ela se especificavam – ou perante o foro de fogaça (*TMH*, I/3, 562). Na documentação de Tarouca alude-se ao pagamento de 32 fogaças numa compra (*TMH* I/1, doc. 74) e a foros de “unam fogazam triticeam” (*TMH* I/1, doc. 242), “duas fogazas triticeas de singulis almudes (portanto cada uma de um almude) (*TMH* I/1, doc. 583), “fogazam triticea de taleiga” (portanto de cerca de 4 alqueires) paga por Natal (*TMH* I/1, doc. 599), e a “fugaza de tribos alqueires” (*TMH* I/1, doc. 641).

⁹⁵ Viterbo 1966, s.v. *Cerome, Monda, Mondas*: 90, 418.

⁹⁶ Referido num documento do mosteiro de Celas de 13 de abril de 1433: “pães alvos moletes de boa farinha alva de triigo” (Morujão 2001, doc. 285: 651).

⁹⁷ Assim o afirma Nicolau Lanckman de Valckenstein, procurador do imperador da Alemanha Frederico III, que acompanhou, em 1451-1452, a viagem marítima da esposa do imperador, D. Leonor, irmã de D. Afonso V, até Roma, onde se celebrou o casamento de bênção pelo papa Nicolau V (Nascimento 1992: 61). Para mais pormenores sobre esta viagem, leia-se Coelho 2020: 231-264.

⁹⁸ No enquadramento amplo do abastecimento cerealífero da vila de Loulé, Iria Gonçalves detalha as oscilações dos preços do cereal de acordo com a sua escassez ou abundância (Gonçalves 2020: 194-195).

⁹⁹ A política de interdição à saída de cereal e o recurso à importação nas cidades europeias, em tempos difíceis de fomes, é analisado por Menjot 2020 e particularizado para a Catalunha (na cidade de Manresa), concretamente nos anos da fome de 1333-1334 por Mas i Craviotto 2020: 215-235.

Todavia, relembremo-lo, enquanto tivessem algum naco de pão, alimento e medicamento, como já evidenciámos noutro estudo,¹⁰⁰ era ainda a ele que os mais desfavorecidos se agarravam para lutar contra outra praga, a epidemia. Assim, como determinava Johannes Jacobi¹⁰¹ no seu *Regimen Pestilentiae*, escrito cerca de 1357,¹⁰² se logo pela manhã, como medida preventiva contra a peste, se devia comer arruda (planta, que desde a Grécia era utilizada para afastar as doenças contagiosas), lavada em água limpa e temperada com sal e noz moscada, os que não tivessem acesso a esses ingredientes comeriam um pouco de pão ensopado em vinagre. Recorriam, de novo e sempre, ao pão, mantimento essencial que aqui se combinava com esse líquido acre, que arrefeceria e secaria, quando os alimentos ditos quentes eram de erradicar, já que favoreciam a pestilência. E era, ainda, colocando no nariz e na boca pão embebido em vinagre, que o referido médico de Montpellier se defendia, quando visitava os doentes, acreditando que com tais cheiros azedos se fechavam os poros e a peçonha não entrava pelas aberturas do corpo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rubrica “O meu pão e os “pães” dos Outros” conduziu-nos a afirmações de identidades e alteridades alimentares, como parte integrante de diversidades civilizacionais e culturais, mas, em consentâneo, evidenciou dinâmicas de práticas alimentares que moldaram inevitavelmente o diálogo intercultural. Percebemos que remonta à Antiguidade Clássica uma prática linguística que subsiste contemporaneamente: a criação de adjetivos toponímicos para designar bens alimentares. Graças ao labor enciclopedista de Ateneu, resgataram-se do esquecimento quatro exemplos de pães regionais greco-romanos, a saber: “Capadócio”, “Cilício”, “Ático” e “Cíprio”. Em suma, confirma-se, por meio dessa associação entre variedades de pão e geografias específicas, a origem ancestral da “cozinha dos territórios”.¹⁰³ Essas são especialidades que a circulação de pessoas e técnicas,

¹⁰⁰ Soares & Coelho 2021.

¹⁰¹ Johannes Jacobi foi professor em Montpellier e médico do papa Urbano V e do rei de França, Carlos V.

¹⁰² Este tratado foi traduzido para português pelo franciscano Frei Luís de Rás (religioso de fins do século XV e inícios do XVI, professor de Teologia e Filosofia Natural da Universidade e seu capelão) e editado por Valentim Fernandes cerca do ano de 1496 (seguimos a versão fac-similada publicada por Roque 1979: 419-448). Mas atente-se que Frei Luís afirmava que o dito regimento havia sido escrito em latim pelo bispo Arusiense do reino da Dácia, D. Ramiro. Todavia, de há muito anos, Ricardo Jorge demonstrou que a atribuição do tratado a tal autor, cujo nome nas sucessivas traduções foi continuamente deturpado, apenas terá sido escolhido para emprestar dignidade eclesiástica ao livro e garantir a facilidade da sua edição, quando o seu verdadeiro autor havia sido o médico Johannes Jacobi, morto em 1384 (Jorge 1935).

¹⁰³ Conceito que apresentámos primeiramente em Soares 2018: 166-168.

bem como a divulgação possibilitada através da escrita, nos leva a crer que seriam conhecidas/consumidas por pessoas naturais de territórios distintos dos que lhes deram nome.

As fontes que descrevem terras e gentes desconhecidas, ambas redigidas em contexto de expansão de potências europeias conquistadoras (Roma, nos sécs. I a.C-I d.C., e Portugal, no séc. XVI), pautam-se por abordagens similares em termos de valor cultural e identitário do pão. Tratando-se do alimento primordial dos povos europeus, surge como tópico indispensável (e, muitas das vezes, o primeiro a ser abordado) na descrição do ‘modo de vida’ do Outro. Sempre que os autores das narrativas pretendem enfatizar o lado exótico (estranho e distante em relação ao mundo conhecido do Eu), a sua atenção recai sobre alimentos que são comidos em alternativa ao pão que o Eu consome. Ou seja, pães em que as farinhas de trigo, cevada ou mesmo milho miúdo, usuais na Europa, são substituídas por outras farinhas, entram na categoria do que denominamos “pães” do Outro. Assim sucede com o pão de bolota a que recorriam os Lusitanos montanheses, segundo o relato de Estrabão, bem como com o pão de milho (maís) ou com o “pão” feito da farinha de mandioca dos Índios do Brasil. Contudo, notamos uma diferença substancial no valor social que os colonos-escritores portugueses reconhecem ao novo pão que, em terras brásílicas, os Europeus são levados a consumir. Às vantagens económicas, decorrentes da maior disponibilidade do produto autóctone (a mandioca) em relação ao bem maioritariamente importado (o trigo), há que somar-lhe os benefícios dietéticos e a fácil acomodação ao receituário trazido da pátria. Na perspetiva dos relatos propagandísticos sobre as terras e gentes do Brasil, há “pães” do Outro que superam o pão do Eu! Exceção feita para um alimento que, apesar da centralidade que desempenha na dieta alimentar da população autóctone (o que justifica que seja chamado de “pão”), Fernão Cardim apresenta como exclusivo da mesa do Outro: a batata doce. Donde se conclui que há “pães” do Outro que passam a ser outros pães na dieta do Eu, a par de “pães” (exclusivamente) do Outro.

Quanto ao tópico “O pão dos ricos e os ‘pães’ dos pobres”, deixou claramente perceber a conotação social deste alimento primordial. O pão, nas suas diferentes qualidades, confeções, tamanhos, formas e consumos assumia-se bivalentemente como a manifestação material e a representação simbólica das hierarquias sociais. Uma outra fronteira se cruza ao analisar o pão como elemento identificador do rico e do pobre. Em tempos medievais, como nos anteriores e posteriores, a cerealicultura continuou a ter a primazia e o pão a ser o alimento básico da alimentação. Sempre os senhores armazenavam o cereal para o consumirem em abundância ou mesmo comercializarem, enquanto o camponês arduamente o cultivava para satisfazer anualmente as rendas senhoriais e comer o muito ou pouco que dele sobejasse.

Mas, se o pão se assumia como o comum alimento do homem medieval, ele não constituía menos o principal marcador das hierarquias sociais. O pão dos

ricos era de trigo, alvo, leve, arejado, pequeno, e, por contraponto, o dos pobres era de mistura, escuro, áspero e grande. O seu consumo indiciava outro referente distanciador, e neste caso em sentido inverso ao da grandeza social, já que só os mais desfavorecidos tinham necessidade de o comer em maiores quantidades, dada a escassa variedade da sua dieta alimentar. Por isso eram eles também que mais sentiam a fome quando ela grassava, recorrendo então à farinação de frutos e ervas. Os enquadramentos rurais ou urbanos da população estabeleciam ainda outros marcos de transição no acesso a este alimento, já que nas cidades havia profissionais específicos, entre padeiras e forneiros, que o confeccionavam e vendiam, libertando as gentes laboriosas do ónus de o amassarem e cozerem em suas casas, como se fazia no campo. Todavia, nesses meios urbanos, os variados tamanhos, formas e pesos do pão, espelhados nos seus diferentes preços, assumiam-se como novas barreiras de acessibilidade social.

Em suma, como alimento primordial, o pão consubstanciava identidades e alteridades e demarcava, material e simbolicamente, hierarquias sociais.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Bluteau, Rafael (1720), *Vocabulario portuguez & latino*, Officina de Pascoal da Sylva, Lisboa.
- Câmara Municipal do Porto [1937], *“Vereações”: anos de 1390-1395*, Câmara Municipal do Porto, Porto = *Vereações Porto. 1390-1391*.
- Câmara Municipal do Porto (1980), *“Vereações”: anos de 1401-1449*, Câmara Municipal do Porto, Porto = *Vereações Porto. 1401-1449*.
- Cardim, Fernão (1997), *Tratados da terra e gente do Brasil*, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Lisboa. [Obra que reúne os escritos: Do clima e terra do Brasil e de algumas cousas notáveis que se acham na terra como no mar; Do princípio e origem dos Índios do Brasil e dos seus costumes e cerimónias; Narrativa epistolar de uma viagem e missão jesuítica, pela Bahia, Ilhéus, Porto Seguro, Pernambuco, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Vicente (São Paulo), etc., desde o ano de 1583 ao de 1590, indo por Visitador o Padre Cristóvão de Gouveia]
- Dias, João José Alves (org.) (2004), *Cortes portuguesas: reinado de D. Duarte: Cortes de 1436 e 1438*, Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa = *Cortes de D. Duarte*.
- Dias, João José Alves; Pinto, Pedro (orgs.) (2016), *Cortes portuguesas: reinado de D. Afonso V: Cortes de 1439*, Lisboa: Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa = *Cortes de 1439*.

- Fernandes, A. de Almeida (1991-1993), *Taroucae Monumenta Historica: Livro das Doações de Tarouca*, Câmara Municipal de Tarouca, Tarouca = *TMH*.
- Gândavo, Pêro de Magalhães de (1984), *História da Província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*, Biblioteca Nacional, Lisboa.
- Livro das Posturas Antigas* (1974), Câmara Municipal de Lisboa, Lisboa = *LPA*.
- “Livro das Posturas Antigas de Évora” (2012), in Barros, Maria Filomena Lopes de; Viana, Mário (eds.), *Posturas municipais portuguesas (séculos XIV-XVIII)*, Centro de Estudos Gaspar Frutuoso-Centro Interdisciplinar de História, Cultura e Sociedades, Ponta Delgada, 27-110 = *LP AE*.
- Lopes, Fernão (1977), *Cronica del Rei Dom Joham I de boa memoria e dos Reis de Portugal o decimo Parte Primeira*, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa = *Crónica de D. João I, I*.
- Olson, S. Douglas (2007-2012), *Athenaeus: the learned banqueters*, vols. I-VIII, Harvard University Press, Cambridge MA.
- Olson, S. Douglas (2019-2022), *Athenaeus Naucratis: Deipnosophistae*, vols. II-V, De Gruyter, Berlin.
- Pizarro, José Augusto P. de Sotomaior (ed.) (2012), *Inquisitiones: inquirições gerais de D. Dinis 1288: sentenças de 1290 e execuções de 1291*, Imprensa Nacional Casa da Moeda/ Academia das Ciências de Lisboa, Lisboa = *PMH, Inquisitiones, IV/1*.
- Sousa, Gabriel Soares de (1989), *Notícia do Brasil*, Alfa, Lisboa, 1989. [Obra que reúne os escritos: Descrição verdadeira da costa daquele Estado que pertence à Coroa do Reino de Portugal, sítio da Baía de Todos-os-Santos; Memorial e declaração das grandezas da Bahia de Todos os Santos, de sua fertilidade e das notáveis partes que tem]
- Valckenstein, Nicolau Lanckman de (1992), *Leonor de Portugal imperatriz da Alemanha: diário de viagem do embaixador Nicolau Lanckman de Valckenstein*, Cosmos, Lisboa.
- Vieira, Domingos (1873), *Grande dicionario portuguez ou Thesouro da língua portuguesa*, vol. II, Ernesto Chardron e Bartolomeu H. de Moraes.
- Viterbo, J. de S. R. de (1966), *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, vol. II, Civilização, Porto.

Estudos

- Arruda, Ana Margarida (2020), “Na cozinha e à mesa na 2.ª Idade do Ferro do Sul de Portugal”, in Bellar, Carlos Gómez, et al. (coords.), *La alimentación em el mundo fenício-púnico: producciones, procesos y consumos*, Editorial Universidad de Sevilla, Sevilla, 161-179.

- Barrio Barrio, Juan Antonio (2001), “La producción, el consumo y la especulación de los cereales en una ciudad de frontera, Orihuela, siglos XII-XV”, in Arízaga Bolumburu, Beatriz; Solorzano Telechea, Jesús A. (eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media*, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño, 59-86.
- Caminha, Pêro Vaz de (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha* (Magalhães, J. R.; Salvado, J. P., coords.), Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Lisboa.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (1990a), “Apontamento sobre a comida e a bebida do campesinato”, in *Homens, espaços e poderes: séculos XI-XVI*, vol. I, Livros Horizonte, Lisboa, 9-22.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (1990b), “A mulher e o trabalho nas cidades medievais portuguesas in *Homens, espaços e poderes: séculos XI-XVI*, vol. I, Livros Horizonte, Lisboa, 37- 59.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (2001), “Interditos e infracções económicas em tempos de formação de Portugal”, *Boletim da Faculdade de Direito LXXVII*: 33-56.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (2008), *D. João I, o que re-colheu Boa Memória*, Temas e Debates, Lisboa.
- Coelho, Maria Helena da Cruz; Soares, Carmen (2018), “Um doce e nutritivo fruto: a castanha na história da alimentação e da gastronomia portuguesas”, in Soares, Carmen; Gomes, Cilene da Silva (coords.), *Mesas luso-brasileiras: alimentação, saúde & cultura*, vol. 2, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 105-176.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (2020), “Viajar para casar: em torno da união de Leonor de Portugal com Frederico III, imperador da Alemanha”, in Mendonça, Manuela; Reis, Maria de Fátima (coords.), *Raízes medievais do Brasil moderno: “A Viagem”*, Academia Portuguesa da História, Lisboa, 231-264.
- Estrabão (2016), *Estrabão, Geografia, Livro III* (Deserto, Jorge; Pereira, Susana Marques, trans.), Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Desportes, Françoise (2001), “Os ofícios da alimentação”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *História da alimentação*, vol. 2, Terra-mar, Lisboa, 43-55.
- Feio, Rodolfo Petronilho (2020), “O abastecimento alimentar da cidade em finais do século XIV: contributos do Livro das Posturas Antigas de Évora”, in Andrade, Amélia Aguiar; Silva, Gonçalo Melo da (eds.), *Abastecer a cidade na Europa medieval*, Instituto de Estudos Medievais, Lisboa, 129-147.
- Fischler, Claude (1988), “Food, self and identity”, *Social Sciences Information* 27.2: 275-92.

- Gomes, Rita Costa (2011), “Os convivas do rei a estruturação da corte (século XII a XV)”, in Buescu, Ana Isabel; Felismino, David, *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações: (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates, Lisboa, 26-43.
- Gonçalves, Iria (2007), “A propósito do pão da cidade na Baixa Idade Média”, *Turres Veteras IX*: 49-72.
- Gonçalves, Iria (2010), “A alimentação”, in Mattoso, José (dir.), *História da vida privada em Portugal*, vol. 1, Temas e Debates, Lisboa, 226-259.
- Gonçalves, Iria (2020), “Uma pequena cidade medieval e o seu pão na Baixa Idade Média, o caso de Loulé”, in Andrade, Amélia Aguiar; Silva, Gonçalo Melo da (eds.), *Abastecer a cidade na Europa medieval*, Instituto de Estudos Medievais, Lisboa, 179-212.
- Goody, Jack (1998), *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparada*. Celta Editora, Oeiras.
- Grieco, Allen J. (2001), “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e no Renascimento”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *História da alimentação*, vol. 2, Terramar, Lisboa, 83-93.
- Gruen, E. S. (2011), *Rethinking the Other in Antiquity*, Princeton University Press, Princeton.
- Horta, José S. (1991), “A representação do Africano na literatura de viagens, do Senegal à Serra Leoa (1453-1508)”, *Mare Liberum 2*: 209-339.
- Jorge, Ricardo (1935), “Regimento proveitoso contra ha pestenença; Lisboa Valentim Fernandes 1496 (?)”, *Clinica, higiene e hidrologia 1*: 4-7.
- Kaplan, Steven L. (2010), “Introduction”, in Tonnac, Jean-Philippe (ed.), *Dictionnaire universel du pain*, Éditions Robert Laffont, Paris, XIII-LIV.
- Lage Estrugo, Lorenzo (2020), “El Almirantazgo de Castilla y la ‘saca de pan’ en la segunda mitad del siglo XV: el control de un tráfico marítimo y sus consecuencias”, in Andrade, Amélia Aguiar; Silva, Gonçalo Melo da (eds.), *Abastecer a cidade na Europa medieval*, Instituto de Estudos Medievais, Lisboa, 607-621.
- Leitão, Marta Isabel Caetano (2020), “O armazenamento e a gestão dos recursos nas cidades do *Gharb al-Andalus*: o exemplo de Alcácer do Sal”, in Andrade, Amélia Aguiar; Silva, Gonçalo Melo da (eds.), *Abastecer a cidade na Europa medieval*, Instituto de Estudos Medievais, Lisboa, 449-464.
- Marques, António H. de Oliveira (1978), *Introdução à história da agricultura em Portugal*, Cosmos, Lisboa.
- Mas i Craviotto, Adrià (2020), “In civitate Minorise et per totam Cathaloniam est magna carestia et penuria bladi’: la gestión municipal del aprovisionamiento de trigo en Manresa durante la crisis de 1333-1334”, in Andrade, Amélia Aguiar; Silva, Gonçalo Melo da (eds.), *Abastecer a cidade na Europa medieval*, Instituto de Estudos Medievais, Lisboa, 215-235.

- Menjot, Denis (2020), “Defender la ciudad contra el hambre: las políticas anónimas de los gobiernos urbanos en la Europa bajomedieval”, in Andrade, Amélia Aguiar; Silva, Gonçalo Melo da (eds.), *Abastecer a cidade na Europa medieval*, Instituto de Estudos Medievais, Lisboa, 151-177.
- Montanari, Massimo (2012), *Gusti del medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma.
- Morujão, Maria do Rosário Barbosa (2001), *Um mosteiro cisterciense feminino: Santa Maria de Celas (século XIII a XV)*, Por Ordem da Universidade, Coimbra.
- Riera Melis, Antoni (2009), “Tener siempre bien aprovisionada la población. Los cereales y el pane en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media”, in Arízaga Bolumburu, Beatriz, Solorzano Telechea, Jesus Á. (eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media*, Instituto de Estudios Riojanos, Logroño, 23-57.
- Rocha, Ana Rita (2020), “Do cultivo ao consumo: o abastecimento de cereal na Gafaria de Coimbra nos séculos XIV e XV”, in Andrade, Amélia Aguiar; Silva, Gonçalo Melo da (eds.), *Abastecer a cidade na Europa medieval*, Instituto de Estudos Medievais, Lisboa, 111-127.
- Rodrigues, Ana Maria S. A. (2011), “A mesa, o leite, a arca, a mula. Como se provia ao sustento e itinerância das rainhas de Portugal na Idade Média”, in Buescu, Ana Isabel; Felismino, David, *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações: (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates, Lisboa, 44-63.
- Roque, Mário da Costa (1979), *As pestes medievais europeias e o “Regimento proveitoso contra ha pestenença”*, Fundação Calouste Gulbenkian-Centro Cultural Português, Paris.
- Rosellini, Michèle; Saïd, Suzanne (1978), “Usages des femmes et autres *nomoi* chez les ‘sauvages’ d’Hérodote: essai de lecture structurale”, *ANSP* 8.3: 949-1005.
- Santos, João Marinho dos; Coelho, Maria Helena da Cruz (2013), “A aculturação alimentar no Império Luso-Brasileiro”, in *Brasil e Portugal: unindo as duas margens do Atlântico*, Academia Portuguesa da História, Lisboa, 53-72.
- Scholliers, Peter (2001), *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*. Berg, Oxford.
- Shaw, Brent D. (1982-1983), “Eaters of flesh, drinkers of milk: the ancient Mediterranean ideology of the pastoral nomad”, *AncSoc* 13/14: 5-31
- Soares, Carmen (2005), “A visão do “outro” em Heródoto”, in Fialho, M. C.; Silva, M. F.; Pereira, M. H. Rocha (coords.), *Gênese e consolidação da ideia de Europa*, vol. I, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 97-176.
- Soares, Carmen (2008), “Norma e transgressão: contributos para a definição de padrões de identidade/alteridade nas *Histórias* de Heródoto”, in Soares, C.;

- Calero Secal, I.; Fialho, M. C. (coords.), *Norma & Transgressão*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 29-40.
- Soares, Carmen (2014), “Pão e vinho sobre a mesa: um ‘clássico’ da alimentação Portuguesa”, in Soares, Carmen; Macedo, I. C. (eds.), *Ensaíos sobre o património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 17-50.
- Soares, Carmen (2015), “Odisséia de sabores: integrações luso-brasileiras”, in Ribeiro, C. Gomes; Soares, Carmen (coords.), *Odisséia de sabores da lusofonia*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 109-168.
- Soares, Carmen (2016), *Arquéstrato, iguarias do mundo grego: guia gastronómico do Mediterrâneo antigo*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Soares, Carmen (2018), “A Universidade de Coimbra no cardápio da *Cosinha Portuguesa* de 1902: uma história por contar”, in Soares, Carmen (ed.), *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 158-169.
- Soares, Carmen; Arruda, Ana Margarida (2018), “A helenização dos processos culinários no sul de Portugal: uma abordagem interdisciplinar”, in Soares, Carmen; Brandão, José Luís; Carvalho, Pedro C. (eds.), *História antiga: relações interdisciplinares*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 259-278.
- Soares, Carmen (2020), “Scientific discourse in Herodotus Book II and its reflection in the age of New World discovery”, in Figueira, T.; Soares, Carmen (eds.), *Ethnicity and identity in Herodotus*, Routledge, Londres, 296-325.
- Soares, Carmen (2021), “A herança dietética hipocrático-galénica em escritos do séc. XVI de colonos portugueses sobre a terra brasílica”, in Ribeiro, C. Gomes; Pilla, M. C. Amorim; Soares, Carmen (coords.), *Mesas luso-brasileiras: património alimentar, turismo sustentável e saúde*, PUC Press, Curitiba, 13-38.
- Soares, Carmen; Coelho, Maria Helena da Cruz (2021), “Uso e virtudes do alimento primordial: o pão, mantimento e medicamento preventivo: matriz clássica e fontes escritas portuguesas”, in Soares, Carmen; Silveira, Anny Jackeline Torres; Larioux, Bruno (coords.), *Mesa dos sentidos & sentidos da mesa* vol. I, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 131-160.
- Stouff, Louis (1970), *Ravitaillement et alimentation en Provence au XIV^e et XV^e siècles*, Mouton, Paris.
- Veloso, Maria Teresa Nobre (2000), *D. Afonso II: relações de Portugal com a Santa Sé durante o seu reinado*, Arquivo da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Ventura, Leontina (1992), *A nobreza de corte de Afonso III* (Dissertação de Doutoramento, Universidade de Coimbra, Portugal).

2. PAIN À LA MODE? LE PAIN INTEGRAL BELGE VERS 1900*

FASHIONABLE BREAD? BELGIAN *PAIN INTEGRAL* AROUND 1900

Peter Scholliers

Vrije Universiteit Brussel (VUB), History Department, Social &
Cultural Food Studies (FOST)

0000-0002-8308-2544

pscholli@vub.be

RÉSUMÉ

Il y a toujours eu des modes dans l'alimentation, autant chez les gens pauvres que chez les riches. Cet article vise à enquêter sur ce phénomène en utilisant l'exemple du *pain intégral* lancé en Belgique fin des années 1890. La mode en alimentation mérite l'attention scientifique puisqu'il s'agit d'examiner le processus crucial de l'innovation alimentaire. D'abord le concept de "mode" dans l'alimentation est exploré, ensuite l'attention est portée sur le pain le plus courant (le pain blanc), et finalement le *pain intégral* est mis en évidence. Ce pain est cuit à partir de grains non moulus, est présenté comme particulièrement sain et se vend au même prix que le pain blanc ordinaire. Une notable campagne publicitaire accompagne son lancement. Cependant, ce pain disparaît aussi vite qu'il est apparu: un battage médiatique? Les sources de la recherche sont diverses, mais l'étude systématique à base de la presse belge est centrale.

MOTS-CLÉS

Innovation alimentaire; Vogue; Panification; Pain complet; Belle Époque.

ABSTRACT

There have always been fashion trends in food, both among the poor people and the wealthy. This paper aims at investigating this phenomenon using the example of *pain intégral* (integral bread), launched in Belgium in the late 1890s. Food fashion is worth scientific attention since it involves examining the crucial process of food innovation. Firstly, this paper explores the concept of "fashion" in food, then it pays attention to the most common bread (white bread), and, finally, highlights *pain intégral*. This bread is baked from unground grain, is presented as particularly healthy, and has the same price as regular white bread. A major advertising campaign accompanied its launching.

* Cet article reprend une version anglaise (Scholliers 2020), en développant largement plusieurs aspects.

However, this bread disappeared as quickly as it emerged: a genuine craze? Research sources are diverse, but a systematic study of the Belgian press supplies the main information.

KEYWORDS

Food innovation; Fashion; Bread making; Whole meal bread; Belle Époque.

Comme c'est le cas de toute consommation humaine, l'alimentation est assujettie au phénomène de la mode. Producteurs, consommateurs et intermédiaires imaginent, lancent, approprient, acclament et intègrent soudainement un aliment nouveau, un goût original, une préparation inédite, un restaurant exotique ou une autre façon de cuisiner. Il suffit de référer à l'attention portée récemment au véganisme, les *food halls*, les achats de nourriture sans emballage, l'apéritif Spritz ou le burger aux insectes.

J'ajoute à cette liste la cuisson du pain chez soi (intensifiée pendant le confinement de 2020

causé par le Covid-19) pour signaler que la mode concerne tous les produits alimentaires. Cela mérite une étude qui adresse maintes questions concernant le déroulement d'un engouement: qui lance la mode, quelle est le rôle des intermédiaires, quels consommateurs se sentent interpellés et pourquoi, dans quelle mesure ceux-ci participent à la mode, et quelle est sa durée? Ces questions sont élémentaires dans l'histoire de l'alimentation puisqu'elles concernent l'innovation, thème-clef de l'histoire du capitalisme même.¹

Répondre à ces questions nécessite une compréhension limpide de "mode", "engouement", "vogue", "manie", "folie", "passion" ou quelconque autre mot substituable (en Anglais: "fad", "cult", "craze", "fashion" ou "mania"). Les dictionnaires sont précis mais forcément concis. Par exemple, Larousse définit "engouement" comme "État de quelqu'un qui se prend d'une admiration très vive pour quelqu'un ou quelque chose". Lexilogos souligne la durée du phénomène: "État de celui qui s'enthousiasme, qui éprouve une admiration vive et subite, et le plus souvent éphémère, pour quelqu'un ou pour quelque chose".² Everett Rogers, spécialiste des innovations en général, confirme l'importance de la durée d'une mode: elle se développe rapidement mais n'a qu'une vie éphémère.³ Jonathan Deutsch, expert des *food studies* et un des seuls qui s'est occupé explicitement du

¹ Trentmann 2016: 22.

² "Engouement", in Lexilogos https://www.lexilogos.com/francais_dictionnaire.htm, vu le 25 avril 2020.

³ Rogers 2003: 231.

phénomène du *food craze*, propose la définition suivante: “Les modes alimentaires sont des engouements ou des tendances qui pénètrent assez rapidement dans la culture populaire mais disparaissent ensuite, généralement tout aussi rapidement, bien que dans certains cas, les modes puissent évoluer vers des tendances à long terme”.⁴

Ces définitions appellent une réflexion plus approfondie. Trois aspects connectés me semblent important. Premièrement, la durée ou le cycle. Le début et la fin d’une mode alimentaire méritent évidemment l’attention, et particulièrement la rapidité du phénomène. Deutsch et Rogers acceptent qu’un engouement puisse prendre une existence plus stable. Une mode alimentaire ferait alors partie du cycle de vie d’un produit en s’assimilant au stade de l’introduction.⁵ En second lieu, la modalité ou le fonctionnement. Une vogue est un fait social qui se diffuse par diverses voies. A travers le temps ces voies s’amplifient et se diversifient pour arriver aux *influencers* d’aujourd’hui en passant par les pratiques mêmes, les imitateurs, dessins, affiches, écrits, films et cetera. Ces formes ont des rythmes et capacités différents. Comment opèrent-ils et quelle est leur influence? En troisième lieu, les acteurs. Quel est le rôle des fabricants, des divers médiateurs (scientifiques, journalistes, gens de la publicité, cercle d’amis et autres) et des consommateurs? Rogers aborde le rôle de ces derniers. Selon lui, un petit groupe de consommateurs est inlassablement à la recherche de nouveautés et inspire des imitateurs qui introduisent la mode dans la culture populaire. Quels sont les motifs des uns et des autres? Faut-il absolument des pionniers? Et quel est l’ampleur du phénomène? Voilà beaucoup de questions auxquelles il m’est impossible de répondre dans cet article, mais qui donnent amplement de matière à penser et accompagnent mon exposé.

“Mode”, “engouement” ou “vogue” apparaissent à peine dans le canon de l’écriture de l’histoire de l’alimentation. Les historiens ont bien sûr étudié l’innovation en alimentation sans pour cela soulever le rôle de l’engouement.⁶ Il faut donc saluer les rares exceptions. En 1995 Sylvia Lovegren explore la mode en alimentation aux États-Unis au 20^e siècle, en produisant un livre de recettes nostalgique, lardées de quelque contexte.⁷ En l’an 2000, Jeffrey Pilcher a prospecté la mode en alimentation depuis la fin du 18^e siècle, en théorisant le phénomène.⁸ Il met l’accent sur les diverses inspirations d’une mode: capitalisme industriel (par exemple, les premiers restaurants parisiens), moralité (par exemple, recommandations alimentaires spécialisées), et identité (par exemple, les

⁴ Deutsch 2007: 174.

⁵ Ces stades sont explicités dans les études de marketing, par exemple Product Life Cycle Stages (26 avril 2020).

⁶ Pour une première approche, Geysen et al. 2019.

⁷ Lovegren 2005².

⁸ Pilcher 2000.

cuisines nationales). En 2006, l'étude de Joan Thirsk concernant les innovations alimentaires dans l'Angleterre moderne adressait des modes. Elle examine entre autres le pain *York Mayne* qui était très à la mode vers 1590 mais remplacé par des gâteaux épicés quelques années plus tard. Elle conclut que "les gens de chaque génération ont vu leur pain changer d'une manière ou d'une autre selon les phases, les engouements et les modes". Dans sa conclusion générale elle souligne le rôle des modes alimentaires, avec le désir pour de nouvelles saveurs de la part de toutes et tous, et donc pas uniquement de la part d'une élite. En 2017, L. Sasha Gora a enquêté sur les "multiples modes du pain", en examinant l'obsession récente et antagoniste du pain au levain et du pain sans gluten.⁹

Ce qui précède montre qu'une poignée d'historiens ont trouvé des engouements de nourriture et de pain dans le passé, que ceux-ci ont été étudiés en utilisant diverses sources et approches, et que des conclusions générales concernant la durée, l'ampleur et les participants paraissent impossibles. Inspiré par le pain *York Mayne* et l'utilisation de la presse, je me tourne vers les journaux du 19^e siècle pour enquêter sur les discours et les pratiques concernant la mode du pain. Parce que le pain a tant de types et de significations à travers le monde et le temps, il est nécessaire de sélectionner une région spécifique, et la Belgique est étudiée ci-après. Cet essai se concentre sur la Belle Époque (c.1890-1914), période de transformations en ce qui concerne la production et le commerce des grains, la mouture, la fabrication du pain, le pouvoir d'achat et la consommation.

A LA RECHERCHE D'UN PAIN À LA MODE

L'idée d'un pain à la mode n'est pas une construction des historiens, bien que ce n'est qu'à titre exceptionnel que les contemporains aient identifié une vogue pour le pain. Mes exemples proviennent de Paris. Ceci n'est pas un hasard et situe le phénomène dans une société et culture complexe. Déjà en 1767 le docteur Paul-Jacques Malouin écrivait au sujet de l'histoire du pain, "Il est autant de diverses sortes de pain que l'Art des Boulengiers, ou la fantaisie des Particuliers opulents en ont fait imaginer; ce qui change souvent comme changent toutes les choses de mode".¹⁰ L'historien Pierre Le Grand d'Aussy notait en 1782, "La vogue [que ces pains] eurent excita l'émulation des différents boulangers. Chacun d'eux voulut raffiner sur le premier inventeur, et se faire une réputation par quelque nouveauté", et après avoir cité une douzaine de noms de pain, il termine "La plupart de ces noms ne subsistent plus parce qu'il en a succédé d'autres, et qu'à Paris tout est mode".¹¹

⁹ Sasha Gora 2017.

¹⁰ Malouin 1767: 214.

¹¹ Legrand d'Aussy 1815: 113-114, 115; également, Sylvestre 1853: 68.

Les études historiques citées ci-dessus montrent l'intérêt de l'utilisation de la presse quotidienne pour discerner une mode alimentaire. Les journaux reflètent en effet ce qui vit dans une population, et génèrent en même temps des idées, images et rêves. Cette proximité entre presse et public est un avantage vis-à-vis des traités, livres et autres écrits. Je procède en deux étapes. J'utilise d'abord la collection de journaux numérisés des Pays Bas, *Delpher*,¹² pour analyser ensuite des journaux belges. Ceci m'offre la possibilité de focaliser mon enquête. La banque de données néerlandaise fournit une facilité de recherche extrême et une complétude exceptionnelle pour les années 1618 à 1994 que la banque de données belge manque. Il s'agit évidemment de deux pays distincts, qui cependant ont des liens multiples comme la langue, la frontière commune et grand nombre de contacts, le taux d'urbanisation et, au dernier quart du 19^e siècle, d'industrialisation dont un point essentiel est la grande boulangerie industrielle.

Le moteur de recherche de la collection en ligne des journaux des Pays-Bas permet d'introduire des mots et des combinaisons de mots, et fournit instantanément un graphique de fréquentation à travers le temps. Pour la période de 1880 à 1940, je recherche *wit brood* (pain blanc, 63.598 mentions), *bruin brood* (pain bis, 29.824 mentions), *krentenbrood* (pain aux raisins, 18.418 mentions), *melkbrood* (pain au lait, 15.002 mentions), *integraal brood* (pain intégral, 116 mentions) et *volkorenbrood* (pain complet, 585 mentions). Ces types de pain offrent peu de perspectives d'une mode sans équivoque, si ce n'est le pain complet. Ce pain était absent dans les journaux jusqu'en 1903, date à laquelle il a obtenu 15 mentions, est resté à ce niveau en 1904, mais a culminé en 1905 avec 36 mentions. En 1906, *volkorenbrood* n'est apparu qu'une seule fois, puis ce mot a disparu des journaux jusqu'à la fin des années 1920. Les années 1903-1905 montreraient-elles un engouement, humble bien sûr, pour le pain complet? Ce pain à caractère de santé semble fournir de bonnes chances de détecter un engouement. Avec ces résultats en tête, je me tourne vers les journaux belges.

J'utilise *Belgicapress*, la collection de journaux numérisés de la bibliothèque royale de Belgique (KBR), qui contient 109 quotidiens nationaux et régionaux entre 1814 et 1970.¹³ Cette collection est bien plus difficile à utiliser que *Delpher*. Par exemple, un aperçu instantané de la fréquence d'un mot ou d'une combinaison de mots par an n'est pas possible, de sorte que la fréquence doit être comptée manuellement. Je me concentre sur les années 1880 à 1914 pour tester plusieurs noms français et néerlandais liés aux pains avec une image saine (pain bis, pain complet, pain intégral, pain Graham, pain naturel, pain Kneipp, pain entier, ainsi que les noms en Néerlandais, *graham brood*, *intgraalbrood*, *natuurbrood* et *volkorenbrood*).¹⁴

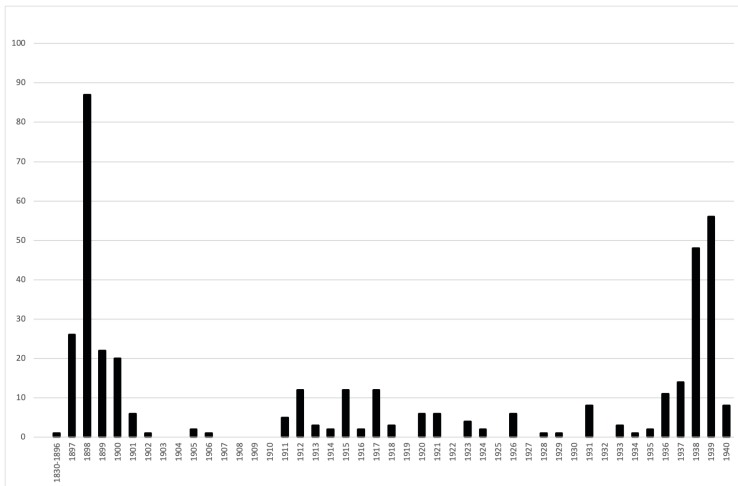
¹² *Delpher* <https://www.delpher.nl/>.

¹³ *Belgicapress* <https://www.belgicapress.be/?lang=FR>.

¹⁴ Le pain naturel contient les grains entiers, est finement broyé mais ne contient ni levain ni sel; le pain complet ou entier contient les grains entiers, est préparé avec un levain; le pain

Cela donne des résultats carrément décevants. “Pain bis” apparaît sans oscillations au cours de ces trente années, tandis que les autres sortes sont quasi totalement absents. “Pain intégral / integraalbrood” est l’exception, et je pousse la recherche jusqu’en 1940. Ce nom apparaît à 186 reprises dans onze journaux de 1897 à 1914 (10,9 fois par an), et 206 fois dans vingt quotidiens de 1915 à 1940 (7,9 fois par an) (graphique 1).¹⁵ Jusqu’en 1896, la presse belge ne mentionne pas ce type de pain, mais en 1897 il apparaît à 26 reprises. L’année suivante, “pain intégral” est mentionné 87 fois, en 1899 22 et en 1900 20 fois. En 1901, l’intérêt s’estompa. Pendant la Grande Guerre et jusqu’en 1936, ce pain est mentionné que très rarement, pour réapparaître en 1938 (48 mentions) et 1939 (56 mentions). Au cours de ces deux années une seule annonce du même boulanger dans quatre journaux est responsable de la grande majorité des mentions: le producteur liégeois Roscam annonce son pain intégral comme n’étant “pas seulement délicieux, il est encore hygiénique. Par ses propriétés spéciales il régularise les fonctions digestives”.¹⁶ Compte tenu de la nature limitée des informations concernant l’entre-deux-guerres, j’ai choisi de me concentrer sur la période avant 1914.

Graphique 1 – Fréquence des mots “pain intégral / integraalbrood” dans les journaux belges, 1830-1940¹⁷



Graham contient également les grains entiers, est moulu grossièrement et préparé sans levain; le pain Kneipp contient les grains entiers, mais peu de levain et de sel (ce pain fait partie du “système Kneipp”, mode naturel de vie); le pain bis réfère à toutes sortes de pain non-blanc, bluté à divers degrés (Neuens 1898: 32-34). Voir plus bas pour le pain intégral.

¹⁵ Si “pain intégral” apparaît plusieurs fois dans le même message, je ne compte qu’une seule mention.

¹⁶ *La Meuse*, 8 octobre 1938, 6.

¹⁷ “Pain intégral”, “integraalbrood” et “integraal brood” dans la base de données *Belgicapress*, consulté en avril et août 2019, et en mai 2020.

Bien que les 87 mentions en 1898 ne suggèrent pas un intérêt populaire écrasant, celles-ci peuvent révéler une préoccupation beaucoup plus large. Je prends donc comme hypothèse que le cas du pain intégral en Belgique en 1898 et les années environnantes, est un exemple d'un engouement pour un aliment. Une recherche dans les bases de données des journaux néerlandais et français révèle que "integraalbrood" et "pain intégral" sont également apparus dans les deux pays à la fin des années 1890.¹⁸ De même, la recherche des mots "pain intégral" dans *Ngram Viewer* (langue française), l'immense collection de livres numérisés de Google, montre un premier pic en 1901, un second pendant la guerre de 1914 et '40, mais assez peu d'attention dans les autres années.¹⁹ Le choix pour la Belle Époque paraît donc justifié. L'aspect quantitatif de mon enquête s'arrête ici. Pour la suite, la lecture attentive des traités, publicités et articles des journaux est ma méthode d'enquête.

LA HIÉRARCHIE DU PAIN

Depuis longtemps, une hiérarchie claire en ce qui concerne les céréales panifiées existait avec le froment au sommet et le seigle, l'avoine, l'orge, le sarrasin, les pois, les haricots et, plus tard, le maïs et les pommes de terre clairement subordonnés. Non seulement le type de grain déterminait le prix et l'image du pain, mais également le taux de blutage (extraction du son) et de tamisage, et les ingrédients (comme le lait ou des épices). Le type de grain et sa manipulation ont conduit à différentes sortes de pains en un seul endroit à une période spécifique. Par exemple, en 1813, la ville de Bruxelles avait cinq variétés: le pain de seigle (22 centimes le kilo), le pain de méteil (moitié seigle et moitié froment, 28 centimes), le pain de froment non bluté ("pain de froment non tamisé tel qu'il sort du moulin", 37 centimes), le pain de ménage ("de froment dont le plus gros son est extrait", 40 centimes), et le pain de froment ("tamisé", 52 centimes).²⁰ L'écart entre les prix était énorme et séparait nettement les consommateurs.

Les traités gastronomiques et sanitaires des 18^e et 19^e siècles justifiaient une hiérarchie sociale que tout le monde, par ailleurs, saisissait: le pain de froment bluté était destiné aux personnes riches, le pain de froment non-bluté aux classes dites moyennes et le pain de méteil et de seigle aux classes populaires. Les estomacs sensibles ne peuvent tolérer que du pain à base de froment tamisé, tandis que le pain de seigle convient au système digestif rude des ouvriers. Par exemple,

¹⁸ Delpher, <https://www.delpher.nl/>; Gallica ("Presse"), <https://gallica.bnf.fr/accueil/en/content/accueil-en?mode=desktop>, vu le 1 mai 2019.

¹⁹ Google Books Ngram Viewer, <https://books.google.com/ngrams>, vu le 8 décembre 2020.

²⁰ "Poids et prix du pain pour la semaine du 29 novembre 1813", Archives de la ville de Bruxelles, POL 383.

en 1855 le docteur Léandre Lombard de la Faculté de médecine de Paris légitimait explicitement les consommations de classe: “Le pain blanc présente les caractères suivants. La croûte est cassante et d’un jaune doré; la mie blanche, criblée de trous, d’une odeur et d’une saveur agréables. Il convient beaucoup aux organes faibles des habitants des villes”. Quant au pain bis, celui-ci “contient une certaine quantité de son et renferme aussi une plus grande proportion de gluten, il est plus compact, moins divisé que le pain blanc, ce qui le rend plus salubre et plus économique pour la classe des ouvriers forts”.²¹ Encore en 1902 le professeur Jules Arnould développait une longue argumentation en faveur du pain blanc, qui serait beaucoup plus facile à digérer que le pain non-bluté et conviendrait mieux aux estomacs délicats.²²

Toutefois, les changements continus de la mouture et de la boulangerie tout au long du 19^e siècle conduisant à un pain plus raffiné, ont suscité un intérêt croissant pour un produit *naturel*. Après 1850, l’analyse scientifique de l’alimentation constatait que le pain de seigle et le pain bis étaient à peine inférieurs au pain blanc en termes de nutrition. De plus, le pain non-bluté aide à lutter contre la constipation.²³ Ainsi, malgré la suprématie du pain de froment de plus en plus blanc, certains discours ont privilégié le pain non- ou semi-bluté pour des raisons de santé. En 1911, le journal *Courrier de l’Escaut* constatait cet intérêt et prophétisait un bouleversement total, “Il est donc chic de manger du pain bis, et vous entendez bien que du haut en bas de l’échelle sociale la mode descendra et que l’on remplacera le pain blanc par le pain complet”.²⁴ Je souligne volontiers l’emploi du mot “mode” dans cette phrase. La consommation croissante de pain non-bluté dans ces cercles, aussi modeste qu’elle soit, n’était pas seulement inspirée par la santé, mais peut-être aussi par le souhait de rétablir des frontières avec les gens ordinaires qui, en 1900, consommaient le pain blanc des riches.

En effet, depuis toujours les consommateurs moins aisés ont mangé du pain de seigle et de méteil, mais aspiraient à manger du pain blanc qui était supposé être savoureux, sain et prestigieux. Il leur a fallu deux étapes: premièrement, dans les années 1860 et 1870 lorsque le pain de froment semi-bluté s’est répandu en raison des améliorations technologiques dans l’agriculture, les transports et la production; puis, vers 1890, lorsque le pain blanc de froment raffiné a commencé à être largement consommé en raison des changements techniques dans la mouture (les “cylindres hongrois”).²⁵ En 1896, le journal *Le Vingtième Siècle* notait à propos de cette transformation: “Le pain blanc de froment se répand

²¹ Lombard 1855: 167.

²² Arnould 1902: 552.

²³ Lévy 1869: 675.

²⁴ *Le Courrier de l’Escaut*, 27 février 1911, 2.

²⁵ Scholliers 1994.

de plus en plus dans nos campagnes, et avec la marche rapide du progrès et du bien-être pendant notre fin de siècle, on peut prévoir, à brève échéance, la disparition complète du pain bis, qui sera dédaigné même par le pauvre, regardé comme un aliment préhistorique et laissé aux animaux”.²⁶ Vers 1900 la hiérarchie traditionnelle était donc renversée: la majorité des gens mangeait du pain blanc, tandis qu’une petite minorité commençait à préférer un pain non-bluté.

LE PANIFICATEUR ANTISPIRE

En 1914, ni le pain bis et ni le pain de seigle avaient disparu. Au contraire, de nouvelles sortes se sont manifestées dans les boutiques des quartiers chics des villes, dont un tout nouveau type: le pain complet. Il était fait de froment non-bluté et d’un levain, aucun ingrédient n’était ajouté (à l’exception de l’eau et du sel –mais ce dernier pas nécessairement). Dans certains cas il était fermenté naturellement. Il différait des pains semi-bluté, bis ou de seigle qui étaient mangés par la majorité des gens jusqu’aux années 1880. En 1906 à Bruxelles, la boulangerie haut-de-gamme Bloch vendait du “pain gris allemand”, du “pain noir” et du pain de seigle, à côté des pains blancs de toute sorte. Un pain “Kneipp intégral” était également vendu.²⁷ Le prix de ces pains non-bluté ne différait pas de celui des pains blancs. Cela m’amène au cœur de mon enquête: un possible engouement pour le pain intégral vers 1900.

Depuis longtemps, des efforts étaient faits pour optimiser la mouture, le pétrissage et la cuisson du pain, ce qui a entraîné divers changements comme le broyeur à rouleaux en acier, les machines à pétrir et le four à air chaud. Quelques techniciens-inventeurs ont souhaité laisser de côté la mouture, afin de baisser les coûts de production. À cet égard, plusieurs noms ont surgi dans les années 1890, comme Steinmetz, Gelinck, Girard, Avedyk et Desgoffe.²⁸ Tous souhaitaient utiliser le son, le germe et l’endosperme du blé avec le moins d’interventions possible afin de conserver pleinement la valeur nutritionnelle et les qualités de digestion. Cela s’inscrivait dans la tendance de l’alimentation “naturelle”, qui avait du succès dans certaines parties d’Europe et notamment en Allemagne, où Gustav Simons était le porte-parole du *Vollkornbrot*.²⁹ Divers entrepreneurs ont vu des opportunités commerciales dans le “naturel”. En mai 1897, une toute nouvelle boulangerie s’ouvre à Bruxelles: la *Société Anonyme Compagnie Générale de Panification*. En septembre

²⁶ *Le Vingtième Siècle*, 13 août 1896, 1.

²⁷ *Le Soir*, 27 avril 1906, 5. Ces pains n’étaient pas définis, et il est donc impossible de savoir la différence exacte entre “gris” et “noir”. Apparemment, la vente du pain Kneipp n’était pas régularisé (Baubérot 2008).

²⁸ Maurizio 1926: 71-73.

²⁹ Merta 2003: 111, 187-188.

1898 une autre s'ouvre à Charleroi, *La Panification Nouvelle*, qui est un *spin-off* de la boulangerie bruxelloise. Ces boulangeries utilisaient la méthode sans mouture avec la machine Antispire, inventée par Octave Avedyk et Auguste Desgoffe. Elles ont produit un pain appelé *intégral*, un nom qui n'était que très rarement utilisé pour du pain ("entier" ou "complet" l'étaient, par contre).

L'entreprise bruxelloise était créée par Avedyk, né à Kiev en 1845.³⁰ Il est venu en Belgique en 1867, et a étudié à Gand. En 1885 il est naturalisé belge. Vers 1880, il s'est lancé dans l'industrie brassicole à Louvain, avec succès.³¹ En 1889, lors de l'exposition universelle de Paris, son entreprise d'électricité *La Carbonique*, emporte une médaille d'argent.³² Il adhère au Parti progressiste belge. Avec Desgoffe, en 1895 il invente le panificateur Antispire. La panification est simple. Le froment est nettoyé, puis trempé dans de l'eau tiède. Du sel et de la levure sont ajoutés, et après un bout de temps le blé double en volume. Aucune mouture n'intervient. Ce mélange est mis dans le panificateur (cylindres à rotation), produisant une fine pâte prête à cuire. Tous les nutriments du blé sont conservés, le temps de production est court et le pain est fabriqué à faible coût. Ce pain était un produit tout à fait neuf qui requérait un nom aussi neuf.

L'intérêt pour le pain intégral et la machine Antispire n'était pas limité à la Belgique. Ce panificateur a été breveté en Italie, les États-Unis, la France, la Grande-Bretagne, l'Australie et le Canada en 1897 et 1898.³³ En Allemagne, la demande de brevet a d'abord été refusée (la machine était considérée comme une contrefaçon), mais ensuite acceptée.³⁴ Des usines de pain intégral utilisant cette machine ont été installés en France, l'Angleterre, les Pays-Bas et l'Italie.³⁵ Dans ce dernier pays, le *pane integrale* et la machine Antispire ont engendré plusieurs articles dans la presse, une interpellation parlementaire et des écrits scientifiques qui résonnaient jusqu'en Allemagne et l'Angleterre, mais dont la presse belge n'a jamais fait mention.³⁶ La critique concernait le goût spécial du pain intégral et surtout la difficulté de digestion. Ce pain ne serait bon que pour les gens constipés.³⁷

Avedyk avait créé son entreprise en mai 1897, une société anonyme au capital important de 1,5 million avec actions de 100 francs. En juillet de la même

³⁰ Parlement belge, Chambre, 10 février 1885 (https://sites.google.com/site/bplenium/proceedings/1885/k00132374/k00132374_09, vu le 15 août 2019); *Le Soir*, 27 septembre 1897, 2; *Journal de Charleroi*, 5 juillet 1899, 3; *Bruxelles et sa banlieue*, 1903: 911.

³¹ *L'Europe, journal quotidien*, 7 décembre 1880, 2.

³² *Journal officiel de la république française*, 20 octobre 1889 (no.284), 5237.

³³ United States Patent Office, Patent no. 582272, 11 mai 1897, (<https://patents.google.com/patent/US582272>), vu le 14 août 2019.

³⁴ *Jurisprudence du port d'Anvers*, 44^e année, 1899, 112-113; *Le Soir*, 17 juillet 1898, 1 ("Victoire belge à Berlin").

³⁵ *Le Progrès de la Côte d'Or*, 10 juillet 1898, 3; *The Globe*, 16 juin 1897, 6; *De Grondwet*, 2 novembre 1897, 1; *La Stampa*, 24 octobre 1897, 3.

³⁶ Pagliani & Mazza 1898; Jacoangeli & Bonanni 1899; *La Stampa*, 24 octobre 1897, 3.

³⁷ *The Medical Press*, août 1898, 255.

année, un des administrateurs, Roberto Junod, se rendait à Rome afin d'y ériger une usine "sistema antispire", avec de vagues idées pour des ateliers également à Milan et Turin.³⁸ En juin 1897, Avedyk était un des directeurs de la firme anglaise *N.A.P. Bread Company*, qui cuisait le pain intégral avec sa machine.³⁹ A Bruxelles, les affaires ont prospéré, et l'usine produisait jusqu'à 12.000 pains par jour. Pains blanc, baguettes, pains aux raisins, pains au lait et petits pains étaient également produits.⁴⁰ En 1903, la société avait ouvert deux succursales dans la région Bruxelloise et vendait son pain par sous-traitance partout dans la province du Brabant. En 1904, malgré le succès apparent, la boulangerie était fermée. En septembre 1898, la boulangerie de Charleroi a débuté sa production, patronnée par la société bruxelloise. Elle avait un capital de 225.000 frs, utilisait la machine Antispire, ouvrait une succursale dans une ville voisine, et signalait des engagements avec des boulangers des provinces du Hainaut et de Namur. En 1904, la *Panification Nouvelle* arrêta également la production de pain intégral. Son capital est passé dans une nouvelle société, la *Société Anonyme Alimentation Moderne*, qui vendait diverses denrées alimentaires mais pas le pain intégral.

Ce qui s'est passé avec Avedyk, la machine Antispire et ses boulangeries mérite évidemment l'attention, mais malheureusement je n'ai que des indications vagues et énigmatiques. De 1898 à 1904, la boulangerie apparaît dans les almanachs de la ville de Bruxelles, Quai au Foin, 33-35 (et depuis 1901 numéros 35-41, ce qui montre l'agrandissement de l'établissement). En 1905 est mentionné "inoccupé" à cette adresse. De 1897 à 1899, l'ingénieur Octave Avedyk résidait dans la prestigieuse avenue Brugmann, mais il n'y est plus mentionné en 1900. Depuis, aucune trace du personnage à Bruxelles. Je l'ai retrouvé à Paris, rue de la Pompe, en 1907, signant sous le nom d'Octave Avedyk de Pomian, ingénieur, l'acte de l'établissement de la *Société anonyme des trains Renard*.⁴¹ Avec sa carrière de brasseur, électricien, boulanger et administrateur, son implication dans le secteur des transports évoque une vie d'aventurier. Le fait qu'il démissionne en février 1898 comme administrateur de sa propre société, est troublant.⁴² Est-ce qu'il était trop présomptueux en voulant élargir ses activités en Belgique et à l'étranger? Tout ceci ne concerne pas l'engouement pour le pain intégral, mais pose la question de la fin d'une éventuelle vogue. En effet, l'histoire du pain intégral en Belgique semble être liée à l'apparition et la disparition des deux boulangeries. Le nom "pain intégral" réapparaît modestement en 1905, 1906, 1911 et 1912 en relation avec d'autres producteurs qui, apparemment, n'avaient pas

³⁸ *Corriere della Sera*, 13 juillet 1897, 1.

³⁹ *Truth*, 17 juin 1897, 65; *Le Soir*, 16 juin 1897, 3.

⁴⁰ *Het Laatste Nieuws*, 15 octobre 1898, 4.

⁴¹ *Côte de la bourse et de la banque et Messenger de la bourse*, 7 mars 1907, 3. Octave Avedyk de Pomian apparaît dans le guide *Paris tout entier sous la main* (Hachette, Paris 1904: 13).

⁴² *Le Soir*, 16 février 1898, 3.

de lien avec Avedyk. Toutefois, le graphique 1 montre que l'intérêt pour le pain intégral avait chuté dès 1902. La diminution de la fréquence de "pain intégral" dans les journaux n'aurait donc rien à voir avec la fermeture des usines.

LE PAIN INTÉGRAL ET LA PRESSE

Avant l'ouverture de la *Compagnie Générale de Panification* en mai 1897, la machine Antispire et la nouvelle panification avaient été mentionnés dans la presse belge. Fin 1896, elle annonçait une conférence d'Avedyk sur "le pain de froment entier sans farine" et la machine Antispire, chose relativement exceptionnelle vu les conférences innombrables sur l'alimentation, la santé et l'hygiène. "Pain intégral" n'apparaissait toutefois pas dans les colonnes des journaux au cours de 1896. Apparemment, Avedyk avait réussi à attirer l'attention des journaux et a impressionné son public. Il se montrait un commerçant habile: non seulement il a donné une conférence, mais le public a pu voir la machine Antispire à l'œuvre. Des articles, parfois assez longs, sur la nouvelle façon de produire du pain ont paru dans plusieurs journaux, tous intitulés "Une révolution alimentaire".⁴³ Ils ont loué la nouvelle façon de produire le pain, et l'un d'eux a même mentionné que la machine Antispire était "la plus utile, sinon la plus grande invention du siècle".⁴⁴ Les qualités de santé ont été particulièrement soulignées: "Le pain [intégral] guérit le diabète, la goutte, l'anémie. Sa richesse en gluten fait disparaître l'obésité. Enfin, les phosphates contenus dans le son donnent aux muscles et à l'ossature le concours le plus utile et le plus efficace au développement des enfants".⁴⁵ Par ailleurs, ces articles ont farouchement condamné le pain blanc. Une attention similaire s'est manifestée avant l'ouverture de la boulangerie de Charleroi en 1898, avec l'accent sur la santé.⁴⁶ Le lancement des nouvelles boulangeries, bien préparé, a généré la curiosité ce qui est une des premières conditions pour lancer une vogue.

Au démarrage, les deux sociétés faisaient passer dans les journaux de nombreuses publicités qui focalisaient à cent pour cent sur les mots "pain intégral", ce qui explique l'augmentation soudaine des mentions en 1897. Les publicités étaient souvent courtes et simples. Par exemple, "PAIN INTEGRAL" est imprimé en caractères gras et plus gros entre les articles usuels des journaux, sans autre information.⁴⁷ Lors de l'ouverture d'une succursale en mai 1899, il était imprimé en gras "IN TE GR AL" au-dessus de l'adresse du magasin et l'annonce

⁴³ *Le Peuple*, 25 septembre 1896, 1 et 8 octobre 1896, 3; *Le Soir*, 1 octobre 1896, 6; *Le Vingtième Siècle*, 27 septembre 1896, 2; *La Réforme*, 27 septembre 1896, 3.

⁴⁴ *Le Soir*, 1 octobre 1896, 6.

⁴⁵ *Le Peuple*, 8 octobre 1896, 3.

⁴⁶ *Gazette de Charleroi*, 27 août 1898, 2.

⁴⁷ Par exemple, *Le Soir*, 9 octobre 1897, 2; *Le Vingtième Siècle*, 6 octobre 1897, 2; *La Réforme*, 9 octobre 1897, 3.

du prix du pain.⁴⁸ Ceci suppose une familiarité avec le nom du produit, qui ne peut qu'être obtenue après répétition tenace. Cela s'est fait, et la simple mention de "pain intégral" sans aucune information est apparue fréquemment. En juin 1900, une publicité d'une seule ligne accentuait l'innovation, apparaissant chaque semaine pendant deux mois: "Pain intégral: Panification nouvelle".⁴⁹ Des publicités également modestes spécifiaient un seul aspect comme la santé ou le prix, par exemple "Pain intégral: sain, hygiénique et antidiabétique", et "Ne payez plus 25 ou 30 cts pour un pain blanc, fade, indigeste. Prenez un pain intégral (33, Quai au Foin), remise à domicile au prix de 20 cts le kilo".⁵⁰

Illustration 1 – Publicité pour le pain intégral de la Compagnie Générale de panification, 1897⁵¹

POURQUOI votre **MEDECIN**
vous conseillera-t-il le
PAIN INTÉGRAL
DE FROMENT ENTIER
sans mouture, **SANS FARINE**
DE LA
Compagnie Générale de Panification
33, Quai au Foin
et **47, Rue de la Madeleine**
BRUXELLES

POURQUOI ?
1° Parce que c'est le
PAIN "COMPLET",
le plus **SAIN**
le plus **NOURRISSANT**
le plus **DIGESTIF**
le plus **SAVOUREUX**
le **MOINS CHER !**

2° Parce que
UN KILO DE PAIN INTÉGRAL
nourrit autant que 500 grammes (une livre de la
meilleure viande)

Prix : 20 cent. le kilo
REMISE GRATUITE A DOMICILE

⁴⁸ *La Réforme*, 22 mai 1899, 8.

⁴⁹ *Journal de Charleroi*, février et juin 1900.

⁵⁰ *Journal de Charleroi*, 19 août 1898, 4; *Le Soir*, 9 septembre 1897, 1.

⁵¹ *La Réforme*, 25 juillet 1897, 6.

Mais en même temps, d'autres publicités plus complètes ont fourni de nombreux renseignements. En juillet 1897, quelques semaines après l'ouverture de la *Compagnie Générale de Panification*, une annonce parut: "Pourquoi votre médecin vous conseillera-t-il le pain intégral?" (Illustration 1). Sont distingués le procédé révolutionnaire ("de froment entier, sans mouture, sans farine"), la santé ("complet, sain, nourrissant, digestif"), le goût ("savoureux") et le prix ("le moins cher"). Le prix est souligné (20 centimes le kilo) et la valeur nutritive d'un kilo de pain intégral est comparé à 500 grammes de la meilleure viande. Sont également mentionnés l'adresse de la boulangerie et le fait qu'on porte à domicile. Cette comparaison entre pain et viande apparaît encore plus tard, en y ajoutant un aspect scientifique, "un kilo de pain intégral contient 13 gr d'azote et 82,5 gr d'albumine. Un demi kilo de viande contient 14 gr d'azote et 37,5 gr d'albumine".⁵²

De 1897 à 1900, ces mêmes éléments sont apparus dans des publicités à aspect d'un article ordinaire (les publiereportages d'aujourd'hui). Les unes étaient courtes, mais d'autres contenaient un grand nombre de mots allant jusqu'à 1.500. Dans quelques cas, le même publiereportage était imprimé dans plusieurs journaux.⁵³ Dans ces articles le bas prix du pain intégral était souligné, la santé est apparue sous différentes formes (le pain est nutritif, régule la digestion, prévient la constipation et est excellent pour les enfants), et le goût est accentué, souvent en contraste avec le pain blanc fade.⁵⁴ Certains de ces publiereportages étaient assez longs, comme par exemple un texte du mois d'octobre 1898:

Le pain intégral, recommandé par toutes les sommités médicales, et notamment par le docteur Desmedt de Bruxelles, comme principale remède contre les affections de l'estomac, convient principalement aux personnes qui occupent une situation sédentaire et passent une très grande partie de leur existence dans les bureaux ou les magasins. L'usage quotidien du pain intégral apporte rapidement un bien-être considérable chez ces personnes, régularise les fonctions digestives et supprime la constipation. Tous ceux, du reste qui ont essayé le pain intégral fabriqué par la Panification Nouvelle ne pourront s'en priver désormais. C'est ce qui explique la vogue considérable que cet établissement a si rapidement acquis dans notre bassin (on porte à domicile; téléphone n° 405).⁵⁵

⁵² *Le Soir*, 16 octobre 1897, 2.

⁵³ Par exemple l'article "Le roi du blé et la crise du pain", *Le Soir*, 22 mai 1898, 1 et *Gazette de Charleroi*, 30 août 1898, 2.

⁵⁴ *Gazette de Charleroi*, 10 septembre 1898, 2; *Gazette de Charleroi*, 24 septembre 1898, 3; *La Réforme*, 25 juillet 1897, 6.

⁵⁵ *Gazette de Charleroi*, 30 octobre 1898, 3.

Cette publicité fait particulièrement appel aux gens ayant un travail assis et des troubles digestifs, donc un public spécifique. Par ailleurs, je n'ai trouvé aucune trace d'un docteur Desmedt à Bruxelles. Assez intrigant est la mention d'une "vogue considérable".

Dans ces publiereportages, le concept de "vogue" est apparu plusieurs fois en rapport avec la boulangerie de Charleroi. Le succès soudain de la vente est présenté comme extraordinaire. "En quelques heures, toute la cuisson a été enlevée. Une foule considérable n'a cessé de stationner devant les magasins et a visité avec le plus grand intérêt les superbes installations"; "Le succès du pain intégral de la Panification Nouvelle, rue de Marcinelle, est réellement extraordinaire. Tous les matins on fait la queue dans les magasins. Cette vogue est du reste absolument justifiée".⁵⁶ Cette notion de "vogue" a été fréquemment utilisée en septembre et octobre 1898, tant dans le *Journal de Charleroi* (social-démocrate) que dans la *Gazette de Charleroi* (libéral-conservateur), mais aussi dans *Le Vingtième Siècle* pour la boulangerie bruxelloise. Ce dernier notait: "Si sa vogue est déjà énorme, il est bien certain qu'elle grandira de plus en plus étant donné surtout que, quoique le meilleur des pains, il est aussi le plus économique".⁵⁷ Encore en 1900, le mot revient dans une publicité, "La vogue de la Panification Nouvelle grandit sans cesse. On peut dire que le pain intégral est aujourd'hui sur toutes les tables".⁵⁸ Bien-sûr il ne suffisait pas d'utiliser le label "vogue" pour en créer une. Quoi qu'il en soit, les deux boulangeries de pain intégral s'étaient mises en quatre pour faire croire au public que leur produit se vendait très bien, en espérant que cela attirerait de nouveaux clients.

Le pain intégral a également fait surface dans des articles ordinaires, bien que la différence entre ceux-ci et les publiereportages ne soit pas toujours claire. Sur les 186 mentions dans le corpus, 43 (ou 23 pour cent) étaient des articles ordinaires. Souvent, ces pièces étaient longues et signées. Ces écrits montrent que le pain intégral a eu une existence en dehors des publicités.

Le 2 septembre 1898, la boulangerie, le magasin et le salon de dégustation ouvraient les portes à Charleroi, événement rapporté dans les deux journaux locaux, qui soulignaient l'originalité du système Antispire et le grand nombre des visiteurs.⁵⁹ L'ouverture de la boulangerie et la boutique de Bruxelles en mai 1897 n'avait pas suscité de commentaire dans la presse. Il fallait attendre l'été de la même année avant que cet établissement soit mentionné, mais alors la résonance était grandiose. La *Compagnie Générale de Panification* participait à la section de la boulangerie de l'Exposition universelle de Bruxelles de cette année. Ceci n'est pas rien pour une entreprise qui vient d'être établie, ce qui démontre l'esprit

⁵⁶ *Gazette de Charleroi*, 4 septembre 1898, 2; *Gazette de Charleroi*, 10 septembre 1898, 2.

⁵⁷ *Le Vingtième Siècle*, 22 février 1898, 2.

⁵⁸ *Gazette de Charleroi*, 9 juin 1900, 2.

⁵⁹ *Gazette de Charleroi*, 3 septembre 1898, 2; *Journal de Charleroi*, 2 septembre 1898, 3.

d'entreprise d'Avedyk. Elle avait installé la machine antispire pour exhiber le nouveau processus de fabrication du pain et petits pains, ce qui permettait aux visiteurs d'en goûter. L'un des visiteurs était le roi Léopold II, dont la visite a été couverte par la presse. *Le Soir* relate:

Le roi s'est arrêté longuement. Il écoute avec le plus vif intérêt M. Avedyk qui lui décrit le fonctionnement du panificateur antispire [...]. Un pain de forme carrée attire l'attention de sa majesté. C'est la forme préférée en Angleterre, dit l'administrateur-délégué. Votre procédé est exploité à l'étranger ? remarque le roi. Oui, Sire, et en Allemagne l'empereur lui-même est un consommateur régulier du pain 'intégral'. La question du pain économique, conclut le Roi, a une grande importance et je constate que vous l'avez étudié *gründlich*.⁶⁰

Soit dit en passant, le mot *intégral* a été placé entre guillemets comme s'il n'était pas très familier aux lecteurs. La référence à l'empereur allemand était une belle astuce qui propulse le pain dans les plus hauts cercles, après que le roi avait souligné l'aspect bon marché.

Le Journal de Bruxelles a également parlé de cette visite. "Il y a là un progrès au double point de vue hygiénique et économique. Hygiénique, car le gluten, les huiles aromatiques, les phosphates, trois éléments indisponibles à la santé et au développement de l'homme, y sont conservés. Economique, car les frais de mouture sont supprimés et le rendement en pains est notablement plus considérable que celui de la farine blutée". La foule immense est mentionnée, qui "s'est montré très friand des petits pains, gâteaux tous frais de froment entier sans mouture".⁶¹ Enfin, *La Réforme* a également rendu compte de la visite du roi. Le journal mettait l'accent sur la santé: "Le 'pain intégral' est infiniment préférable pour la santé à ces pains de luxe ou de fantaisie [...]. C'est donc [réplique le roi] un produit nouveau à recommander tout particulièrement aux travailleurs".⁶² De façon inattendue, la *Compagnie Générale* obtient un prix: "La Compagnie qui possède le brevet de cette panification, participant pour la première fois à un concours, remporte une médaille d'or concernée par le jury du groupe de la boulangerie de l'Exposition de 1897".⁶³ Ce fait ne passe pas inaperçu et plusieurs journaux le signalaient.⁶⁴

Quelques articles ont fait écho des critiques concernant le pain intégral, mais sans mention de la controverse italienne ou anglaise. En novembre 1897, *Le Petit Bleu* a publié un article d'un Dr. Veeken (aucune information trouvée

⁶⁰ *Le Soir*, 19 août 1897, 2.

⁶¹ *Journal de Bruxelles*, 19 août 1897, 2.

⁶² *La Réforme*, 19 août 1897, 1-2.

⁶³ *Le Soir*, 31 octobre 1897, 2.

⁶⁴ *Le Petit Bleu*, 7 novembre 1897, 3.

à son sujet), qui s'est ouvert par "De nombreux points d'interrogation ayant été posés au sujet de la valeur nutritive du pain dit intégral, fabriqué par la Compagnie de panification, nous croyons utile d'émettre quelques considérations sur ce produit". Et l'article concluait, "Sa création est une bonne fortune pour la classe ouvrière qui se trouve avoir à sa disposition un pain digestif, sain, nourrissant et bon marché".⁶⁵

Ceci touche les acheteurs du pain intégral et concerne donc la question des participants dans l'engouement pour le pain. Les deux boulangeries s'adressaient au plus large public, auquel le bas prix de son pain contribuerait certainement. Par conséquent, des mots dans les publicités comme "vogue", "tous nos clients", "chaque famille" ou "le public" ont été utilisés avec zèle afin d'attirer autant d'acheteurs que possible. Toutefois, ce discours est contredit. Par exemple, *Le Soir* publie une lettre d'un lecteur qui se demande "Pourquoi le pain intégral, par excellence économique et nourrissant, est-il fourni à Bruxelles presque uniquement dans les quartiers riches?". Le journal a soumis cette question à la *Compagnie Générale* qui a rétorqué de manière assez inadéquate que la boulangerie doit servir les clients premiers venus.⁶⁶ La question du lecteur suggère un public plutôt aisé. Cette idée concorde de temps en temps avec des éléments du discours publicitaire des deux boulangeries, notant que "non seulement le pain intégral se trouve maintenant sur toutes les tables bourgeoises, mais aussi les excellents produits de la pâtisserie annexée à l'établissement".⁶⁷ De plus, une affiche publicitaire de l'entreprise montrait clairement un décor bourgeois (illustration 2). A noter que l'affiche ne mentionne pas "pain intégral". Il est impossible de savoir qui étaient les acheteurs en raison du manque d'informations. Le bas prix n'a certainement pas empêché de larges ventes. Ce pain plairait-il particulièrement à un petit groupe de gens bien informés et plutôt riches? C'est en tout cas ce que suggère *La Dépêche*, quotidien de Toulouse, en 1895, qui décrit l'engouement pour le pain Graham, entier ou complet. Le journal ajoutait, "Nombre de Parisiens ont saisi le mouvement", mais terminait sur "Une remarque curieuse. Jamais mes domestiques n'ont voulu essayer [le pain complet]. Ils ne mangent jamais ce pain-là! [...] Cet innovation de pain Graham avait eu plus de succès dans les quartiers de la bourgeoisie riche que dans les arrondissements plus particulièrement habités par la classe ouvrière".⁶⁸ Serait-ce pareil à Bruxelles et Charleroi?

⁶⁵ *Le Petit Bleu*, 7 novembre 1897, 3.

⁶⁶ *Le Soir*, 26 mai 1898, 3.

⁶⁷ *Gazette de Charleroi*, 9 octobre 1898, 2.

⁶⁸ *La Dépêche*, 8 décembre 1895, 1.

Illustration 2 – Projet d'une affiche publicitaire pour le pain de froment entier, 1899⁶⁹



En 1898 *Le Soir* publie un article qui traite de la crise du pain (la question du meilleur pain: blanc, bis, naturel?). Le pain intégral entre dans la liste des pains non-bluté, et l'auteur conclut, “nous donnerons la préférence à cette nouvelle panification et le pain de son, le pain intégral détrônera le pain blanc”.⁷⁰ Dans un long article, le *Journal de Charleroi* en 1899 et la *Gazette de Charleroi* en 1905 faisaient de même.⁷¹ Encore en 1911, *La Meuse* mentionnait le pain intégral dans le débat sur le bon pain, en recommandant pour les enfants, “à côté du pain blanc une certaine proportion de pain intégral”.⁷² Il n'est pas du tout certain que “intégral” référerait à la panification Antispire et que “intégral” est synonyme à “naturel” ou même “bis”.

⁶⁹ © KIK-IRPA, Bruxelles, affiche par Georges Lemmens, 1899, in <http://balat.kikirpa.be/object/50003596>.

⁷⁰ *Le Soir*, 22 mai 1898, 1.

⁷¹ *Journal de Charleroi*, 9 janvier 1899, 2; *Gazette de Charleroi*, 2 mars 1905, 3.

⁷² *La Meuse*, 18 décembre 1911, 3.

Le Graphique 1 montre le déclin de l'attention dans la presse belge en 1899 et 1900 (22 mentions chacun) et l'effondrement en 1901 (6 mentions seulement). En 1899 et 1900, les publicités soulignaient prix, santé et saveur.⁷³ Le pain intégral n'est apparu que quatre fois entre 1902 et 1910: deux publicités, un rapport de visite d'une cafétéria d'école, et une pièce plus longue qui recensait les qualités de différentes sortes de pains, parmi lesquelles "le pain complet, également appelé pain Graham, naturel et intégral".⁷⁴ La *Compagnie Générale de Panification* et la *Panification Nouvelle* n'ont fait aucune publicité de 1901 à 1904. En 1911, une boulangerie bruxelloise fait de la publicité avec "Constipations! Mangez du pain intégral, le meilleur, 21, rue Montagne aux Herbes Potagères".⁷⁵

Pourquoi les deux boulangeries ont-elles fermé en 1904? Hormis l'annonce dans la presse belge d'une réunion concernant la liquidation, il n'y a aucune information sur leur fin. L'entreprise bruxelloise était-elle trop ambitieuse? Les consommateurs ont-ils perdu tout intérêt pour le pain intégral? L'impact des opposants au pain intégral a-t-il été sous-estimé?

PAIN À LA MODE?

Le pain intégral a obtenu une médaille d'or à l'exposition internationale de Bruxelles de 1897, où des milliers de personnes ont pu déguster ce pain nouveau. Les pointes de vente se sont multipliées. La publicité est apparue abondamment dans les journaux, comme quoi le concept de "pain intégral" est entré dans l'esprit de beaucoup de gens. L'élan a pris fin en 1901. Il s'agit donc bel et bien d'une vogue comme définit plus haut.

Revenons aux trois questions posées au début de cet article: la durée, la modalité et les participants d'un engouement alimentaire. Tout d'abord, l'intérêt était soudain. L'exposition universelle de 1897 et l'attention des journaux ont déclenché l'engouement. Mais déjà en 1899 l'intérêt diminue. Initialement, cette vogue n'a pas laissé de traces. Deuxièmement, les fabricants se sont efforcés de créer une vogue pour leur pain en payant fréquemment des publicités et des publiereportages (le rôle de ces derniers était notoire). Toutefois, ce pain était également mentionné dans des articles habituels, ainsi dévoilant un intérêt plus large. Troisièmement, les deux usines jouaient évidemment le rôle principal. Cependant, les médias ont introduit le pain intégral dans le vif débat concernant la qualité du pain, et ont ainsi contribué à la vogue. En ce qui concerne les mangeurs du pain intégral, des éléments suggèrent un succès plutôt dans les classes

⁷³ Par exemple, *Gazette de Charleroi*, 30 mai 1899, 3; *Journal de Charleroi*, 9 juin 1900, 4; *Le Vingtième Siècle*, 11 novembre 1899, 4.

⁷⁴ *Gazette de Charleroi*, 2 mars 1905, 3.

⁷⁵ *Le Soir*, 5 octobre 1911, 9.

moyennes et aisées et absence d'une consommation populaire. La fermeture des deux boulangeries était sans doute la cause de la chute du mouvement, mais comme le montre le graphique 1, "pain intégral" est resté dans le vocabulaire des journaux, également après la Grande Guerre.

Dans quelle mesure la vogue va au-delà d'un discours? Bien évidemment, il y avait les faits matériels comme le pain, les magasins, les ventes, les livreurs à domicile et les usines. Mais peut-être le député socialiste Alfredo Bertesi, dans son appel de février 1898 pour abroger en Italie les droits de douanes et taxes municipales sur les céréales et la farine et qui s'en prenait au pain intégral, avait raison en s'exclamant, "*A mio parere dunque il pane antispire è una solenne illusione, trovato destinato a finire quando saranno esauriti i fondi che ne sostengono la réclame*".⁷⁶ Son point de vue souligne toute l'importance de la médiatisation dans le cycle d'une vogue alimentaire.

BIBLIOGRAPHIE

- Arnould, Jules (1902), *Nouveaux éléments d'hygiène II*, Baillière, Paris.
- Baubérot, Arnaud (2008), "Un projet de réforme hygiénique des modes de vie", *French Politics, Culture & Society* 26.3: 1-22.
- Deutsch, Jonathan (2007), "Food fads", in Allen, Gary & Albala, Ken (eds), *The business of food. Encyclopedia of the food and drink industries*, Greenwood Press, Westport, 174-177.
- Geyzen, Anneke et al. (2019), "Food innovations and traditions: interplay and dynamics", in Galanakis, Charis (ed.), *Innovations in traditional foods*, Woodhead Publishing, Duxford, 27-51.
- Jacoangeli, F.; Bonanni, A. (1899), "Der Grad der Assimilirbarkeit des Brods", *Naturlehre des Menschen und der Thiere XVI*, 488-516.
- Legrand d'Aussy, Pierre (1815²), *Histoire de la vie privée des François*, Simonet, Paris.
- Lexilogos. https://www.lexilogos.com/francais_dictionnaire.htm
- Lévy, Michel (1869), *Traité d'hygiène publique et privée*, Baillière, Paris.
- Lombard, Léandre (1855), *Le cuisinier et le médecin*, Curmer, Paris.
- Lovegren, Sylvia (2005²), *Fashionable foods. Seven decades of food fads*, University of Chicago Press, Chicago.

⁷⁶ *Atti parlamentari, Camera dei Deputati*, 5 février 1898, 4218). [À mon avis, le pain anti-spire est une illusion solennelle, destinée à prendre fin lorsque les fonds qui soutiennent la publicité sont épuisés]

- Malouin, Paul-Jacques (1767), *Description et détails des arts du meunier, du vermicellier et du boulanger*, Desaint & Saillant, Paris.
- Maurizio, A. (1926), *Die Nahrungsmittel aus Getreide*, Paul Parey, Berlin.
- Merta, Sabine (2003), *Wege und Irrwege zum modernen Schlankheitskult*, Steiner Verlag, Francfort.
- Neuens, Nicolas (1898), *L'hygiène de la table*, Woitrin, Namur.
- Pagliani, Luigi; Mazza, C. (1898), “La panificazione integrale col sistema Antispire”, *Rivista d'Igiene e Sanità Pubblica* 18: 118-139.
- Pilcher, Jeffrey (2000), “Food fads”, in Kiple, Kenneth; Coneè Ornelas, Kriemhild (eds.), *The Cambridge World History of Food* (vol. 2), Cambridge University Press, Cambridge, 1486-1495.
- Product Life Cycle Stages (2020), Product Life Cycle Stages. <https://productlifecyclestages.com/>
- Rogers, Everett (2003), *Diffusion of innovations*, Free Press, New York.
- Sasha Gora, L. (2017), “Breaking bread”, in Cargill, Kima (ed.), *Food Cults. How fads, dogma and doctrine influence diet*, Rowan & Littlefield, Londres, 187-203.
- Scholliers, Peter (1994), “Pain et inégalités sociales aux 19e et 20e siècles”, in Macherel, Claude; Zeebroek, Renaud (eds.), *Une vie de pain. Faire, penser et dire le pain en Europe*, Snoeck, Bruxelles, 111-123.
- Scholliers, Peter (2020), “A food craze in Europe. The *pain intégral* in Belgium around 1900”, *Petits Propos Culinaires* 116: 47-66.
- Sylvestre, A. J. (1853), *Histoire des professions alimentaires dans Paris et ses environs. Première partie*, Dentu, Paris.
- Thirsk, Joan (2006), *Food in early modern England: phases, fads, fashions 1500-1760*, Continuum, Londres.
- Trentmann, Frank (2016), *Empire of things. How we became a world of consumers, from the 15th century to the 21st*, Allen Lane/Penguin, Londres.

(Página deixada propositadamente em branco)

3. MIGAS E AÇORDAS: UMA VIAGEM À VOLTA DO TEMPO E DO MUNDO

“MIGAS” AND “AÇORDAS”: A TRAVEL THROUGH TIME AND AROUND THE WORLD

Ana Piedade

Instituto Politécnico de Beja, Lab-At/IPBeja; CRIA – Polo

UNL/FCSH

0000-0002-6203-9424

af.piedade67@gmail.com; alavado@ipbeja.pt

RESUMO

As migas e as açordas fazem parte da alimentação das populações das diferentes regiões de Portugal, desde tempos imemoriais. Sendo basicamente pão migado e transformado em pasta ou apenas cozido em caldo, assumem diferentes denominações e sabores, podendo ser tanto salgadas como doces (migas doces, formigos...). Explorar-se-á neste texto, a forma como cinco famílias alargadas, de diferentes regiões do país, se têm movimentado/fixado temporariamente em distintos pontos do mundo “exportando”, com base no pão português, nas ervas aromáticas e nas especiarias, as migas e açordas. Abordar-se-ão os contextos socioculturais de consumo destes alimentos, a produção e reconhecimento de hierarquias e os fenómenos de moda que, atualmente, reconfiguram e transformam em comida de elite, estas viandas associadas à pobreza. Far-se-á uma viagem a partir de diferentes pontos de Portugal Continental e Insular, de onde estas famílias são originárias, até aos locais onde se foram fixando, mantendo os modos de fazer os pratos, do mesmo modo que as suas antepassadas faziam, mas também acolhendo novos produtos e sabores presentes nos contextos de acolhimento.

PALAVRAS-CHAVE

Alimentação; Identidade; Migrações; Elites; Riqueza; Pobreza; Moda.

ABSTRACT

“Migas” and “açordas” have been for a long-time part of the diet of different regions of Portugal. They are made of bread cut and turned into paste or just cooked in broth, having different denominations and flavours, as they can be both salty and sweet. In this essay we will explore the way five extended families, from different regions of the country, “exported” “açordas” and “migas” when they moved/settled temporarily in different parts of the world. The differences/similarities between them and their origin

will be considered from an anthropological approach. We will also examine the socio-cultural contexts of the consumption of these foods, as well as the current trend that reconfigured and transformed a food traditionally associated with poverty into gourmet food. It will be observed how the techniques used to cook these foods in the same way their ancestors did were maintained, while simultaneously embracing new products and flavours present in the reception contexts of the studied families.

KEYWORDS

Food; Identity; Migration; Elites; Wealth; Poverty; Fashion.

As migas e as açordas, bem como os caldos e os ensopados, fazem parte da alimentação das populações das diferentes regiões de Portugal, desde tempos imemoriais. Sendo, basicamente, pão migado cozido em caldo, assumem diferentes denominações e sabores, podendo ser tanto salgadas como doces (migas doces, formigos...). Estes pratos aparentemente simples, encerram um conjunto de sabores que acompanham famílias, segredos que encerram as “maneiras certas” de fazer os pratos “autênticos”, os sabores “originais”, ligam identidades na diáspora e transformam-se em comida de conforto, estabelecendo pontes entre as diferentes regiões portuguesas e entre Portugal e o mundo. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido dos indivíduos e comunidades, à identidade social, independentemente do contexto cultural.¹

Propomo-nos olhar a forma como cinco famílias alargadas, de diferentes regiões do país, que se têm movimentado/fixado temporariamente em distintos pontos do mundo, “exportando”, com base no pão português, nas ervas aromáticas e nas especiarias, as migas e açordas. As famílias (designadas de F1 a F5) têm origens geográficas diferentes (incluindo-se territórios pertencentes às ex-colónias portuguesas até às décadas de 60 e 70 do século XX), mas em comum, o estabelecimento durante períodos temporais mais ou menos alargados (pelo menos 2 anos), em lugares dos quais não são naturais.

A Família 1 é composta por um casal (ele natural de Portalegre e ela de Goa), que se fixou em Coimbra durante 2 anos e, mais tarde, em Évora. Um dos filhos estabeleceu-se em Lisboa com a respetiva família, até regressar ao Alentejo. A filha rumou a Itália, mais precisamente a Génova, onde ainda vive. É casada com um homem italiano.

¹ Mintz 2001.

A Família 2, oriunda do distrito de Beja, espalhou-se por três continentes. Um dos filhos do casal viveu na Bélgica e em Angola e casou com uma mulher Brasileira. A filha, emigrou há longos anos para a Suíça, onde constituiu família. Recordam as mudanças da alimentação da família, ao longo da sua vida. Deixaram de comer açorda cega² e migas de assobio³, passando a confeccionar e a consumir açordas adubadas ou, tendo como acompanhamento, peixe e carne abundantes.

A Família 3 é composta por um casal cujos membros são oriundos do distrito de Faro (ele) e do Funchal (ela). É o segundo casamento dele. Os filhos dele e da primeira esposa, casaram com pessoas dos concelhos do Barreiro (o filho) e de Odemira (a filha). Durante cerca de 4 anos, este filho viveu na Irlanda.

A Família 4 tem origem no distrito de Bragança. Daí, o casal foi para Angola, retornou a Portugal, emigrou para a Alemanha, voltou a Lisboa. O filho vive atualmente em Barcelona e casou com uma mulher belga.

A Família 5 tem origem nos concelhos de Castelo Branco e Fundão, mas muito cedo ambos os membros do casal foram para Moçambique com os respetivos progenitores. Daí regressaram a Portugal apenas o tempo suficiente para se organizarem de modo a rumarem para o Brasil, onde permaneceram quase três anos. Daí retornaram para Portugal, para a cidade de Setúbal e, depois, para outras cidades do distrito, onde ainda residem. Um dos filhos foi casado com uma mulher croata, primeiro, e atualmente, está casado com uma inglesa. O outro filho residiu durante mais de 10 anos no Brasil e atualmente vive perto do irmão, no Reino Unido. Está casado com uma mulher inglesa e, anteriormente, foi casado com uma mulher brasileira.

² Açorda sem azeite (sem os olhos da gordura do azeite), a açorda mais pobre. O azeite era um alimento/condimento caro.

³ Migas feitas com gordura do toucinho ou tocinho e com ínfima quantidade desta carne gorda – dizia-se com ironia, que a quem calhasse no prato o pedaço de toucinho, assobiaria. Daí, as migas de assobio.

Tabela 1 – As Famílias: composição e pratos confeccionados pela geração mais velha

Família	Geração mais velha	Origem Geográfica	Pratos confeccionados com Pão, em casa da geração mais velha	Filhos	
				1	2
1	AG ♂ MG ♀	Portalegre e Goa	Açorda de marisco (com muito gengibre e caril); açorda de bacalhau; açorda de pescada; caldo de cação; sopas de tomate; gaspacho	♂ PG (1a) – vive em Portugal. Casado com mulher portuguesa.	♀ AG (1b) – vive em Génova. Casada com homem italiano.
2	JE ♂ MAO ♀	Beja	Migas cegas; migas de assobio; Açorda de bacalhau; açorda de pescada; açorda de alho; caldo de cação; migas com carne de alguidar; gaspacho; vinagradas	♀ JO (2a) – vive em Portugal. Casado com mulher brasileira.	♂ FE (2b) – vive em Berlim. Casada com homem português.
3	FRN ♂ (2º casamento) DS ♀	Faro Funchal	Açorda de bacalhau; açorda de pescada; açorda de alho; caldo de cação; açorda de funcho; ensopado de cabrito; ensopado de borrego; pudim de peixe; pudim de pão; gaspacho; sopas de pão	♂ NN (3a) – vive em Portugal. Casado com mulher portuguesa	♀ GN (3b) – vive em Portugal. Casada com homem português
4	SE ♂ ME ♀	Bragança	Formigos (migas doces); açorda de bacalhau; açorda de pescada; açorda de alho; caldo de cação; ensopado de cabrito; ensopado de coelho; ensopado de galinha	♂ SAE (4a) – vive em Barcelona. Casado com mulher belga	
5	JMF ♂ CF ♀	Castelo Branco Fundão	Açorda de alho; açorda de marisco; açorda de sável com ovas; açorda com alho, ovo e açafrão; migas com carne; ensopado de borrego; ensopado de enguias; sopa de tomate; sopas de café com leite	♂ RF (5a) – vive no Reino Unido (casamento 1, com mulher croata; casamento 2, com mulher inglesa)	♂ GF (5b) – vive no Reino Unido (casamento 1, com mulher brasileira; casamento 2, com mulher portuguesa)

Fonte: autoria própria

Estas famílias, verdadeiramente globais, permitem fazer uma viagem a partir de diferentes pontos de Portugal Continental e Insular, de onde são originárias, até aos locais onde se foram fixando, mantendo os modos de fazer os pratos, da mesma forma que as suas antepassadas faziam, mas também acoitando novos produtos e sabores presentes nos contextos de acolhimento. Esta viagem levar-nos-á, por isso, de norte a sul e do litoral ao interior, daqui até África e Brasil, Irlanda, Itália, Alemanha, França, Espanha, Reino Unido... e de volta a Portugal.

A abordagem metodológica é ancorada em trabalho de campo: foram recolhidos depoimentos e narrativas de vida, entrevistas semi-dirigidas e apostou-se na observação participante. O presente texto reveste-se, portanto, de carácter etnográfico e etnológico, resultante da análise dos dados obtidos no terreno.

Em termos históricos e antropológicos, a origem destes pratos designados como migas, açordas, caldos, sopas, ensopados, bem como o entendimento das diferenças/semelhanças entre eles, têm merecido a atenção de alguns autores. Não é nosso objetivo tratar a dimensão histórica dos pratos aqui abordados, mas ainda assim, é importante que façamos uma brevíssima incursão na obra de António Rei (historiador), Alfredo Saramago (antropólogo e historiador), a fim de compreender os contextos antropológicos e sociológicos nos quais os pratos, cuja base é a pasta de pão, surgiram e continuam a manter-se bem vivos.

A açorda Alentejana, refere Saramago, resulta de um desejo abundante de azeite nas sopas e na açorda, frequentemente apenas acompanhada de azeitonas. Quando os assalariados rurais comiam por conta do patrão e quando os «olhos» do azeite não apareciam em abundância à superfície da água, era chamada de «açorda cega».⁴

Integra-se na categoria de açorda, qualquer prato que tenha como ingrediente-base, o pão. Rei alerta para o facto de o termo açorda não identificar, univocamente, em todo o país, um mesmo género de produção culinária e o seu respetivo produto⁵. De facto, durante o trabalho de campo, foi notória a diferença de terminologia com que nos deparámos para designar os pratos em análise. Para os alentejanos e algarvios, a açorda consistia em pão migado (em cunha⁶ – para os de Évora e em fatias para os de Beja e Faro) que se colocava dentro de um prato, e em cima do qual se vertia caldo de cozer bacalhau ou pescada, temperado com sal, alho e azeite e aromatizado com ervas aromáticas (que variam – poejo, coentro, hortelã da ribeira – e se pisavam juntamente com os alhos) e respetivo pescado e, ainda, um ovo escalfado. Fazemos notar que, nos tempos de maior pobreza, em muitas casas paupérrimas, os peixes eram apenas uma miragem, portanto o prato

⁴ Saramago 1997; 2007.

⁵ Rei 2016:149.

⁶ O pão cortado em cunha, fica com a forma de um pequeno prisma, semelhante aos “Calcos” ou cunhas de madeira usados para inserir num corte de madeira ou pedra, de modo a fender melhor o material.

tem variantes. A esta açorda mais pobre, apenas com água em vez do caldo de peixe, os não alentejanos chamam caldos ou sopas ou “açorda alentejana”.

Com a açorda podia-se comer qualquer coisa. Carne, peixe ou vegetais acompanhavam, normalmente, a tharîd árabe⁷, um prato simples e que consistia numa refeição completa, um luxo para alguns. Esta é uma versão partilhada por alguns historiadores como sendo o “arquétipo da açorda Alentejana. Contudo já no período romano, existiam referências de uma sopa com ervas aromáticas, alho, pão, azeite e água⁸. O prato (ou pratos) transpôs culturas, mas os árabes fixaram-no definitivamente, constituindo-se, nos últimos séculos, como comida assistencial de todas as classes sociais.⁹

Açordas para os não alentejanos são as pastas à base de pão (a açorda, propriamente dita), a que se acrescenta o elemento que acaba por dar o nome ao prato (de espargos, de bacalhau, de marisco, por exemplo) e que, para os alentejanos se designam por “migas”. Resultam, daqui, os “desentendimentos” à volta das açordas, visíveis quando se mostram fotos dos pratos e se solicita aos informantes das cinco famílias, que identifiquem o que observam. Reações como “É açorda ou são migas?!”; “As minhas migas não são assim!”; “Então, isto é caldo!”; “Eles sabem lá o que é uma açorda!”; “Migas doces não, formigos!”; “Sopas de pão, para o primeiro almoço... e de cavalo cansado, no Inverno!”, permitem estabelecer categorizações mentais dos pratos confeccionados em função da origem geográfica.

Identificados como caldos, aparecem o de cação e, para os informantes do Algarve, o de bacalhau e o de pescada. As sopas, são salgadas ou doces (beldroegas; tomate; douradas; de leite...) e ainda uma específica em que a água é substituída por vinho no qual se ensopa pão migado (por vezes temperado com cravinho e canela¹⁰): as sopas de “cavalo cansado”. Entre os ensopados surgem os de cabrito, borrego, enguias, etc. Bivalves como as lamejinhas ou lambujinhas, são frequentemente consumidas no distrito de Setúbal, concelho do Montijo, estufadas em vinho branco, alho, cebola, salsa, sal e azeite e colocadas em cima de fatias de pão que ensopam o caldo (embora não sejam designadas como ensopado).

As migas, ou pelo menos pratos com essa designação, fazem-se não só no Alentejo, mas também no Algarve e em Trás-os-Montes, bem como na região espanhola da Andaluzia (onde são designadas como “sopas de anjo” e se comem ao pequeno almoço, com um ovo estrelado em cima), em Aragão e também no sul de França, onde são referidas como “miques”.¹¹ De resto, em *O Cozinheiro*

⁷ O termo tharîd identifica uma “sopa de pão e carne” ou ainda “sopa de pão, carne e abóbora” Rei 2016: 150.

⁸ Saramago 1997.

⁹ Saramago 2007; Rei 2016.

¹⁰ Informantes do distrito de Castelo Branco, concelho do Fundão.

¹¹ Goes 2017.

Indispensável,¹² obra de 1894, pode ler-se que a açorda é um preparado de cozinha muito usado em grande parte do nosso país e fora dele. Também o informante nascido na serra algarvia,¹³ filho de proprietários, se refere ao pequeno-almoço do pai e dos trabalhadores agrícolas da casa em moldes semelhantes – iniciavam o dia com uma açorda de alho (pão em pasta acompanhada com enchidos e toucinho), umas vezes com, e outras sem ovo. A mãe e as “criadas de casa” comiam uma primeira refeição à base de leite, sopas de pão e açúcar ou mel, a que podia ou não, juntar-se café. Também os informantes de Bragança¹⁴ e de Castelo Branco¹⁵, falam deste pequeno-almoço de sopas de leite.

De acordo com o informante do Distrito de Faro, as caldeiradas que se confeccionavam na zona da serra algarvia eram frequentemente feitas com pouca batata e fatias de pão, sendo por vezes designados como caldos de peixe ou sopas de peixe. As primitivas caldeiradas das zonas litorais teriam as sopas de pão como componentes, (atualmente, substituídas pelas batatas, acompanhadas pelo tomate e pelo pimento, que acabaram por se tornar estruturantes no prato), sendo possível que se aproximassem das “poejadas” (como ainda hoje é cozinhada a “açorda de bacalhau” ou “poejada”), com o pão, o caldo do peixe e dos poejos¹⁶.

A etimologia do termo “açorda”, segundo Rei¹⁷, remonta ao idioma árabe e o autor contextualiza a sua origem temporal algures nos meados do século V. Refere que com a chegada dos muçulmanos à Península Ibérica, no início do século VIII, terá chegado obviamente a açorda.¹⁸ O termo português “açorda” provém, no entanto, da forma dialetal do árabe andalusi falado na Península Ibérica e significa “migar pão”; “pão migado e ensopado” e, ainda, significado “pão migado, carne e caldo” e “sopa de pão e carne” ou ainda “sopa de pão, carne e abóbora” o que nos remete diretamente para os ensopados e para os caldos de carnes ou *tharid*. “Sopa de pão” ou “migas de pão cozido” era no final do século XV, o significado dado ao termo açorda pelos Reis Católicos¹⁹. Justifica-se assim a “confusão” de termos a que ainda hoje se assiste. O autor encontra, por detrás da primitiva “açorda árabe”, pistas que o levam na direção quer do ensopado de borrego, quer na direção de uma versão pobre do “cozido à portuguesa”.

A simplicidade e o sabor da açorda de alho, que consiste num bocado de pão duro cortado em fatias, um piso de alho e coentros ou poejos e um golo de azeite, tornam-na um prato fácil, barato e rápido de confeccionar. Como refere Goes, juntam-se os ingredientes, rega-se tudo com água a ferver e alimentam-se

¹² Chardron 1894.

¹³ FRN, família 3.

¹⁴ Família 4.

¹⁵ Família 5.

¹⁶ Rei 2016.

¹⁷ Rei 2016.

¹⁸ Rei 2016; Saramago 2007.

¹⁹ Rei 2016.

pobres e ricos²⁰. Depende de haver ou não conduto e do tipo de conduto que a acompanha: posta de bacalhau ou de pescada; amêijoas; peixe frito, sardinhas assadas, pedaços de toucinho ou simples azeitonas. Remete-nos para um aspeto que abordaremos mais adiante: as comidas de pobres e as comidas de ricos.

Não obstante as migas, açordas, caldos, ensopados e sopas de pão se confeccionarem por todo o país, é, sem dúvida o Alentejo que se reivindica como território de açordas e de migas, como o “lugar do pão”, remetendo-nos para a ideia de celeiro de Portugal ²¹. As representações que se têm deste território, passam por variadas açordas e migas, bem como pelo azeite, pão, vinho e queijo e pelo modo de vida pobre e paupérrimo da maior parte da população, durante longos anos. Os pratos de pão, demolhado ou em pasta, ligam-se à pobreza, à terra, aos alimentos bravos (ervas aromáticas, catacuzes, cardos, espargos, cogumelos selvagens, urtigas, beldroegas ...) e às identidades sociais e territoriais, regionais.

Curiosamente, para a região da Beira interior, Saramago²² refere vinte e uma variedades de migas e açordas, e para a região transmontana dá conta de dez salgadas, e uma doce. As migas e açordas são, portanto, pratos com carácter nacional.

A alimentação local e as gastronomias locais traduzem legados históricos que identificam e diferenciam os territórios e o percurso das suas populações. As práticas alimentares assentes na parcimónia dos recursos, como é o caso destes pratos tradicionais e populares, subsistem no quotidiano das famílias mesmo quando estas abandonam o espaço rural, quer pelas dificuldades económicas que podem fazer-se sentir nos contextos mais urbanos, quer pelo hábito que se cria relativamente a determinado tipo de alimentação e de cozinha. Também a facilidade de acesso aos produtos e de confeção e, razão não menos importante, a ponte que estabelecem com o lugar original da “casa”, da terra de família, por vezes mitificada como espaço-território perfeito, contribuem para a sua manutenção no espaço familiar. Sem dúvida que a comida pode constituir-se como símbolo de classe social, de pertença religiosa, de estilo de vida, de faixa etária e até de género, se se pensar, por exemplo nas afirmações do informante algarvio quanto aos pequenos-almoços consumidos por homens e mulheres em casa dos seus pais. Acresce, em termos de género, a tendência que ainda se verifica, para que as mulheres tenham a seu cargo, na família, as tarefas relacionadas com a cozinha – desde o abastecimento até à confeção. Esta é a realidade das cinco famílias alargadas que aqui apresentamos, como fica expresso na tabela 2.

²⁰ Goes 2013.

²¹ Barros 1789; Salazar 1916.

²² Saramago 2000.

Tabela 2– Movimentos migratórios da família e responsabilidade pela confeção dos pratos

Família	Origem geográfica	Lugares de passagem	Local de residência	País de emigração, atualmente	Quem cozinha, em casa (habitualmente)
1	Portalegre e Goa	Moçambique Coimbra	Évora		Mulher (Goa)
1a	Évora e Lisboa	Lisboa	Évora		Mulher (Lisboa)
1b	Évora e Génova	-	Génova	Itália	Mulher (Évora)
2	Beja		Beja		Mulher (Beja)
2a	Beja Brasil	Bélgica, Angola	Beja		Homem (Beja)
2b	Beja Lisboa	Suíça	Berna	Suíça	Mulher (Beja)
3	Faro Funchal	Barreiro Setúbal Angola Guiné	Barreiro		Mulher (Funchal)
3a	Barreiro	Irlanda	Barreiro		Mulher (Barreiro)
3b	Barreiro Odemira		Barreiro		Mulher (Barreiro)
4	Bragança	Angola Alemanha Lisboa	Lisboa		Mulher (Bragança)
4a	Angola Bélgica	Alemanha Lisboa	Barcelona	Espanha	Mulher (Bélgica)/ Homem (Lisboa)
5	Castelo Branco Fundão	Moçambique Lisboa Brasil Setúbal Barreiro Almada Reino Unido	Almada		Homem (Castelo Branco)
5a	Moçambique Croácia Inglaterra	Lisboa Brasil Setúbal Barreiro Almada	Londres	Reino Unido	Homem (Moçambique)
5b	Moçambique Brasil	Lisboa Brasil Setúbal Barreiro Almada Brasil	Londres	Reino Unido	Mulher (Reino Unido)

Fonte: autoria própria

As açordas eram também indicadas para a alimentação infantil. Senão vejamos: no século XVIII²³, o médico Melo Franco defendia que a alimentação das crianças deveria fazer recurso a uma papa de miolo de pão, leite de cabra e água, que poderia ser ministrada de manhã²⁴ e Martinho de Mendonça e Pina, que em 1734 publicou os *Apontamentos para a Educação de hum Menino Nobre*²⁵, fazia notar que deveriam as crianças ingerir sopas de pão bem fermentado e cozido, com pouca gordura e alguns vegetais, nomeadamente alface e chicória. Ainda que estes conselhos fossem relativos às crianças das elites, era sem dúvida, entre os grupos populares e classe média (até à década de 80 do séc. XX em Portugal) que a açorda era o prato nacional infantil. Marianne Baillie²⁶, uma inglesa de passagem por Portugal refere, numa carta escrita em 1821, que era habitual as crianças comerem, em especial, ao pequeno almoço, uma «espécie de papa, feita de pão, água, alho e azeite». A este propósito as mulheres mais velhas das famílias consideradas²⁷, referem que os filhos, nascidos entre as décadas de 50 e 80 do século passado foram alimentados, após o desmame, a açorda. Comeram também caldos de carneiro, caldos de carne com funcho, açorda com mioleira e, numa fase posterior do seu desenvolvimento, consumiram mioleira com ovos.

A cozinha contém e exprime a cultura de quem a pratica, sendo, portanto, depositária das tradições e da identidade dos grupos. Considera-se que a comida é uma das principais vias de contacto com o outro, servindo de mediador entre diferentes culturas e ligando-as ao longo do tempo. Este último aspeto é visível nos sistemas culinários que integram infinitas invenções, cruzamentos e influências de sabores e odores²⁸. Haverá, contudo, certamente confeções que apenas alteram ou atualizam, mais ou menos profundamente, realidades culinárias e gastronómicas anteriores.²⁹ Estes aspetos são visíveis, por exemplo, nas alterações que os pratos com pão sofrem, na geração mais nova das famílias referidas, como poderá constatar-se na tabela 4.

Não obstante o consumo de caldos, sopas de pão, migas e açordas se ligar diretamente a uma comida de pobreza, o seu consumo, como já se referiu, é interclassista. É, em grande medida, a presença de carne nas “açordas” que define e identifica os estratos sociais que consomem aquele prato. Não só a quantidade, mas também o tipo de carne era, no passado recente (até 1974), determinante para se entender se as migas ou açordas pertenciam à mesa dos muito pobres,

²³ Felismino 2011.

²⁴ Braga & Braga 2012.

²⁵ Citado por Braga & Braga 2012.

²⁶ Ibid.: 166-167.

²⁷ MG, 82 anos, família1; DS, 87 anos, família 3; ME, 91 anos, família 4.

²⁸ Montanari 2009.

²⁹ Rei 2016.

dos pobres, dos remediados ou dos ricos (a carne de caça ligava-se aos ricos e às elites). Os mais pobres limitavam-se a acrescentar gordura de origem animal ou vegetal (azeite) ao caldo onde ensopavam o pão.³⁰

É possível que, durante o período da romanização, se tenha iniciado o que convencionou denominar-se, erradamente, como “cozinha da cidade ou cozinha de rico”, versus a “cozinha de campo ou do pobre”³¹. Os grandes senhores tinham a sua casa na cidade, mas possuíam igualmente uma vila no campo, que habitavam sazonalmente. O mesmo se passaria com pessoas de condição social menos elevada, que se instalavam nas propriedades agrícolas que exploravam, dirimindo diferenças vincadas entre comida de campo e de cidade. Como hoje, o mais importante, contudo, seria a capacidade económica para consumir os produtos mais caros³², determinante para estabelecer diferenças entre “comida de pobre” e “comida de rico”. Referimo-nos a peixe e carne e, mais tarde, a uma grande quantidade de açúcar e especiarias. No século XX, a cozinha alentejana pouco se modificou, sobretudo no que concerne às receitas fixadas. Acentuam-se as diferenças de alimentação entre os que tinham mais posses e os que tinham menos, sobretudo a partir da década de 1940, de acordo com um dos informantes³³.

O Alentejo não tinha, repetimos, uma cozinha de rico e outra de pobre no que respeita ao conjunto de práticas alimentares seguidas. O que se passava, referem o mesmo informante e Saramago, era a diferença ao nível das quantidades de carne e de peixe bem como de azeite e de queijo que os ricos consumiam³⁴. A ingestão de proteínas permitia, portanto, distinguir classes sociais, em termos reais e simbólicos, constituindo-se como uma das formas mais visíveis e importantes de pensar hierarquias sociais e económicas³⁵. Esta situação não é específica do Alentejo e perpassa por várias outras regiões do país, como atestam as declarações das famílias analisadas, com raízes nos distritos de Castelo Branco e Bragança. Contam os informantes que ouviam contar a pais e avós, que o consumo de peixe era escasso e que um porco dava para um ano inteiro, para uma família. O consumo de proteína de origem animal era baixo, mas complementava-se com os ovos e os lacticínios. Também o recurso a ervas bravias como as beldroegas e urtigas, não era estranho nestas regiões.

Nem sempre o consumo de “ervas bravias”, como lhes chama MAO³⁶, se fazia exclusivamente por razões económicas. Outros informantes, reportando-se ao distrito de Coimbra, referem um médico, que fazia questão de, pelo menos

³⁰ Rei 2016.

³¹ Saramago 2000: 26.

³² Saramago 2000.

³³ J.O. nascido em Serpa.

³⁴ Saramago 2000.

³⁵ Canesqui 1976.

³⁶ MAO informante nascida em Beja e mãe do informante JO.

uma vez por semana, consumir sopa de urtigas, devido às propriedades medicinais deste produto.

O peixe que atualmente integra ou acompanha as açordas é, geralmente, a pescada, que até à década de 70 do passado século era consumida pelas classes média e alta. Dantes, contudo, o atum e a sardinha de barrica, o bacalhau, a sardinha fresca, a petinga e os carapaus, eram os mais procurados. Com o cação, com a pata-roxa, a raia, o enxarroco, entre outros, dependendo da região do país, faziam-se sopas, caldos, ensopados e caldeiradas.

Os lacticínios surgem como ingredientes, quer nas açordas salgadas, quer nas açordas doces. Neste caso, uma vez mais a predominância vai para as mesas dos ricos, no Alentejo. Contudo, em outras localidades do país urbano e do país rural, onde quase toda a população tinha leiras de terra ou uma propriedade que lhe permitia fazer agricultura de subsistência e pecuária, a situação podia ser diferente. Nos distritos de Bragança e de Castelo Branco, o queijo e o leite, de produção caseira, fazia parte, de acordo com os informantes, da alimentação diária. Aqui, era vulgar o pequeno-almoço de sopas de leite ou sopas de café com leite, como acontecia no Algarve, de acordo com o relato de FRN, mas também o consumo de pão com queijo. No Alto Alentejo, as sopas de beldroegas, de alface e de espinafres, que integram pão, têm queijo como ingrediente, o que não se verifica no Baixo Alentejo.³⁷ Assim, pode constatar-se que o sistema de exploração, a posse de terra e de gado são determinantes na forma como as variantes de um prato se apresentam. Pode igualmente, verificar-se que a mesma designação de um prato, se reporta a mais do que um modo de o confeccionar.

As açordas doces, consumidas em muitos dos territórios portugueses, levam pão, leite, mel e/ou açúcar e canela³⁸. Por vezes, acrescenta-se o cravinho e a erva-doce. “As primeiras receitas de massa de pão com mel e azeite, fixando um bolo que era comum fazer-se” foram legadas pelos romanos³⁹. Este é o princípio da receita dos bolos de massa que em Serpa, por exemplo, aparecem com nomes e receitas distintos: bolos de mel e bolos da amassadura.

Muitos dos condimentos que já vinham de épocas e culinárias anteriores, tais como o sal, o azeite, os coentros secos e frescos, as cebolas, o funcho, e o açafraão e pimenta, subsistem ainda hoje nas açordas⁴⁰. A pimenta, a canela e o gengibre, eventualmente já conhecidos e usados antes, durante o período romano, tiveram, no entanto, no al-Andalus a sua grande difusão⁴¹. Como se verá, os informantes aos quais recorreremos e que conosco partilharam a forma como levam as “receitas com pão” além-fronteiras, recuperam, em linha com a sua origem geográfica

³⁷ Confraria Gastronómica do Alentejo 2013.

³⁸ Modesto 1982; Confraria Gastronómica do Alentejo 2013; *Tesouros da Cozinha...* 1984

³⁹ Saramago 2000: 37.

⁴⁰ Rei 2016.

⁴¹ Saramago 2007.

e sincretismos culinário, muitos destes ingredientes. A informante originária do Funchal, DF, refere o uso de funcho num dos pratos de açorda que confeciona; a que tem raízes goesas, fala-nos do gengibre, do cravinho e da pimenta que usa com abundância, tanto nas açordas como nos caldos. O açafraão é referido, sobretudo, pelos informantes com origem na Beira Baixa e interior.

Os fenómenos de moda que, atualmente, reconfiguram e transformam em comida de elite, estas viandas tradicionalmente associadas à pobreza, fazem com que tanto as gerações mais velhas como as mais novas, delas se apropriem, sem a vergonha ou o desconforto, sentidos em determinados momentos históricos. Com efeito, desde o início deste milénio, a alimentação dita tradicional tem vindo a impor-se. A resolução do conselho de ministros n.º 96, de 2000⁴², vem reconhecer a necessidade de proteger a cozinha e os produtos tradicionais portugueses, fazendo eco do que referiam académicos e movimentos da sociedade civil. Expressa-se no texto da resolução, a relação identitária que a cozinha estabelece com outros aspetos do património cultural e natural. Abre, assim, caminho para se entender, na sociedade portuguesa, que a cozinha e os pratos tradicionais, são fatores identitários.

Este fenómeno não é exclusivamente português, mas antes global. Passou-se de uma época em que muitas pessoas faziam questão de dizer que não sabiam cozinhar nem se interessavam por isso, para um momento em que proliferam programas e concursos de culinária, nacionais e estrangeiros, que criam a moda das experiências culinárias e do retorno às origens. O facto de os membros mais jovens das famílias abordadas estarem mais interessados pelos pratos tradicionais, não é alheio a esta conjuntura, fazendo com que se reencontrem, por exemplo, com as migas, as sopas de pão, os caldos e as açordas, e as divulguem em territórios estrangeiros, ou junto de cônjuges estrangeiros.

Este tipo de culinária dos mais pobres e dos remediados, serve-se do que outros consideram como não comida ou “comida de 2ª”, para a transformar em comida verdadeiramente comestível e saborosa. O hábito de consumir as partes menos nobres das carnes – chispe, orelha de porco, pés de porco e de borrego, mão de vaca, beijo de vaca, rabo de boi – e peixes considerados menos nobres, perdeu-se na população portuguesa, a partir do momento em que a mobilidade social e económica no sentido ascendente passou a ser mais fácil, isto é, a partir de Abril de 1974⁴³.

⁴² Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000.

⁴³ Dos depoimentos recolhidos, no âmbito do trabalho de campo relativo às práticas alimentares no Baixo Alentejo, os informantes referem ter havido diferenças substanciais em termos de alimentação, antes e depois de 1974. O período do PREC, as ocupações de herdades e as cooperativas que, entretanto, se formaram, são vistas de modos diferentes pelos informantes, de acordo com a sua experiência, ideologia política e estrato social de pertença. Contudo, são unânimes em referir que muitas pessoas passavam fome e que outras “enchendo a barriga”, o faziam com “pão e água” e que, a alteração da estrutura fundiária, a reconversão da agricultura

À semelhança do que acontece com os que partem para o estrangeiro ou para a área metropolitana de Lisboa, os que ficam, recusam uma alimentação representativa de um tempo que se quer simultaneamente lembrar e esquecer. Para explicar este fenómeno, convoque-se o conceito de distinção social.⁴⁴ A definição de gosto prende-se com fatores como o capital cultural e a classe social, relacionando diferenças de gosto com o mecanismo de hierarquização social. O distanciamento de quase 50 anos, que muitas famílias têm da realidade da pobreza que viveram, permitem-lhes reconfigurar e reapropriar estas práticas culinárias ancestrais, simultaneamente como suas e de outros⁴⁵. Quem já podia comer as açordas, sopas, migas e caldos dos remediados, abastados ou muito abastados, continua a fazê-lo, elaborando a continuidade, a tradição de práticas alimentares familiares; quem nunca experimentou a comida da escassez, experimenta a simplicidade de um prato que não consumiu por obrigação e, portanto, fá-lo por prazer e demonstração do engenho da gente do seu território e/ou do seu país. Quem comia as açordas de pobre, pode hoje distanciar-se desta realidade e transmutá-las em comida de “ricos”, de “elites”, reivindicando, de uma vez, a subida de estatuto social e as aprendizagens e engenho familiares. Trata-se, portanto, de comida de escassez consumida em tempo de abundância, o que se traduz num paradoxo: come-se o mais básico (pão, água, azeite, alhos e ervas aromáticas), porque pode optar-se, simplesmente, por não o fazer.; complexifica-se e enriquece-se o prato, porque há condições para tal.

Os tabus e as ‘obrigações’ alimentares validadas no âmbito de uma sociedade e cultura(s), permitem compreender como estas se estruturam, bem como os processos pelos quais têm vindo a manter-se e a transformar-se ao longo do tempo. Os aspetos alimentares remetem investigadores para questões míticas e sagradas, económicas, de estatuto, de subcultura, de interculturalidade e, obviamente, para os quadros sociais da memória, constituindo-se afinal, como fenómenos sociais totais. Ao permitir diferenciar ‘nós’ dos ‘outros’, a alimentação é um importante elemento identitário que se transforma ao(s) ritmo(s) da(s) sociedade(s) e cultura(s), por um lado e, por outro, se mantém em pequenos nichos, com alterações mínimas. Neste sentido, é frequentemente patrimonializável e patrimonializada, assumindo aspetos ora nacionais, ora regionais ou locais, com a consequente reivindicação de “tradicional”, “verdadeiro” e/ou “original”.

e o acesso à escolaridade, foram determinantes para que o poder de compra e o nível de vida tivessem subido, no contexto do interior do distrito de Beja.

⁴⁴ Bourdieu 1979.

⁴⁵ Montanari 2006.

Tabela 3 – Pratos com pão, confeccionados pelas 2 gerações (dos pais e dos filhos)

Família	Pratos confeccionados com pão, em casa da geração mais velha	Pratos confeccionados com pão, em casa da geração mais nova
1	Açorda de marisco (com muito gengibre e caril); açorda de bacalhau; açorda de pescada; caldo de cação; sopas de tomate; gaspacho	♂ PG (1a) Gaspacho; açorda de pescada; açorda de bacalhau; açorda de alho; caldo de cação; migas com carne de alguidar; açorda de marisco
2	Migas cegas; migas de assobio; Açorda de bacalhau; açorda de pescada; açorda de alho; caldo de cação; migas com carne de alguidar; gaspacho; vinagradas	♀ JO (2a) Açorda de bacalhau; açorda de pescada; açorda de alho; caldo de cação; migas com carne de alguidar; gaspacho; vinagradas
3	Açorda de bacalhau; açorda de pescada; açorda de alho; caldo de cação; açorda de funcho; ensopado de cabrito; ensopado de borrego; pudim de peixe; pudim de pão; gaspacho; sopas de pão	♂ NN (3a) Ensopado de cabrito; ensopado de borrego; açorda de marisco
4	Formigos (migas doces); açorda de bacalhau; açorda de pescada; açorda de alho; caldo de cação; ensopado de cabrito; ensopado de coelho; ensopado de galinha	♂ SAE (4a) Ensopado de cabrito; açorda de pescada
5	Açorda de alho; açorda de marisco; açorda de sável com ovas; açorda com alho, ovo e açafrão; migas com carne; ensopado de borrego; ensopado de enguias; caldeirada; sopa de tomate; sopas de café com leite	♂ RF (5a) Açorda de alho; açorda de marisco; ensopado de borrego; sopa de tomate ♂ GF (5b) açorda de marisco; ensopado de borrego; caldeirada

Fonte: autoria própria

Verifica-se que a geração mais nova, apesar de consumir migas e açordas não tem o hábito de confeccionar tão grande variedade como a geração dos pais. Justificam o facto com o trabalho, as frequentes saídas com os amigos para almoçar e jantar em restaurantes e, ainda no caso dos emigrantes, com a exiguidade do tamanho das casas e com a dificuldade de estabelecimento de relações imediatas com os habitantes locais. Não será estranha a esta situação a questão de género – da geração mais nova estão emigrados três homens (pouco habituados a confeccionar quotidianamente as suas refeições) e uma mulher (boa cozinheira), como pode verificar-se pela tabela 4.

Tabela 4 – A difusão/ partilha dos pratos e alterações (geração mais nova)

Família	Com quem partilhou	Nacionalidades	Reações de quem comeu	País(es) de emigração	Alterações face ao “original”
1	Namorado, Marido e família; colegas	Italianos, Espanhóis, Franceses, Alemães Russos	Positiva Surpresa	Itália	Por vezes usa manjeiricão. Não usa tanta gordura nas migas com carne. Usa gengibre Usa canela, em algumas migas salgadas (carne) e caril. Usa picante
2	Família Colegas, amigos	Suíços, Belgas, Angolanos, Brasileiros, Alemães, Cabo-verdianos	Muito positiva	Suíça, Bélgica, Angola	Maior abundância de carne e de peixe. Marisco.
3	Colegas	Irlandeses Italianos Islandeses Finlandeses Indianos	“Não se queixaram”	Irlanda	Migas com cogumelos; usou salsa e endro.
4	Mulher Família da mulher Amigos	Belgas Espanhóis Suecos Escoceses Franceses	Gostaram ou gostaram muito	Espanha	Usa tomilho, de que gosta muito. Faz sempre uma pasta e, por vezes, adiciona colorau e pipiriri
5	Mulher, filhos, sogros, amigos, colegas	Inglêses Irlandeses Franceses Italianos Brasileiros Paquistaneses Húngaros Espanhóis		Brasil, Reino Unido	Por vezes usa tomate.

Fonte: Autoria própria

Um membro da família 5 habituou-se a cozinhar para a família, uma vez que a ex-mulher não gostava de o fazer. Agora, a pedido da atual mulher, apreciadora da comida portuguesa, faz migas, açordas e gaspacho. Partilha estes pratos com amigos ingleses e de outras nacionalidades. O membro da família 3, que emigrou para a Irlanda, não tem o hábito de cozinhar. Os pratos que ofereceu aos amigos revestiram-se de dimensão lúdica da comensalidade e do petisco – fez migas com cogumelos e, à falta de melhor, usou salsa e endro.

Os membros mais velhos da família 5 apreciam a açorda de sável, e as suas ovas. Os rios Tejo e Zêzere são ricos neste pescado, pelo que não se estranha esta referência. São igualmente eles que referem o ensopado de enguias, vulgar na região de Setúbal. No Reino Unido, dizem, é quase impossível reproduzir o prato. “O cozinheiro da família”, como é referido pela esposa inglesa, usa as ervas aromáticas que tem disponíveis, como o louro, os coentros e o tomilho.

A referência a migas doces – a única neste contexto – surge por parte da família 4, com origem em Bragança, que se reporta aos formigos. A única alusão a açorda com funcho surge, naturalmente, da informante madeirense, da família 3.

O uso do cravinho nas açordas e nas migas, bem como de caril, de gengibre e de sementes de coentro, chega por parte da informante natural de Goa. O território é-lhe desconhecido – quase não guarda lembrança dele – e, contudo, a memória e a gramática dos sabores impõem-se, na hora de cozinhar. Refere que lhe fazem falta os odores “de casa”, sendo esta casa a que pais e avós partilharam durante algum tempo, em Moçambique. Não será abusivo concluir-se que estas famílias carregam consigo uma identidade que é, em primeiro lugar, uma identidade de grupo e local, territorial.

A cozinha é espaço de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e económicos⁴⁶. É junto ao fogo que os seres se fazem nas casas agrícolas e se ensinam as tarefas que constroem o género – as raparigas aprendem a ser mulheres. As jovens das elites são ensinadas a cozinhar, para saber mandar; as outras mulheres, aprendem para saber fazer. A cozinha afirma-se, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade. Assim, será mais correto dever-se falar-se em cozinhas, do que em cozinha.⁴⁷ As cozinhas, são plurais, porque elas mudam e, conseqüentemente, vão sofrendo influências e transformações face aos intercâmbios técnicos, migrações e diásporas. Mudam, igualmente, devido aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, à circulação de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares. Neste sentido “(...) a cozinha pode ser operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si”.⁴⁸

⁴⁶ Santos 2011.

⁴⁷ Ibid.

⁴⁸ Maciel 2004: 27.

A alimentação não é meramente funcional. Pelo contrário. Constitui-se como a arte de combinar os ingredientes com os temperos, e tem uma dimensão performativa visível nos rituais de preparar e servir; uma dimensão social e de *communitas*, pode dizer-se, no prazer do convívio à mesa⁴⁹. Todos estes aspetos se inscrevem, portanto, no universo mais amplo da herança cultural, e da identidade. Existe uma relação estreita entre a memória e a alimentação⁵⁰. O local, a nostalgia e o global, cruzam-se na produção de um discurso que traduz memórias de grupo e identidades de grupo⁵¹. É sabido que desde sempre à culinária estão associados “modos de fazer” que se prendem com segredos de família, mas também com instituições (Conventos, Mosteiros, empresas de restauração) e comunidades. A reivindicação do tradicional, verdadeiro ou melhor, assume, portanto, contornos de identidade ao nível da comunidade ou familiar. Ao permitir diferenciar ‘nós’ dos ‘outros’, a alimentação é um importante elemento identitário que se transforma ao(s) ritmo(s) da(s) sociedade(s) e cultura(s).

A gastronomia é o conhecimento inteligente no que toca à alimentação humana e que, no geral, deve ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere à humanidade e à sua alimentação⁵². De um modo mais objetivo, pode definir-se como símbolo de socialização, e o ato de comer é uma atividade social, em que o acesso à comida é indicador de estatuto social⁵³. A dimensão epicurista da gastronomia, define-a como a arte de comer e beber⁵⁴.

O excesso de globalização e as consequências negativas para a saúde do ser humano, geradas pela industrialização massiva, fazem com que nos últimos anos, tenha surgido uma visão diferente relativamente aos alimentos e à alimentação⁵⁵. A esta postura não serão estranhos os movimentos ligados à *slow food*, aos produtos locais e à valorização da produção biológica. O aproveitamento integral do peixe, carne e legumes, o decréscimo do consumo de sal, proteína animal e os movimentos vegetarianos e vegan, tanto “na moda” e valorizados pelas elites, obrigam a buscar no essencial, no simples e no tradicional, um modo mais equilibrado de comer. De resto, também o tradicional está na moda, como parece acontecer periodicamente, todos os séculos, alternando movimentos de vanguarda com os de tradição e (re)invenção da tradição⁵⁶. Estes aspetos manifestam-se e muito, no campo do turismo – o turismo cultural no qual se insere o turismo gastronómico – suporte incontornável do desenvolvimento sustentável

⁴⁹ Sutton 2001.

⁵⁰ Pratt 2008.

⁵¹ Sutton 2001.

⁵² Brillat-Savarin 2009.

⁵³ Happel 2012.

⁵⁴ Kivela e Crotts 2006.

⁵⁵ Montanari & Staniscia 2009.

⁵⁶ Hobsbawm & Ranger 1997.

dos territórios⁵⁷ e potenciador do desejo de experimentar comidas diferentes como as dos imigrantes, oriundos, com frequência, de destinos já visitados ou que se deseja visitar.

Se por um lado se evoca o engenho de transformar o que cresce selvagem, o que a terra dá em comida saborosa, fazendo do pouco muito – o pão que incha e enche – e bom em termos de sabor, o que se apresenta nas travessas e nos pratos, em tascas e restaurantes, remete para a abundância – de carne, de peixe – e para a abundância – ovos, especiarias, açúcar. O conceito de simplicidade ganha contornos diferentes, como se sempre tivesse tido como objetivo destacar a qualidade dos produtos, mas ainda assim, a ideia de uma alimentação simples e pobre do passado, choca com as expectativas dos consumidores do presente. As comunidades imaginadas e esperadas da atualidade, não são as da escassez, mas as da abundância. A base da alimentação – o azeite, as ervas aromáticas (coentros, poejos, hortelã, hortelã da ribeira, alho), o tempero e a simplicidade das técnicas, mantêm-se. A gastronomia, contudo, reinventa-se na proporção entre as quantidades de pão e de carne ou peixe, na substituição dos cogumelos e espargos selvagens pelos de estufa, na eliminação de tengarrinhas, catacuzes, beldroegas e outros vegetais, na alimentação quotidiana.

Os processos típicos de preparação e confeção dos alimentos, perderam algumas características, que se relacionam, entre outros aspetos, com a redução do tempo para a preparação das refeições, com questões técnicas e tecnológicas ligadas à conservação e à transformação dos alimentos, e com uma economia aberta, de mercado. Mantêm-se a confeção simples e o baixo custo. É incontestável que a individualização e a globalização⁵⁸ provocam a perda dos hábitos alimentares que existiam nas sociedades ditas tradicionais, quando o tempo para confecionar as refeições exigia um exército de criados ou, no outro extremo, estas não eram minimamente apelativas. Também a alteração no ambiente familiar e nas estruturas da família, o trabalho assalariado das mulheres e as suas reivindicações de construção de uma carreira, e o desejo de encontrar novas oportunidades e desafios profissionais, contribuíram para a modificação e transmissão das habilidades, saberes e gostos culinários⁵⁹. Contudo, paradoxalmente, são também estes os fatores que permitem às cinco famílias analisadas, espalharem no contexto interno e externo do país, as suas práticas alimentares. Mais do que isso: se se tivessem mantido nos seus lugares de origem, provavelmente não teriam sentido o desafio/necessidade/vontade de (re)visitar, mostrar e difundir “pratos portugueses”, o que designam por “os nossos pratos”.

⁵⁷ Kivela & Crotts 2006.

⁵⁸ Brunori 2007.

⁵⁹ Fischler 1995; 1988.

A herança gastronómica é a fusão dos saberes e sabores que fazem ou fizeram, parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma⁶⁰. A herança gastronómica destas famílias pode considerar-se, portanto, um marcador nacional e étnico, associando-se à cozinha nacional ou regional⁶¹. Quando uma esposa inglesa da família 5 pede para comer açorda e a serve aos convidados conterrâneos como um manjar exótico, legitima o sabor e valoriza a cozinha de um determinado país e/ou região. Contudo está a definir fronteiras identitárias entre o “nós” (nas suas palavras, “os que comemos *pie*”) e os “outros” – “vocês”, os que comem migas e açordas, fornecendo identificação e transformando estes pratos num valor de identidade.

Cozinhar é um exercício de memória, invenção e adaptação. Se dúvidas houvesse, estas famílias testemunham a flexibilidade necessária para manter a essência destes pratos. Noutros contextos geográficos, não obstante a globalização e o acesso a uma enorme multiplicidade de produtos, nem sempre é fácil encontrar as ervas aromáticas de que se necessita; o bacalhau seco, os peixes inteiros; as carnes fumadas de determinado modo, os enchidos; os espargos bravios, as plantas que só crescem em determinados lugares ou os queijos com a pasta certa, aquele sabor a cardo e, finalmente, o pão. E, claro, o pão é fundamental. Então improvisa-se, trocando o poejo pela salsa (crime, dirão alguns), introduzindo o endro, usando e abusando do caril.

Podemos considerar os pratos que foram criados ao longo dos tempos, como portadores da cultura imaterial de um povo. O consumo de um prato tradicional demonstra uma identidade, a pertença a um grupo, e uma conexão memorial, em relação às lembranças e experiências anteriormente vividas. Cada cultura tem a sua gastronomia, as suas receitas, os seus aromas, ingredientes, técnicas de preparação, maneiras de servir e de comer.⁶²

A(s) cozinha(s) tradicionais são elementos que valorizam a cultura dos territórios, preservando a memória culinária que atravessou gerações, famílias, espaços e tempos. É através de características que são atribuídas aos alimentos, portanto à sua valorização, que estes se tornam uma herança gastronómica. As receitas regionais são conhecidas por refletirem hábitos de um povo e por serem elaboradas com ingredientes locais e preparadas através de técnicas que foram transmitidas de geração em geração.⁶³

Apesar da distância face ao ambiente familiar, a cozinha é depositária e transmissora de hábitos, que dificilmente se apagam. Portanto, em situações de migração interna ou externa, torna-se um elo entre o migrante e as suas origens,

⁶⁰ Müller & Fialho 2011.

⁶¹ Pratt 2008.

⁶² Sutton 2001.

⁶³ Müller & Amaral 2012.

na medida em que identifica e propicia o reconhecimento das pessoas do mesmo grupo.

A cozinha é dinâmica e, portanto, um processo. Ela transforma-se, desconstrói-se e (re)constrói-se, tendo como base tanto a tradição, como os ingredientes disponíveis. Para sobreviver nos aspetos mais importantes e globais, faz cedências e experiências que, se bem recebidas e aprovadas, se fixam como receitas de família, de um restaurante, de uma localidade ou mesmo de um país. Temos a oportunidade de perceber momentos de mudança, através dos percursos destas famílias, já que as migas, açordas, caldos e sopas que os informantes reportam, estão a sofrer este processo, numa viagem contínua entre o cá- seja isso o que for – e o lá, seja isso onde for.

BIBLIOGRAFIA

- Barros, José Joaquim Soares de (1789), “Memoria sobre a causa da diferente população de Portugal em diversos tempos da Monarquia”, *Memórias Económicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa para Adiantamento da Agricultura, das Artes, e da Indústria em Portugal e suas Conquistas* t. I, Na Oficina da mesma Academia, Lisboa.
- Bourdieu, Pierre (1979), *A distinção: crítica social do julgamento*, Ed. USP, São Paulo.
- Braga, Paulo; Braga, Isabel (2012), “Do leite à açorda. Para a história da alimentação infantil (séculos XVI-XIX)”. In Araújo, Maria; Lázaro, António; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (coords.), *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória, Braga, 147-166.
- Brillat-Savarin, Jean (2009), *The Physiology of Taste – Or Meditations On Transcendental Gastronomy*, Everyman’s Library, London.
- Brunori, Gianluca (2007), “Local food and alternative food networks: a communication perspective”, *Anthropology of Food*, S. 2: special issue: 1-16.
- Canesqui, Ana (1976), *Comida de rico, comida de pobre: um estudo sobre alimentação num bairro popular*. (Dissertação de Doutoramento, Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas, Brasil).
- Chardron, Ernesto (1894), *O Cozinheiro Indispensavel. Repositório dos Melhores Processos de Preparar as mais Saborosas Iguarias*, Livraria Internacional, Porto.
- Confraria Gastronómica do Alentejo (coord.) (2013), *Carta Gastronómica do Alentejo – Monumenta Transtaganæ gastronómica*. Entidade Regional de Turismo do Alentejo, Beja.
- Felismino, David (2011), “Dieta e Gosto na Mesa Régia. Notas sobre a Dietética e Alimentação na Corte Portuguesa (Séculos XVII-XVIII)” in Buescu,

- Ana; Felismino, David (coords.), *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Cerimónias e Representações (Séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates, Lisboa.
- Fischler, Claude (1988), "Food, Self and Identity", *Social Science Information* 27.2: 275-292.
- Fischler, Claude (1995), *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona.
- Goes, Maria (2013), *Da pucarinha de barro ao restaurante de luxo*. Ed. Coentros.com, Alvito.
- Goes, Maria (2017), *O atum na cozinha*, Feitoria dos Livros, Lisboa.
- Happel, Claudia (2012), "You are what you eat: Food as expression of social identity and intergroup relations in the colonial Andes", *Cincinnati Romance Review* 33: 175-193.
- Hobsbawm, Eric; Ranger, Terrance (1997), *A invenção das tradições*, Paz e Terra, Rio de Janeiro.
- Kivela, Jaska; Crofts, John (2006), "Tourism and Gastronomy: Gastronomy's influence on how tourist experience a destination", *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30: 354-377.
- Maciel, Maria (2004), "Uma cozinha à brasileira", *Revista Estudos Históricos* 1. 33: 25-39.
- Mintz, S. (2001), "Comida e antropologia: uma breve revisão", *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 16.47: 31-42. Acedido a 31 de junho de 2016, em: <https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>
- Modesto, Maria de Lurdes (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Bertrand, Lisboa
- Montanari, Armando; Staniscia, Bárbara (2009), "Culinary Tourism as a Tool for Regional Re-equilibrium", *European Planning Studies* 17.10: 1463-1483.
- Montanari, Massimo (2006), *La comida como cultura*, Ediciones Trea S.L., Gijón.
- Montanari, Massimo (2009), *O mundo na cozinha: historia, identidade, trocas*, Ed. Estação Liberdade, São Paulo.
- Müller, Silvana; Fialho, Francisco (2011), "A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil", *Revista Travessias* 5.1: 176-189. Acedido a 1 de julho de 2018, em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274>.
- Müller, Silvana; Amaral, Fabiana (2012), "A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio de articulações entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais", *Revista Thema* 9.1. Acedido a 1 de julho de 2018, em: <http://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92>.

- Pratt, Jeffrey (2008), “Food values: the local and the authentic”, in De Neve, Geert; Peter, Luetchford; Pratt, Jeffrey; Wood, Donald (eds.), *Hidden Hands in the Market: Ethnographies of Fair Trade, Ethical Consumption, and Corporate Social Responsibility*, Emerald Group Publishing Limited, Bingley, 53–70.
- Rei, António (2016), “A Açorda. Uma sopa de pão, da Alta Idade Média à actualidade”, *Revista Diálogos Mediterrânicos* 10: 148-157. Acedido em 21 de julho de 2019, em: <https://run.unl.pt/bitstream/10362/20916/1/acorda.pdf>.
- Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000*. Diário da República: I Série-B, n.º 171 (2000). Disponível em: <https://data.dre.pt/eli/resolconsmin/96/2000/07/26/p/dre/pt/html>
- Salazar, António (1916), *A Questão cerealífera – O Trigo*, Imprensa da Universidade, Coimbra.
- Santos, Carlos (2011), “A comida como lugar de história: as dimensões do gosto”, *Revista História: Questões & Debates*, 54: 103-124.
- Saramago, Alfredo (1997), *Para uma história da alimentação do Alentejo*, Assírio e Alvim, Lisboa.
- Saramago, Alfredo (2000), *Gastronomia e Vinhos do Alentejo*, Direção Regional de Cultura do Alentejo, Évora.
- Saramago, Alfredo (2007), *Livro Guia do Alentejo*, Direção Regional de Cultura do Alentejo, Évora.
- Sutton David (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Berg, Oxford.
- Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa* (1984). Seleções do Reader’s Digest, Lisboa.

(Página deixada propositadamente em branco)

4. CANJA DE GALINHA: DAS ORIGENS AOS DIAS DE HOJE. MULTIPLICIDADES E DINÂMICAS DE UM PATRIMÓNIO ALIMENTAR PORTUGUÊS

CHICKEN SOUP [CANJA DE GALINHA]: FROM EARLY DAYS TO PRESENT TIME: MULTIPLICITIES AND DYNAMICS OF A PORTUGUESE FOOD HERITAGE

Maria José Araújo

Universidade de Coimbra, CECH/Projeto DIAITA
ISLA – Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia
0000-0002-1934-5020
mariajoaraujo@gmail.com

RESUMO

A canja de galinha constitui uma referência na gastronomia portuguesa, cujas origens remontam ao século XVI, indicada então para fins terapêuticos seguindo a matriz hipocrático-galénica. Partindo da análise de um conjunto de receitas desde essas origens até à atualidade, constata-se que a sua função retemperadora e revitalizante foi desde sempre realçada, mantendo-se nos receituários portugueses até hoje, identificando-a como um património alimentar português e uma marca da identidade nacional. Este estudo pretende evidenciar as alterações da canja nos receituários portugueses ao longo dos séculos, relativamente a denominações, usos e práticas de preparação e confeção. Para o efeito, procedeu-se à análise de um conjunto de receitas de canja em cada um dos séculos desde a obra “Colóquio dos Simples” de Garcia da Orta, do século XVI, em que o termo “canje” surge pela primeira vez em Portugal, até à época atual. Como complemento ao estudo das fontes impressas, realizaram-se 60 inquéritos por entrevista para analisar discursos e práticas sobre preparação e consumo da canja no século XXI, comparando-os com os registados e transmitidos ao longo da história. Os resultados apontam para a alteração das circunstâncias do consumo da canja face ao passado, desvalorizando a sua função inicial de alimento-medicamento, fazendo agora parte dos hábitos alimentares quotidianos do espaço familiar. Integrando de forma dinâmica as componentes materiais e culturais do século XXI, o modo de preparação da canja incorpora a matriz dos saberes e sabores transmitidos através de gerações, conferindo-lhe uma marca identitária e consolidando-a como um património alimentar português.

PALAVRAS-CHAVE

Caldo de galinha; Canja de galinha; Saúde e convalescença; Comida de conforto; Tradição; Património alimentar; Identidade.

ABSTRACT

Chicken Soup [Canja de Galinha] is a reference in Portuguese cuisine, dating back to the 16th century, when it was recommended for therapeutic purposes following Hippocrates and Galen's Humour Theory. Based on the analysis of recipes from early days to present time, the revitalizing and invigorating function of Chicken Soup has always been emphasized and remained in recipes until today, associated with celebrations and other festivities, identifying Chicken Soup as a mark of national identity. This study highlights the changes in Chicken Soup in some Portuguese recipes over the centuries, regarding its different denominations, uses, preparation and cooking practices. For that, we developed an analysis of a set of Chicken Soup recipes from each period until present times, starting with Garcia da Orta's "Colóquio dos Simples", from the 16th century, where the term "canje" appears for the first time in Portugal. Complementing these printed sources, 60 semi structured interviews were conducted to enable the analysis of the knowledge, discourses and practices regarding the preparation and consumption of Chicken Soup in the 21st century, comparing them to what had been recorded and transmitted throughout history. The results point to the existence of significant changes surrounding the consumption of Chicken Soup in the past, devaluing its initial function as food-medicine, becoming nowadays part of daily eating habits. Dynamically integrating 21st century material and cultural components, the ways of preparing Chicken Soup incorporate the knowledge and flavours transmitted through generations, endowing an identity mark and consolidating Chicken Soup as a Portuguese food heritage.

KEYWORDS

Chicken soup [Canja de Galinha]; "Caldo de galinha"; Health and convalescence; Comfort food; Tradition; Food heritage; Identity.

INTRODUÇÃO

"Depois, desconfiado, provou o caldo, que era de galinha e recendia. Provou — e levantou para mim, seu camarada de misérias, uns olhos que brilharam, surpresos. Tornou a sorver uma colherada mais cheia, mais considerada. E sorriu, com espanto: — "Está bom!".

Estava precioso: tinha fígado e tinha moela; o seu perfume enternecia; três vezes, fervorosamente, ataquei aquele caldo.

— Também lá volto! — exclamava Jacinto com uma convicção imensa."

Inspirados nos aromas do caldo de galinha que reacenderam em Jacinto uma portugalidade nunca perdida, recorremos a um excerto de *A Cidade e as Serras*, última obra de um dos maiores vultos da literatura portuguesa, Eça de Queirós, para introduzir um estudo sobre as transformações de uma receita considerada tradicional e que constitui uma referência na gastronomia portuguesa, a canja de galinha.

Com origem no termo “canje”, como sendo o resultado da cozedura do arroz, temperado com pimenta e cominhos utilizado na Índia para fins terapêuticos¹, e fazendo parte do receituário português até aos dias de hoje, este estudo pretende evidenciar as alterações da canja de galinha em receituários portugueses ao longo dos séculos, no que diz respeito a denominações, usos e aplicações e a práticas de preparação e confeção, alterações que tantas vezes o tempo determina.

Para o efeito, procedeu-se à análise de um conjunto de receitas de canja de galinha, nas suas várias designações, em cada um dos séculos decorridos desde a obra *Colóquio dos Simples*, do médico Garcia da Orta, datada do século XVI, em que o termo “canje” surge pela primeira vez em Portugal, até à época atual, recorrendo a receituários de referência em cada uma das épocas.

Para além da análise das fontes impressas, e como metodologia complementar, realizaram-se 60 inquéritos por entrevista, com o objetivo de, através de testemunhos orais, analisar conhecimentos, discursos e práticas sobre preparação e consumo de canja de galinha no século XXI.

CANJA DE GALINHA: DAS ORIGENS AOS DIAS DE HOJE

Das fontes impressas e das receitas

Os livros de cozinha são testemunhos preciosos da arte de cozinha, entendendo-se esta muito para além da simples preparação e confeção dos alimentos², permitindo a leitura de aspetos socioculturais que tantos significados atribuem ao ato alimentar. As fontes primárias, na perspetiva de quem as escreveu, porquê, para quem, onde e quando, permitem a análise material, mas também outras perspetivas, como classe, etnicidade ou raça³. Os livros de receitas impressos, apesar de cada vez mais substituídos pelos conteúdos acessíveis pelas tecnologias de informação e comunicação, constituem-se, pois, como registos de memórias e fontes valiosas para a compreensão de hábitos e costumes alimentares de civilizações e grupos civilizacionais ao longo dos tempos.

Para este estudo iniciou-se a análise para o século XVI pelo manuscrito n.º 142 do Arquivo Distrital de Braga – *As receitas de Cozinha de um Frade Português do século XVI*⁴ por ser este o período da obra de Garcia da Orta a que se fez anterior referência. Confirmando a essência medicinal da canja presente nos *Colóquios dos Simples*⁵ e considerando também neste receituário a carne de galinha como a carne de eleição para fins medicinais, surgem as receitas de “caldo esforçado” e de

¹ Soares & Macedo 2016.

² Santos 1997.

³ Albala 2012.

⁴ Barros 2014.

⁵ Soares & Macedo 2016: 32.

“caldo muito esforçado”, Receitas 52 e 53, respetivamente, com a nota de que se trata de “Receita para doentes”⁶.

Também na lista de “Pratos e beberagens para doentes, ou fortalecedores”, é apresentada a receita de um “caldo muito substancial para pregadores” (Receita 144)⁷, confeccionado a partir de um caldo de galinha temperado ao qual se acrescentam gemas de ovos e “vinho muito bom”⁸. O “caldo esforçado” obtém-se a partir da água de cozedura de galinha ou frangãos, a que se acrescenta a carne da(s) ave(s) picada e os ossos esmagados e desfeitos num pouco do caldo de cozedura. A carne e os ossos são espremidos, retiram-se, e coa-se este caldo, deixando ferver novamente, acrescentando-lhe sal se necessário.

As diferenças desta receita para a do caldo muito esforçado residem nos temperos adicionais que se juntam à galinha para a temperar previamente e com isso lhe conferir maior gosto, e ao facto de ser indicado um período de 3 horas de cozedura em lume brando de forma a permitir uma redução de 1/3 da água inicial. Os temperos incluem folhas de hortelã, salsa, coentros, limas, água rosada e açafraão, sendo que, a conselho médico, se poderão acrescentar outras substâncias medicinais como ouro, coral, âmbar ou almíscar.

Em comum nas duas receitas, a indicação de que o tempero de sal, açúcar ou azedo será “conforme ao que quiser o enfermo” ou “segundo a vontade do doente”, remetendo claramente para os princípios da medicina hipocrática, nomeadamente o tratado *Dos padecimentos*, “tendo em vista harmonizar, dentro do possível, os benefícios terapêuticos resultantes da sua ingestão com os gostos e hábitos alimentares dos doentes.”⁹.

A inclusão da *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues como Primeiro Livro de Cozinha na recente publicação “Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa” reflete bem a sua importância na história da alimentação portuguesa. Tratando-se do primeiro livro de cozinha impresso em Portugal, publicado pela primeira vez em 1680 e com mais de uma dezena de reedições, *A Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues marcou, conjuntamente com *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* de Lucas Rigaud, obra publicada cem anos depois, o panorama nacional no que respeita a publicação e estudos de livros de receitas em Portugal.

Embora reconhecendo a importância da teoria do *corpus* hipocrático e do equilíbrio dos humores a partir dos alimentos, Domingos Rodrigues declina essa função enquanto Cozinheiro, na 3.^a advertência¹⁰:

⁶ Barros 2014: 167, 169.

⁷ Ibid.: 259.

⁸ “o melhor que houver (em Roma deitam-lhe vinho grego)”, in Barros 2014: 259.

⁹ Soares 2013: 21.

¹⁰ Rodrigues 2017: 190

... o grande sentido e cuidado que devem ter, quando os seus amos estiverem enfermos, fazendo a dieta pelo regimento que for dispensado pelos médicos que lhe (se) assistirem, que em quanto a esta parte me não toca a mim, nem aos mais cozinheiros... .

Ainda assim, apresenta, no Capítulo III – De vários pratos de galinha, a Receita 12 de “Substância de galinha”¹¹, diferenciando a diluição desta substância de galinha para o caso de se tratar de doentes. Veja-se a receita:

Para se fazer esta substância, meta-se uma galinha gorda em uma prensa, depois de meia assada, na qual se apertará até se delirem¹² os ossos; apanharão a substância em uma tigela e temperando-a de sal se misturará, se for para são, com outro tanto de caldo de galinha –, e se for para doente, em uma tigela de caldo se deitará uma ou duas colheres pequeninas da dita substância.

No século XVIII, a obra de Lucas Rigaud, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, muda o paradigma da cozinha portuguesa, até então pesada e prisioneira do excesso de condimentos¹³, pretendendo estabelecer definitivamente as influências da cozinha francesa e introduzir as práticas alimentares da era moderna nas mesas de elite portuguesas. Embora a obra seja “mais do que um reflexo das práticas alimentares portuguesas durante o século XVII, como a visão pessoal de um dos cozinheiros reais do que deveria ser a cozinha e o cozinheiro moderno”¹⁴. Nem que para isso, e logo na advertência ao leitor, Rigaud se sirva de palavras menos benévolas para apreciação da obra do seu antecessor, Domingos Rodrigues, cujo “pequeno livro...que é tão defeituoso...se deve rejeitar inteiramente como inútil e incompatível com os ajustados ditames da mesma arte”¹⁵.

Maledicências à parte, embora o *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* contemple sete capítulos referentes a aves, incluindo um “De Galinha, Capão, e Frangões” e outro “De Frangos”, o cozinheiro de D. José I apresenta um “Caldo para doentes e para sãos”, um “Caldo fresco e purgativo” e um “Caldo para inflamações de peito” no “Capítulo XVII – Dos caldos e substâncias, tanto de carne como de peixe, de ervas, raízes e legumes; caldos em pastilhas ou de conserva, e outros para várias enfermidades, segundo as receitas dos melhores médicos”¹⁶.

A primeira receita, “Caldo para doentes e para sãos”, à base de caldo de galinha e de vitela, faz cozer as carnes em lume brando em água temperada com sal, uma cebola e dois cravos, até o caldo reduzir para metade, passando-o pelo

¹¹ Ibid.: 80.

¹² Desfazerem, dissolverem.

¹³ Cândido 2016.

¹⁴ Gomes 2016: 248.

¹⁵ Rigaud 1999: 19.

¹⁶ Ibid.: 152-154.

peneiro e tirando-lhe a gordura. Como se trata de um caldo para doentes e para sãos, a indicação é “sirvam-se dele segundo for necessário”. Quanto ao “Caldo fresco e purgativo”, acrescenta-se às carnes de galinha e de vitela, quando estas estiverem quase cozidas, as seguintes ervas: borragens, alface, língua de vaca, chicória-brava, cerefólio e pimpinela. Quando as carnes estiverem cozidas, coa-se e espreme-se tudo num guardanapo, tirando-se-lhe a gordura, “servindo-se dele...ou o tempo que lhe parecer, bebendo-o de manhã e de tarde”.

No “Caldo para inflamações de peito”, utiliza-se não galinha, mas frango, recheado “com as quatro sementes frias pisadas numa canada de água” e posto a ferver, escumado e deixado reduzir a 2/3 partes. Passa-se por um guardanapo, espreme-se e, do mesmo modo que as receitas anteriores, “usem dele todos os dias e pelo tempo que lhe parecer”.

Em síntese, de acordo com os livros de receitas escolhidos para os séculos XVI, XVII e XVIII, se falamos de canja de galinha como hoje a entendemos, falamos de um caldo¹⁷ concentrado, resultante da redução da água da cozedura lenta e prolongada de galinha, frango ou frangões, cujos sucos e gorduras naturais se aproveitam o mais inteiramente possível. Sabores e aromas são reforçados com a utilização mais ou menos profusa de temperos de ervas e especiarias, sendo o caldo sempre coado. As carnes, picadas, esmagadas ou prensadas juntamente com os ossos, não são aproveitadas para estes caldos, nem lhes é adicionado arroz nem, naturalmente, massas, que surgirão um século depois. É neste processo de cozedura lenta que se assemelha o caldo à canje indiana, resultante da cozedura lenta do arroz. Como refere o *Vocabulário Gastronómico*¹⁸ para a entrada Canja: “Na Ásia, é o caldo grosso de arroz bem cozido; Arroz cozido sem sal ficando a água muito grossa sem ver bago do arroz; Caldo de galinha com arroz ou massinha”.

Uma outra conclusão que se retira destes receituários é a utilização destes caldos sobretudo para fins terapêuticos, sendo este propósito claramente indicado nas receitas. O próprio método de confeção, cozedura em água, é a técnica de preparação mais aconselhada num receituário que se pretende magro, o mais isento possível de gorduras, aconselhável a pessoas doentes¹⁹. Embora nem sempre sejam indicados os padecimentos de que sofrem os doentes a quem devem ser administrados os caldos, sobressai a sua função retemperadora de forças.

Só em finais do século XIX é possível encontrar no *Dicionário contemporâneo da língua portuguesa* de Francisco Caldas Aulete o termo canja com o significado de caldo de galinha com arroz, embora a mesma já figurasse nas ementas da

¹⁷ Segundo o *Vocabulário Portuguez & Latino* de Rafael Bluteau: “Caldo. O suco e substância da carne cozida. Chama-se assim do latim *Calidus* porque se toma quente”, Bluteau [1712-1728]: 55.

¹⁸ Pereira & Pericão 2015: 140.

¹⁹ Castro 2018: 338.

Casa Real de Bragança²⁰. No entanto, os receituários consultados para esta época para este estudo²¹, não incluem qualquer referência quer a caldo de galinha quer a canja. Note-se que se trata da época áurea da influência da cozinha francesa, dominando os “consomés”, os “aspic”, os “fricassés”, os “vol-au-vent”, enfim, os “à la”. Mas, apesar da ausência de caldo ou canja naqueles receituários, encontra-se em *O Cosinheiro Popular*²², na secção “Dos Frangos”, a mesma referência que nos séculos anteriores, no que se refere aos efeitos benéficos para a saúde:

Os frangos são excelentes para a saúde, e como são de fácil digestão, é um dos principais alimentos que se dá aos doentes; d’elles se faz um meio caldo para os febricitantes, que carecem de alimento ligeiro, a que chamam água de frango. Quando se quizer a dita água de frango para remedio, e com certa virtude, recheam-se com as hervas, e drogas necessárias para isso;

Embora o título desta obra indique que esta se destina a um público mais geral, anunciando-se como a “Verdadeira e nova arte de cozinha ao alcance de todas as pessoas”, os caldos nele incluídos e as respetivas receitas nada mais são do que transcrições das receitas propostas por Lucas Rigaud em o *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*. Poderemos ser generosos e pensar que a cura pelos caldos de galinha se aplica a todas as classes sociais...

A profusão de obras publicadas no século XX causa dificuldades acrescidas de escolha. Se um dos mais populares livros de cozinha deste século – *O Livro de Pantagrue*, de Berta Rosa Limpo é incontornável²³, o mesmo se poderá dizer de *Culinária Portuguesa* do presidente da Sociedade Portuguesa de Gastronomia entre 1933 e 1936, António Maria Oliveira Bello ²⁴(Olleboma²⁵) e de o *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*, da autoria de Carlos Bento da Maia²⁶. Já na

²⁰ Soares 2015: 156.

²¹ *Arte de Cozinha* de João da Mata (1876) e *Arte do Cozinheiro e do Copeiro* de António Lobo Barbosa Teixeira Ferreira Girão, Visconde de Vilarinho de São Romão (1845).

²² Queiroz 1890: 111.

²³ A primeira edição impressa data de 1945, tendo sido sucessivas vezes revista e atualizada e indo atualmente na 75.ª edição.

²⁴ Para Olleboma, as sopas surgem como parte integrante dos hábitos alimentares portugueses: “para os portugueses, uma refeição sem um caldo ou sopa para começar não é completa. Faltar-lhe-ia de entrada qualquer coisa de indispensável” Bello, 2012: 8. Este autor, responsável pela primeira recolha sistemática do receituário português, considera que, na imensa variedade das sopas portuguesas, se podem considerar quatro como as mais características: a canja, o caldo verde, a sopa do cozido e as sopas de peixe dos portos portugueses. Quase oitenta anos depois, José Quitério acrescenta a esta lista a sopa de feijão vermelho, referindo-as como as sopas de circulação nacional. Quitério 2015: 99.

²⁵ Olleboma – trata-se do anagrama do nome do autor, resultante das iniciais do seu nome lidas ao contrário.

²⁶ Pseudónimo do General Bandeira de Melo, diretor do Asilo da Ajuda, sociedade criada para proteger órfãos das vítimas da cólera e febre-amarela, tendo também um papel relevante

segunda metade do século, os nomes de Maria Emília Cancelli de Abreu, de Maria de Lourdes Modesto e do Chefe Silva surgem como referências para uma nova geração de amantes da cozinha portuguesa.

Seguindo a cronologia de publicação das três primeiras obras, encontra-se no *Tratado Completo de Cozinha e de Copa* a definição de caldos como sendo “os líquidos mais ou menos espessos provenientes da cocção de certas substâncias”²⁷. Nesta perspetiva, refere Carlos Bento da Maia um “Caldo de frango para doente” e um “Caldo de galinha”²⁸. Logo nas linhas introdutórias da primeira receita, o autor salienta:

Posto que o caldo de frango seja menos empregado que antigamente na alimentação dos doentes e muitas vezes o substitua o leite, é muito útil dizer como se deve preparar, embora em muitos casos seja bastante conveniente ouvir o médico a tal respeito.

Para a preparação deste caldo, o conselho é de que o frango não seja gordo, pois “em muitos casos de doença, a gordura não convém à alimentação”, devendo ser acrescentado sal e “folhas tenras de alface” à água onde o frango cozerá durante uma hora, tendo-se ainda a preocupação de a desengordurar depois.

Como “recomendação banal, mas fundada na experiência”, no “Caldo de galinha” sugere que este se desengordure. Poder-se-á questionar a razão de tal preocupação, uma vez que, para preparar este caldo, se tempera a água com sal, presunto e chouriço, antes de se lhe deitar a galinha...que ferverá em fraca ebulição, durante cerca de duas horas. E surge então a canja de galinha: “Este caldo, é clássico aproveitá-lo para preparar sopa de arroz (canja de galinha)”²⁹, fazendo jus ao seu “estatuto de prato de fusão indoportuguesa”³⁰.

E é também assim que a define Olleboma na *Culinária Portuguesa*³¹:

A canja é um caldo de galinha com arroz. É o tipo perfeito de sopa leve, higiénica, saborosa, perfumada e de digeribilidade perfeita, predispondo bem o estômago para outros alimentos. Se então for preparada com uma galinha gorda, nova, criada em liberdade nos campos, que esteja em plena postura e em que os ovinhos cozidos no caldo o enfeitem boiando nele e lhe avivem o sabor, deveria ser a sopa servida aos deuses do Olimpo em dias de festa.

na educação das donas de casa, nomeadamente no que diz respeito aos módulos de Economia Doméstica. É nesse âmbito que publica, primeiro em fascículos e posteriormente, em 1903, em livro, o *Tratado de Cozinha e de Copa*.

²⁷ Maia 1995: 156.

²⁸ Estas duas receitas serão copiadas *ipsis verbis* por Clara T. Costa para o *Guia da Cosinheira Familiar* (1957).

²⁹ Maia 1995: 161.

³⁰ Soares & Macedo 2016: 43.

³¹ Bello 2012: 8.

Da mesma época e grande admirador de Olleboma, Albino Forjaz Sampaio presta também a sua homenagem à canja como património gastronómico português, considerando-a um “puro monumento histórico”³² que descreve assim:

Nisto de sopas, em Portugal há para todos os gostos e tudo pratos soberbos. Não há o consomé leve, aguado, límpido ou turvo, mas no fundo água tépida. Não há. Há a sopa forte, nutritiva, substancial... Entre as melhores, pode contar-se a canja de galinha com arroz e miúdos da ave, com uma fêvera de presunto e um ovo desfeito, querendo.

Volte-se a Olleboma. A preparação da canja, que surge no índice da *Culinária Portuguesa* e na designação da receita como “Sopa de Galinha à Portuguesa (Canja)” inclui, para além de uma galinha grande e gorda e respetivos miúdos e ovinhos “se os houver”, água e sal, gemas de ovos e arroz, tendo cuidado de ir retirando a espuma que se for produzindo durante “entre 3 e 6 horas” de cozedura da galinha. As gemas destinam-se a conferir uma “cor amarela agradável à vista” e a realçar o sabor da galinha. Para tornar esta canja mais substancial, sugere-se que, no final se acrescentem os miúdos cortados em bocadinhos e as coxas desossadas e desfiadas. O aproveitamento da galinha é sugerido numa outra receita “Preparações várias de galinhas cozidas com que se fizeram as canjas” na secção reservada a “Aves e Caça”.

O livro de receitas mais editado em Portugal, *O Livro de Pantagruel*, resulta da sábia gestão da coluna “Correio de Pantagruel” publicada na revista “Modas e Bordados”, uma das revistas femininas de maior tiragem em Portugal³³. Berta Rosa Limpo apresenta, na secção de “Caldos e Sopas” a receita de “Caldo de Galinha”. Na introdução a esta secção e dando conta da tradição das sopas nos hábitos alimentares portugueses, a autora cita a “fluida canja com arroz”³⁴, apresentando um “Caldo de Galinha” (Receita 594), que servirá de base a mais três receitas de influência italiana³⁵ e a uma “Canja de Galinha” (Receita 607). Para a confeção do caldo, utiliza-se a mesma galinha gorda referida em Olleboma, sendo desta vez a água temperada com sal, toucinho, aipo, cebola e pimenta e coada depois de cozida, não sendo indicado o tempo de cozedura. Para desengordurar a canja, a autora sugere que a mesma se coloque no frigorífico, retirando no dia seguinte a capa que se tiver formado à superfície. A partir desta receita se prepara

³² Sampaio 2000: 163.

³³ A 11.ª edição é marcada por uma profunda alteração, passando de 1500 receitas para 3000 (Braga & Castro 2013), (Soares 2018). Considera-se aqui a 49.ª edição do *Livro de Pantagruel* publicada em outubro de 1997, edição revista, atualizada e assinada por Maria Manuela Limpo Caetano, filha da autora entretanto falecida em 1981.

³⁴ Limpo, Canto & Caetano 1997: 133.

³⁵ País onde tinha residido enquanto estudante e cantora lírica (Braga & Castro 2013: 47).

a “Canja de galinha”, acrescentando um “arroz gomoso”³⁶ à lista de ingredientes. Torna, pois, a ser a canja um caldo de galinha com arroz.

A chegada a Portugal em 1957 da televisão vai determinar o protagonismo dos dois autores dos livros de receitas escolhidos para representar a segunda metade do século XXI: Maria de Lourdes Modesto e Chefe António Silva.

A apresentação do programa “Culinária” em horário nobre da RTP desencadeia, ao longo dos anos, uma imensa troca de correspondência e de receitas entre Maria de Lourdes Modesto e as suas espetadoras em todo o país, servindo de base ao livro *Cozinha Tradicional Portuguesa*³⁷ lançado em início dos anos 80, do qual foi selecionado pela autora um conjunto de receitas e acrescentadas outras, dando origem em 2013 a *As Receitas Escolhidas*³⁸. É a esta obra que recorremos para apresentar a “Canja” (p. 62), que utiliza também o arroz, mas apenas 1/2 frango ou ¼ de galinha e mais parcimoniosa na utilização de outros temperos: apenas sal, cebola, cravinho e salsa, sugerindo no final da receita “um pouco de chouriço para dar mais sabor ao caldo”. O coamento é obrigatório que, como vimos, o é também na preparação de todos os caldos em todas as épocas. A novidade reside no cubo de caldo de galinha, já de uso corrente no final do século XX. O frango desfiado já não aparece como opção, sendo a canja servida com “raminhos de hortelã fresca em cada prato”. Na apresentação da secção “Caldos, consomés e outras sopas” onde está incluída a canja, Maria de Lourdes Modesto aconselha que, para se obter um caldo aromático e rico em nutrientes, se devem introduzir os alimentos em água fria e ir aumentando progressivamente o calor, sendo os alimentos aconselhados as cenouras, a cebola, o alho-francês, a salsa, o aipo e o louro. Tal como a autora do *Livro de Pantagruel*, Maria de Lourdes Modesto parece não dar importância aos fins terapêuticos da canja, pois em nenhum momento essa referência é feita. Pelo contrário, a canja é associada a momentos de festividade, não representados no receituário em análise, mas em *Festas e Comeres do Povo Português*, também da sua autoria. Nesta obra, quer para “casas abastadas” quer para a “população em geral”, a “canja de galinha guarnecida com ovinhos e com os miúdos” faz parte da “Ementa para um almoço de Domingo de Páscoa”³⁹, em Alcains, Beira Baixa. Nesta receita é utilizada galinha ou um galo velho que cozem longamente, cozendo na mesma água os miúdos e os ovinhos que, no final,

³⁶ Num pequeno parágrafo de *Segredos e Conselhos* apresentado nesta receita, Berta Rosa Limpo adverte para não se cozer o arroz em todo o caldo, pois pode engrossar demasiadamente o caldo e este tornar-se uma “papa”.

³⁷ Esta obra, lançada no início dos anos 80 (a 3.ª edição data de 1982) vai na 23.ª edição, com mais de 260 mil exemplares vendidos, reunindo receitas de todo o país.

³⁸ Sendo o título completo *As Receitas Escolhidas de Maria de Lourdes Modesto para a Família e para todas as ocasiões*. Embora a publicação date de 2013, os textos de Maria de Lourdes Modesto são de 1996.

³⁹ Modesto, Praça, & Calvet 1999: 54-55.

se cortam em bocadinhos e se servem com a canja. Canja que prevê a cozedura naquele caldo de uma colher de arroz por pessoa.

Ao grande protagonismo da culinária portuguesa na segunda metade do século XX, não será certamente alheio o facto de em outubro de 1976 ter surgido a revista *Teleculinária*, publicação semanal profusamente ilustrada e suportada no programa televisivo com o mesmo nome, da autoria do recentemente falecido Chefe Silva (“Chefe”, ainda com “e” no final). Um dos fatores de sucesso da *Teleculinária*, publicação que ainda hoje se mantém, foi seguramente o recurso à fotogenia, até aí descurada, mesmo pela famosa revista *Banquete*, a primeira revista portuguesa do género. Como é sabido, os olhos também comem...

Em finais dos anos 70 do século passado, a *Teleculinária* despertou um interesse sem precedentes pelas artes da cozinha e a ela muito devem muitas das que se iniciaram então paixão pelas artes culinárias.

Com o elevado número de publicações do género que se regista atualmente e sendo o recurso à internet o método mais rápido de selecionar a receita que se procura, a *Teleculinária* é um exemplo de longevidade, continuando a ser uma referência no segmento das revistas de culinária.

É também com ar festivo que o Chefe António Silva apresenta a receita de uma “Canja dourada”, acompanhada da respetiva imagem, num dos primeiros números da *Teleculinária* (N.º 29). Para tanto, toma uma boa galinha com a moela e o fígado, que põe a cozer em água fria com cebola, cenoura e chouriço, retirando as impurezas com uma escumadeira à medida que estas de vão formando. No final do tempo de cozedura da galinha (“quando a galinha estiver cozida”) e depois de retirada esta e os temperos, passa-se o caldo pelo passador ou por um pano, adotando o procedimento seguido desde o século XVI, e neste caldo se coze “o arroz (ou as massinhas)”. Juntam-se então os miúdos e a cenoura partidos, bem como as carnes desfiadas das pontas das asas da galinha. A canja é servida numa terrina sobre a qual se espalham duas gemas de ovos cozidos picadas (o amarelo dos ovos estará certamente na origem do nome da receita) e se enfeita com um ramo de hortelã.

Surgem pois, pela primeira vez⁴⁰, as massinhas como alternativa à utilização do arroz, o que veio a tornar-se uma prática alimentar comum nos dias de hoje, como adiante se comprovará.

Chega a canja ao século XXI. Bimby. Não se trata do nome próprio de autor ou autora de um receituário famoso, mas apenas de um *robot* de cozinha desenvolvido na Alemanha em 1960, com um crescendo de popularidade que atingiu

⁴⁰ Nos receituários analisados.

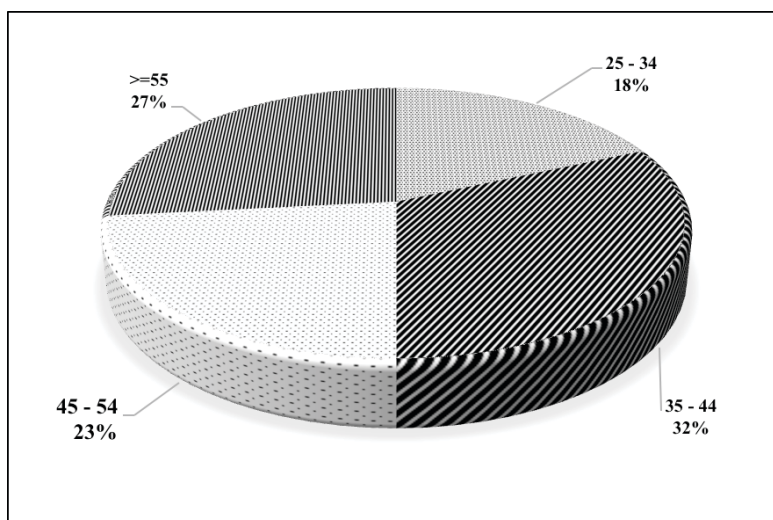
Portugal no ano 2000 e contando atualmente no país com mais de 270.000 clientes⁴¹.

Bimby, que parece tudo fazer de forma autónoma, desprezando ajuda, indicando como ingredientes para a “Canja” ½ frango partido em quartos, 100gr de cebola, sal q.b. e 50 gr de arroz. Tempo de preparação da “Canja”: 45 minutos, dos quais trinta são para a cozedura do frango que então se retira, bem como a cebola e se coze o arroz em mais dez minutos. Um total de quarenta e cinco minutos dos quais a generosa Bimby concede cinco para que a errática mão humana “desosse o frango, desfie-o seguindo as instruções da pág. 16 e junte ao caldo”⁴². Tem, no entanto, uma Dica (*sic*) a dar: “Pode substituir o arroz por massa miúda”. E assim se faz a canja na Bimby.

DAS ENTREVISTAS

Tendo como objetivo a recolha de discursos e práticas sobre preparação e consumo de canja de galinha no século XXI, foram efetuadas 60 entrevistas semiestruturadas, aplicadas a uma amostra aleatória, cuja distribuição por faixa etária e atividade profissional⁴³ se apresenta nos Gráficos 1 e 2.

Gráfico 1 – Distribuição da amostra por idade

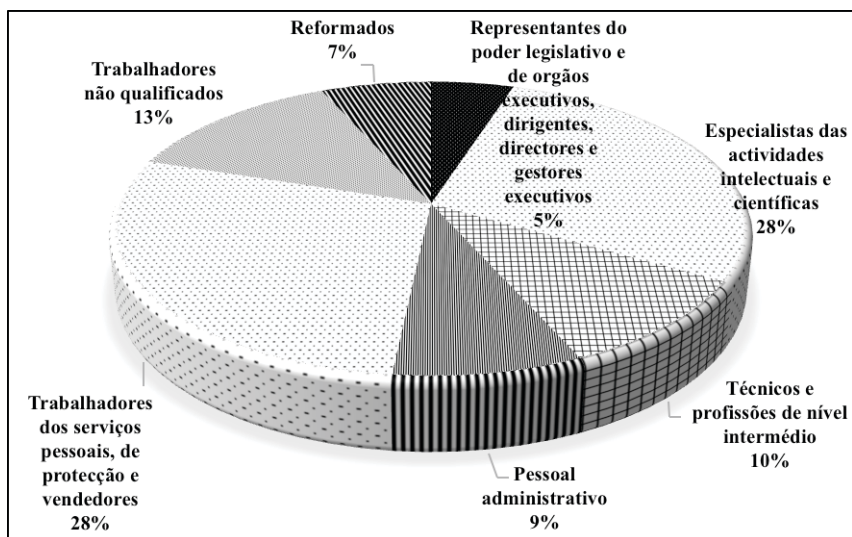


⁴¹ Bimby 2017

⁴² Bimby janeiro 2018: 50

⁴³ A agregação por grupos profissionais apresentada foi baseada na Classificação Portuguesa das Profissões (INE 2011) tendo sido acrescentado o grupo “Reformados”.

Gráfico 2 – Distribuição da amostra por atividade profissional



Todas as entrevistas realizadas a casais revelaram que era a mulher que cozinhava habitualmente, pelo que, embora a amostra incluía 8 elementos do género masculino, não considerámos relevante incluir a separação por género neste estudo.

As entrevistas foram realizadas nos meses de abril e maio de 2018, na região do grande Porto, com o seguinte guião:

Questões base para a condução das entrevistas:

- Indicação de três sopas de confeção habitual
- Hábitos de consumo de canja: frequência e circunstâncias
- Modo de confeção da canja: descrição da receita
- Livros de Receitas manuscritos: existência e consulta de receita de Canja
- Dados sociodemográficos: Idade; Profissão; Número de pessoas do Agregado Familiar

CONFEÇÃO E CONSUMO DE CANJA

Colocada a questão inicial, verifica-se que a canja é referida em 33,3% dos casos como sendo uma das três sopas habitualmente confecionadas, cuja lista se apresenta na Tabela 1.

Tabela 1 – Lista das sopas confeccionadas habitualmente

SOPAS	Valores	Percentagem
Creme/sopa de legumes	38	63%
Canja	20	33%
Caldo verde	14	23%
Sopa de espinafres	13	22%
Creme/sopa de cenoura	11	18%
Sopa de couve (branca, coração, portuguesa, galega)	8	13%
Sopa de feijão vermelho	6	10%
Sopa de agrião	5	8%
Sopa de feijão verde	5	8%
Sopa de nabiças	5	8%
Creme de abóbora	4	7%
Sopa de alho francês	4	7%
TOTAL	133	

No entanto, esta percentagem eleva-se para 75% se se incluírem os que não a referem de modo espontâneo, mas que posteriormente a reconhecem como sendo uma das sopas que preparam e consomem com regularidade; ou seja, apenas 25% da amostra revelou não incluir a canja nos seus hábitos alimentares.

É de salientar que desta última percentagem, quase metade (46,6%) declara gostar de canja, mas reserva o seu consumo para casa da Mãe: “quando quero comer, vou à minha Mãe”, “quando me apetece, peço à minha Mãe que faça e vou lá”, identificando a canja como um alimento de conforto, que remete para a segurança e sentimento de pertença conferidos pelo espaço familiar, características que enformam a cozinha dos afetos.

As Tabelas 2 e 3 apresentam, por faixa etária, a distribuição da amostra relativamente à inclusão ou não da canja nos hábitos alimentares do quotidiano. Os valores observados evidenciam que a camada mais jovem é a que revela maior

4. Canja de galinha: das origens aos dias de hoje.
Multiplicidades e dinâmicas de um património alimentar português

percentagem de não confeção de canja⁴⁴, ocorrendo a situação contrária na população com idade superior a 55 anos.

Do ponto de vista de atividade profissional, não se verificam desequilíbrios.

Tabela 2 – Distribuição etária dos entrevistados que confeccionam canja

Faixas etárias	Valores	Percentagem
25 - 34	5	11%
35 - 44	15	33%
45 - 54	9	20%
>=55	16	36%
Total	45	

Tabela 3 – Distribuição etária dos entrevistados que não confeccionam canja

Faixas etárias	Valores	Percentagem
25 - 34	6	40%
35 - 44	4	27%
45 - 54	5	33%
>=55	0	0%
Total	15	

HÁBITOS DE CONSUMO DE CANJA: FREQUÊNCIA E CIRCUNSTÂNCIAS

Relativamente à frequência de consumo de canja, verifica-se que mais de metade da amostra, 56%, o faz com regularidade, 31% raramente e 13% de forma ocasional, como se apresenta na Tabela 4.

⁴⁴ Refira-se que esta faixa etária é a que regista menor percentagem da amostra total, representando 18,3%, conforme Gráfico 1.

Tabela 4 – Frequência do consumo de canja

Frequência de consumo	Valores	Percentagem
Raramente	14	31%
Ocasionalmente	6	13%
Regularmente	25	56%
Total	45	

Neste consumo ocasional, incluem-se três situações (equivalente a metade) em que a canja é preparada apenas “quando alguém está doente”, assentando porventura esta prática nas tradicionais convicções das qualidades terapêuticas da canja, conforme Hipócrates “Que o teu alimento seja o teu medicamento e que o teu medicamento seja o teu alimento”. Também não certamente por acaso, todas estas respondentes se situam na faixa etária mais elevada, mais conhecedoras certamente do ditado popular “cautelas e caldos de galinha nunca fizeram mal a ninguém”.

Quanto ao consumo “regular”, pode dizer-se que se trata, efetivamente, de um consumo frequente, já que em 84% dos casos essa periodicidade diz respeito ao consumo semanal ou quinzenal de canja, como se pode observar na Tabela 5.

Tabela 5 – Periodicidade do consumo regular de canja

Periodicidade	Valores	Percentagem
Semanal	13	52%
Quinzenal	9	36%
Mensal	3	12%
Total	25	

Relativamente às circunstâncias de consumo, em nenhuma situação foram referidas festividades ou outras ocasiões especiais, para além dos casos referidos associados a doenças. Para estas variáveis de análise, não se registam diferenças significativas no que diz respeito a idade e atividade profissional.

Pode assim concluir-se que o consumo de canja se inclui nos hábitos alimentares da cozinha quotidiana.

AS RECEITAS: INGREDIENTES, TEMPEROS E MODOS DE PREPARAÇÃO

Comece-se pelo ingrediente principal e as designações utilizadas. Embora sejam referidos “frango do campo” (2 ocorrências), “galinha do campo” (1 ocorrência) e “frango ou galinha” (1 ocorrência) é sem dúvida o “frango” a designação mais utilizada para o ingrediente principal da canja, com 91,1%.

É este frango que coze em água e sal, com mais ou menos temperos, sem preocupações de tempo, “até estar cozido” que é, na descrição de todas as receitas, retirado e desfiado e acrescentado ao caldo ao mesmo tempo que ... arroz ou massinhas? Massinhas em 86,6% dos casos. Apenas 6,6% dos respondentes referem “umas vezes massinhas e outras arroz”, todos com idades superiores a 50 anos e apenas um caso referiu “faço sempre só com arroz. Canja é de arroz”. Idade: 65 anos.

Se, como vimos, só a partir das décadas finais do século XX os receituários fazem referência às massinhas em alternativa ao uso do arroz, essa tendência instalou-se definitivamente nos modos habituais de confeção da canja nos dias de hoje, que a observação empírica e os resultados deste estudo confirmam.

A expressão popularmente utilizada “É canja!” reflete certamente a simplicidade de confeção adotada por 36% da amostra, que envolve apenas frango, água e sal e as massinhas.

Ao longo dos séculos, ingredientes e temperos utilizados são resultado de um conjunto de influências e interações culturais. Embora alguns diferentes dos existentes no passado, é também grande a variedade de temperos utilizados atualmente, como mostra a Tabela 6.

Tabela 6 – Temperos utilizados

Temperos	Frequência	Percentagem
Azeite	12	27%
Cebola	9	20%
Cenoura	8	18%
Caldo Knorr	6	13%
Ovo	5	11%
Salsa	5	11%
Alho	3	7%
Batata	3	7%
Alho francês	1	2%
Ervilhas	1	2%
Hortelã	1	2%
Louro	1	2%

Refira-se que 36% dos entrevistados prepararam a canja apenas com água e sal, 27% utilizam apenas um tempero, 22% acrescentam dois, 13% optam por três, sendo um respondente bastante profícuo, usando cinco temperos.

Saliente-se que se para enriquecer, aromatizar ou embelezar a canja, é acrescentado um único tempero, esse tempero é o azeite, um dos componentes da tríade mediterrânica que suporta a nossa alimentação, neste caso utilizado em quase 1/3 das situações.

Não constituindo objeto deste estudo a análise dos impactos na saúde dos ingredientes e temperos envolvidos na preparação da canja, não pode deixar de se aventar a hipótese da preferência pela utilização do azeite por se tratar de uma gordura vegetal em substituição das proscritas gorduras de origem animal. Tornar-se assim um pouco contraditória a utilização dos caldos Knorr (13% dos casos)⁴⁵, uma vez que contém uma percentagem elevadíssima de ácidos gordos saturados.

As cebolas, que acompanham as receitas da canja ao longo dos séculos, são de utilização quase igual às cenouras, registando-se uma muito baixa utilização de ervas aromáticas.

Quanto a “miúdos e ovinhos” que os receituários do século XX já referem, também fazem parte da confeção da canja em 60% dos casos, embora tenham sido salvaguardadas (pretensas) condições de segurança alimentar em quase 10% dos respondentes “Sim, uso miúdos e ovinhos, mas só se o frango for caseiro”.

LIVROS DE RECEITAS MANUSCRITOS: EXISTÊNCIA E CONSULTA DE RECEITA DE CANJA

Não importa se a receita de canja existe ou não nos livros de receitas manuscritos que 66,6% dos entrevistados dizem possuir. O facto é que nenhum dos respondentes recorre ao “seu” Livro de Receitas para a fazer. Dos que têm estes testemunhos escritos, 65% sabem que deles não consta a canja, 10% sabem que consta e 25% não sabem se consta ou não.

Talvez seja este o melhor testemunho da tradição do uso da canja em Portugal, construída sobre a transmissão oral dos saberes de gerações anteriores, que determinam práticas alimentares atuais, festivas ou quotidianas.

REFLEXÕES FINAIS

As primeiras indicações para o consumo de canja dizem respeito ao tratamento de doenças e convalescenças e este propósito encontra-se expresso nos receituários de referência desde o século XVI.

⁴⁵ Em metade dos casos, em simultâneo com o azeite.

Ainda que, de forma empírica, esta ideia pareça prevalecer no imaginário coletivo português, quer os receituários de referência de finais do século XX, quer as práticas alimentares atuais, que este estudo pretendeu explorar, revelam uma realidade diferente.

A confeção e consumo da canja fazem hoje parte dos hábitos alimentares do quotidiano dos portugueses, com presença marcante nas refeições familiares, em que a sopa continua a ter um papel determinante.

O modo de preparação da canja é também, como sempre foi, determinado pela época que se atravessa, agora marcada pela disponibilidade e abundância de alimentos, industrialização e globalização. Ainda assim, os resultados obtidos neste estudo apontam claramente para a observação e respeito pelos saberes e sabores tradicionais, evidenciando uma memória gustativa transmitida de geração em geração, fazendo da canja um símbolo da identidade alimentar nacional.

BIBLIOGRAFIA

Fontes impressas

- Barros, Anabela (2014), *As Receitas de Cozinha de um Frade Português do Século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Bello, António Maria Oliveira (2012), *Culinária Portuguesa*, Editorial Presença, Lisboa.
- Bimby (janeiro de 2018). Vorwerk Portugal. <http://bimby.vorwerk.pt/bimby-r-5a-geracao/a-bimby-r-hoje/vorwerk-portugal/>
- Bluteau, Raphael (1712-1728), *Vocabulário Portuguez & Latino*. Acedido em abril de 2018, em: http://purl.pt/13969/4/1-2772-a/1-2772-a_item4/1-2772-a_PDF/1-2772-a_PDF_24-C-R0090/1-2772-a_0000_capa-capa_t24-C-R0090.pdf
- Costa, Clara T. (1957), *Guia da Cosinheira Familiar*, Livraria Civilização, Porto.
- Limpo, Berta Rosa; Canto, Jorge Brum do; Caetano, Maria Manuela Limpo (1997), *O Livro de Pantagruel*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Maia, Carlos Bento da (1995), *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*, Publicações Dom Quixote, Lisboa.
- Mata, João da (1876), *Arte de Cosinha*, Livraria Editora de Mattos Moreira & Comp^a, Lisboa.
- Modesto, Maria de Lourdes (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Editorial Verbo, Lisboa.
- Modesto, Maria de Lourdes (2013), *As Receitas Escolhidas*, Editorial Verbo, Lisboa.

- Modesto, Maria de Lourdes; Praça, Afonso; Calvet, Nuno (1999), *Festas e Comeres do Povo Português* (vol. II), Editorial Verbo, Lisboa.
- Queiroz, Anselmo Pinto de (1890), *O Cosinheiro Popular*, Livaria Portuguesa de Joaquim Mara da Costa, Porto.
- Rigaud, Lucas (1999), *O Cozinheiro Moderno ou A Nova Arte de Cozinha*, Colares Editora, Sintra.
- Rodrigues, Domingos, (2017), *Primeiro Livro de Cozinha*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Silva, António (dir.) (1976), *TELEculinária* 29.
- Vilarinho de São Romão, Visconde de (1845), *Arte do Cozinheiro e do Copeiro*. Acedido em abril de 2018, em: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=hvd.rsm3tz;view=1up;seq=4>

Estudos

- Albala, Ken (2012), “Cookbooks as Historical Documents”, in Pilcher, Jeffrey M. (ed), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, Oxford, 227-239.
- Braga, Isabel Drumond; Castro, Inês Ornellas (2013), “Saberes e Fazeres de Berta Rosa Limpo. A construção de um êxito: O Livro de Pantagruel”, *Faces de Eva* 29: 45-66.
- Cândido, Guida (2016), *Cinco Séculos à Mesa – 50 Receitas com História*, Publicações Dom Quixote, Alfragide.
- Castro, Inês Ornellas (2018), “Corpos, palatos e sensibilidade médica”, in Cardoso, A.; Proença, N. M. (orgs), *Dor, Sofrimento e Saúde Mental na Arqui-patologia de Filipe Montalto*, Edições Húmus, Lda, V.N. Famalicão, 319-357.
- Gomes, João Pedro (2016), “Cozinhar ‘à Portuguesa’ com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16: 243-270.
- INE (2011), *Classificação Portuguesa das Profissões 2010*, Instituto Nacional de Estatística, Lisboa.
- Peixinho, Ana Teresa (2016), “Estética alimentar queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós”, in Soares, Carmen; Pinheiro, Joaquim (coords), *Patrimónios Alimentares de Aquém e de Além-Mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 199-218.
- Pereira, Ana Marques; Pericão, Maria da Graça (2015), *Do Comer e do Falar... Tudo Vai do Começar – Vocabulário Gastronómico*, Relógio D’Água, Lisboa.
- Quitério, José (2015), *Bem Comer & Curiosidades*, Documenta, Lisboa.
- Sampaio, Albino Forjaz (2000), *Volúpia (A Nona Arte: A Gastronomia)*. Editorial Notícias, Lisboa.

4. Canja de galinha: das origens aos dias de hoje.
Multiplicidades e dinâmicas de um património alimentar português

- Santos, Maria José Azevedo (1997), *A Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes – Cultura – Sociedade*. Inatel, Coimbra.
- Soares, Carmen (2013), “Matrizes Clássicas Gregas da História da Dieta: Contributos da Tradadística Hipocrática”, in Soares, Carmen (coord.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 13-36.
- Soares, Carmen (2015), “Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras”, in Ribeiro, Cilene, Soares, Carmen (coords), *Odisseia de sabores da Lusofonia*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 109-303.
- Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho (2016), “Representações sociais, histórica e cultural da canja de galinha: estudo de fontes históricas e de fontes orais de uma população de idosos”, *Demetra* 11(1): 27-46.
- Soares, Carmen (2018), “LIMPO, Berta Rosa, O livro de Pantagrue (1955)”, in Soares, Carmen (coord.), *Biblioalimentaria – Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 74-75.

(Página deixada propositadamente em branco)

5. ÓLEO DE FÍGADO DE BACALHAU, O “OURO DO OCEANO”: BENEFÍCIOS, PRODUÇÃO E POLÍTICAS DE SAÚDE NO PERÍODO DO ESTADO NOVO

COD LIVER OIL, THE “GOLD OF THE OCEAN”: BENEFITS, PRODUCTION, AND HEALTH POLICIES IN THE ESTADO NOVO PERIOD

Josefina Salvado

Docente na Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras,
Departamento de Geografia e Turismo
GOVCOPP/ Projeto TWINE e CECH/Projeto DIAITA
0000-0003-0351-4544
josefina.o.salvado@gmail.com

RESUMO

O óleo de fígado de bacalhau (OFB) foi chamado de “Ouro do oceano” pelos vikings do norte da Noruega, devido às suas virtudes nutricionais e medicinais. No século XIX, este produto despertou grande interesse na esfera médica para tratamento de insuficiência em vitamina D, que afetava quase 50% da população mundial, devido às condições de pobreza, situação de subnutrição e à falta de políticas de saúde materno-infantis eficazes. Este trabalho aborda o OFB como um suplemento alimentar capaz de prevenir e melhorar a saúde das crianças com raquitismo ou outros sintomas de deficiência vitamínica. Para alcançar o objetivo, seguiu-se uma metodologia de triangulação de fontes e dados, estudando-se a produção de óleo de fígado de bacalhau em Portugal no período de 1935-1955, à luz das políticas corporativas e de saúde do Estado Novo. Os resultados mostraram que a campanha de distribuição de OFB nas cantinas das escolas em 1956 sofria de um certo anacronismo, pois não estava alinhada com as Políticas de saúde do Estado Novo, que se descartava da sua função de apoio social, nunca considerando prioritária a assistência materno-infantil.

PALAVRAS-CHAVE

Óleo de fígado de bacalhau; Vitamina D; Raquitismo; Políticas saúde infantil; Portugal; Estado Novo.

ABSTRACT

Cod liver oil (CLO) was called “Gold of the ocean” by the northern Norway Vikings, because of its dietary and medicine virtues. In the 19th century, vitamin D insufficiency affected almost 50% of the world population, caused by poverty and malnutrition

situations. This work addresses the importance of CLO as a children's health food supplement in Portugal during 1935-1955, the Estado Novo period. To achieve the goal, we implemented a methodology based on the triangulation of sources and data. The results showed the CLO distribution campaign in school canteens in 1956 as an anachronism, because it was not in line with the Government Health Policy, which discarded its social support function, never considering maternal and child care as a welfare priority area.

KEYWORDS

Cod liver oil; Vitamin D; Rickets disease; Child health policies; Portugal; Estado Novo.

I. INTRODUÇÃO

“In Hippocratic treatise On Ancient Medicine, food and medicine in partnership could keep the human body in good health”¹ e “Galen divides foods, which nourish, from drugs, which produce change”².

A obra “Food in the ancient world”³ evidencia que a génese do discurso dietético orientado para a saúde remonta à Antiguidade Clássica. Os ensinamentos hipocráticos, galénicos e da medicina chinesa destacam a dietética como ramo da medicina, mostrando uma forte associação entre saúde, alimentação e exercício físico. Segundo Soares, “O tratado Da medicina antiga estabelece que o princípio fundador da medicina como techne está na conceção da “dieta dos doentes” como um regime distinto da “dieta das pessoas saudáveis”⁴. Por seu turno os escritos de Plínio (o velho) integram conselhos sobre como escolher alimentos e pratos, com o objetivo de produzir um certo efeito no corpo, reforçando a relação entre a cozinha e a medicina. Mas só a partir de seiscentos é “que a cozinha e a medicina se começam a separar definitivamente”⁵. Partindo desta filosofia ancestral, podemos entender melhor a ligação dos produtos e subprodutos do bacalhau, como alimento (subsistência) e como medicamento (saúde).

A esta sabedoria podemos acrescentar a influência das religiões nos hábitos alimentares dos povos. No caso do bacalhau, o seu consumo está ancorado no legado judaico da nossa história cristã (como alimento que poderia substituir a carne durante os períodos de jejum, que eram mais de um terço do ano) e a

¹ Wilkins & Nadeau 2015: 60.

² Ibid.: 65.

³ Ibid.

⁴ Soares 2018: 230.

⁵ Ornellas e Castro 2018: 320.

algumas práticas do Antigo Testamento, que associavam a comida a festividades ou o jejum a formas de purificação e de obediência face a Deus⁶.

Por outro lado, na ótica da utilização racional dos recursos, podemos considerar o bacalhau como “porco-do-mar”, onde tudo se aproveita, da cabeça aos rabos, passando pelas postas, espinhas, peles, água da salga, vísceras, estômagos e fígados. Este nível de aproveitamento do recurso bacalhau, gerou interesse comercial na exploração dos seus subprodutos, como por exemplo as caras de bacalhau, os sames (estômagos), a línguas de bacalhau e o óleo de fígado de bacalhau. Quanto a este último, a extração do óleo e a sua utilização para fins medicinais remonta à era Viking do período 700 a 1100⁷ e aos povos do norte da Noruega⁸ que consumiam os fígados durante os meses de inverno (quando os dias não tinham luz solar e eram mais curtos) e usavam óleo como unguento para as dores musculares. Na **secção II** é realizada uma profunda revisão de literatura acerca da investigação científica e descoberta dos nutrientes, princípios ativos e propriedades terapêuticas do Óleo de fígado de Bacalhau. Na **secção III** é apresentada a metodologia, apoiada em técnicas de triangulação de fontes e dados, onde os Relatórios do Banco de Portugal⁹ desempenham um papel crucial para uma visão macro da situação política, económica e de saúde do país, em conjunto com os Relatórios das Pescas¹⁰ que fornecem informação preciosa sobre a evolução da atividade e da produção do óleo de fígado de bacalhau e ainda alguma legislação ligada às políticas de saúde e das pescas. Na **Secção IV** é efetuado um breve enquadramento histórico da pesca do bacalhau em Portugal e da produção de óleo de fígado de bacalhau, destacando os impactes das políticas corporativas do Estado Novo, no período de 1935-55. Na **secção V** é dado enfoque aos processos de extração do Óleo de Fígado de Bacalhau e a evolução da produção/rentabilidade ao longo do período 1938-1955, em Portugal. Na **secção VI** será realçada a Política de saúde infantil em Portugal no período do Estado Novo, associada à distribuição do OFB nas cantinas das escolas. Na **Secção VII** será realizada a conclusão e discussão crítica dos resultados.

⁶ Albala & Eden 2011:13-14.

⁷ Hernigou, Auregan & Dubory 2019.

⁸ Nelson et al. 1927.

⁹ Banco de Portugal 1935-1955.

¹⁰ Gabinete de Estudos da Pesca 1957b.

II. REVISÃO DE LITERATURA: ÓLEO DE FÍGADO DE BACALHAU, BOAS PRÁTICAS E SEUS BENEFÍCIOS

Food and drink are useful not only to cure all kinds of diseases, but in preserving health as well, but it is necessary to understand their properties and to know how to make use of them¹¹.

Uma vez instituído cientificamente o óleo de fígado de bacalhau como um medicamento, surgiram diversos estudos visando determinar as melhores práticas quanto às espécies de peixe mais adequadas, perceber os níveis de degradação química do óleo, elencar as doenças para as quais o OFB deveria ser prescrito e identificar as doses corretas, etc. Novas pesquisas deram credibilidade à ideia de quais os componentes ativos que poderiam ser separados do óleo. Apresenta-se uma breve cronologia dessa **evolução científica com base em Kiple & Ornelas**¹²:

Em 1912, o bioquímico Casimir Funk indica que doenças como beribéri, pelagra, escorbuto e raquitismo eram causadas pela falta de um nutriente essencial, tendo inventado a palavra “*vitamina*” para descrever essa substância ainda não identificada.

Em 1927, Casimir Funk e Harry Dubin, dos Laboratórios H. A. Metz, patentearam um processo para extrair as vitaminas A e D do óleo de fígado de bacalhau. O seu pedido de patente começa por referir: “Esta invenção refere-se ao tratamento de fígado de bacalhau, óleo de fígado de bacalhau ou dos seus derivados com a finalidade de obter a partir de uma substância altamente concentrada rica em vitaminas antixeroftálmicas e antirraquíticas [A e D], às quais, como foi definitivamente estabelecido, o óleo de fígado de bacalhau deve sua ação terapêutica.” Neste contexto o OFB desempenhou um papel central na pesquisa nutricional.

Em experiências com ratos na **Universidade de Wisconsin em 1913, Elmer McCollum e Marguerite Davis** provaram a existência de um nutriente essencial no óleo de fígado de bacalhau, chamando-o de “gordura solúvel A”.

Em 1922, McCollum identificou outra vitamina no óleo de fígado de bacalhau, a “gordura solúvel D”. O OFB foi uma fonte importante de dois “novos” nutrientes essenciais: vitamina A para o crescimento e olhos saudáveis e vitamina D para o desenvolvimento ósseo adequado.

Outro estudo importante sobre vitaminas e OFB, publicado por **Holmes**¹³ **em 1924 e 1925,** mostrou que o óleo extraído através de um processo de fermentação putrefactiva diminuía a potência das vitaminas à medida que a decomposição progredia.

¹¹ Celsus 1935.

¹² Kiple & Ornelas 2000: 739 e 784.

¹³ Holmes 1926.

Em 1928 Adolf Otto Reinhold Windaus¹⁴ recebeu o **Prémio Nobel da química** “(...) for the services rendered through his research into the constitution of the sterols and their connection with the vitamins”. No seu trabalho considerou que o colesterol era um componente importante nas células do corpo, desempenhando um papel vital em vários processos bioquímicos. Durante a década de 1920, este cientista pesquisou a composição do colesterol e as substâncias relacionadas, os esteróis, tendo descoberto que o ergosterol tinha a capacidade de curar raquitismo, uma doença caracterizada por fraqueza esquelética e causada por uma deficiência de vitamina D. Ele conseguiu mostrar que a vitamina D era formada por ergosterol sob a influência da luz ultravioleta.

Na década de 1970¹⁵, o médico dinamarquês Jorn Dyerburg estabeleceu a conexão entre a dieta dos Inuit da Gronelândia (com base em peixes gordos de água fria) e a sua baixa incidência de doença coronárias. O seu trabalho levou a estudos adicionais sobre os benefícios para a saúde dos ácidos gordos ómega-3, preparando o caminho para os inúmeros suplementos de óleo de peixe disponíveis hoje. Essa pesquisa sugere que existem qualidades curativas adicionais no óleo de fígado de bacalhau que vão além do seu alto teor vitamínico.

De acordo com **Ware, Megan (2012)¹⁵**, o OFB é um suplemento nutricional derivado do fígado de bacalhau (Gadidae) e tal como acontece com a maioria dos óleos de peixe, possui níveis elevados de ácidos gordos omega-3, eicosapentaenoic acid (EPA) e docosahexaenoic acid (DHA). O OFB contém vitamina A e vitamina D¹⁶, reunindo os seguintes nutrientes (valor por 100g) (em média): Vitamina A – 100,000 IU; Vitamina D – 10,000 IU; Ácidos gordos saturados – 22.608 g; Ácidos gordos mono saturados- 46.711 g; Ácidos gordos polinsaturados- 22.541 g.

Portanto, o OFB tem sido historicamente tomado por causa do seu teor de vitamina A e vitamina D, demonstrando-se eficaz na prevenção do raquitismo (enfraquecimento dos ossos causadas pela falta de luz solar e falta de vitamina D). Esta doença foi considerada um flagelo na saúde infantil do século XIX (especialmente em crianças pobres das áreas urbanas), afetando quase 50% da população mundial e atingindo todas as etnias e grupos etários, em situação de subnutrição e pobreza¹⁷. O nome “vitamina D” refere-se ao grupo de compostos que possuem ação preventiva do raquitismo e as formas mais importantes de vitamina D são colecalciferol (vitamina D3) e ergocalciferol (vitamina D2), que se formam quando a pele é exposta ao sol ou obtida a partir de produtos alimentares. Além de ácidos gordos ómega-3, ele é rico em vitaminas A e D, podendo conter pequenas quantidades de vitamina K, vital para a saúde do sangue e dos

¹⁴ Wolf 2004.


¹⁵ Ware 2018.

¹⁶ Coward 1929 e Roberts 1929.

¹⁷ Heyerdal 1895.

ossos. Os princípios ativos da Vitamina D contidos no OFB ajudam o organismo como anti-inflamatório¹⁸, no tratamento da tuberculose¹⁹, do tifo²⁰ e no fortalecimento dos ossos (raquitismo)²¹ entre outras doenças. Assim, são enormes os poderes de cura, do OFB extraído das espécies de bacalhau Gadus Morhua oriundos dos bancos das Ilhas Lofoten na Noruega, sendo considerado “the oil of life!” e “the greatest blessing of the age!”, como apresentado num folheto de 1869 da Figura 1.

Figura 1 – Prof. Kayton’s great remedy for pains and aches: The oil of life! ...


 Patented according to an Act of Congress, in the year 1868, by E. H. KAYTON, in the Clerk's Office of the District Court of the U. S. for the Southern District of Georgia.
THE GREATEST BLESSING OF THE AGE!
PROF. KAYTON'S
Great Remedy for Pains and Aches: The
OIL OF LIFE!
 AN ALMOST INFALLIBLE CURE FOR
Rheumatism, Neuralgia, Lumbago, Pains in the Breast, Sides, Shoulders, Back, and Joints, Toothache, Earache, Nervous Headache, Sprains, Bruises, Swellings, Burns, Cuts, Insect Stings and Bites, Ground Itch, Chapped Hands and Face, Corns, Bunions, etc., etc.
RELIEVES ANY OF THE ABOVE PAINS IN FROM 1 TO 5 MINUTES.

The OIL OF LIFE is calculated to check and effectually dissipate more aches and pains, and to give more ease and comfort to a pained or aching part, than can be effected by any other or all other medicinal aid in the same space of time.

This wonderful remedy is fast coming into universal use, from the fact that as soon as it is applied it immediately kills all pain. We do not desire you to buy the medicine without first ascertaining its efficacy. If you have an ache or pain for which it is recommended, come to us, if you have the opportunity, and we will apply this remedy and guarantee the result.

The OIL OF LIFE penetrates the pores and acts directly on the diseased parts of the body, thus giving immediate relief and a permanent cure, without any danger from its use under any possible circumstances.

DIRECTIONS FOR USING KAYTON'S OIL OF LIFE.

For Inflammatory Rheumatism.—Wash the affected part once daily with water. Apply the oil effectually with a camel hair brush, then take the usual rest; and use the medicine freely as a liniment out of it will cure the inflammation in five days. From seven to ten bottles are sometimes necessary in bad cases. In the chronic form, however, a few more will insure permanent relief, and keep the system generally well.

For Chronic Rheumatism.—The same as the Inflammatory Rheumatism, except to be used daily with water.

For Neuralgia.—Apply the Oil to the affected part until the pain subsides, and use it once or twice daily.

For Lumbago, Pains in the Breast, Sides, Shoulders, Back, and Joints.—Use the same as for Rheumatism.

For Sprains, Bruises, Swellings, Burns, Cuts, and Insect Stings.—Apply the Oil to the part, and rub it in, and apply to the forehead, rubbing it well in and pressing the hand together. (When used through the hand, it is more effective.) If the swelling is not in the hand, and is not on the face, it may be applied to the face, and it will be found to be very effective. If the swelling is on the face, it may be applied to the forehead, rubbing it well in by raising the finger from the forehead.

For Ground Itch.—Apply the Oil to the part, and rub it in, and apply it daily to the face, always using the camel hair brush, and use the oil to the part, which it will relieve in a few weeks, if the case is bad.

KEEP THE BOTTLE TIGHTLY STOPPED WHILE NOT IN USE, AND SHAKE WELL BEFORE USING.

Price of the "Oil of Life," One Dollar per Bottle, or Six Bottles for Five Dollars..

Be careful and see that the circular around each bottle has the signature of the proprietor (see *W. H. Kayton*). Without this notice is granted. As the Kayton's Oil of Life, and takes no other preparation, even though the seller recommends it to you. The Proprietor has known of a great many sufferers who have had other remedies palmed off on them by some impostors and others, because they could make more in selling an inferior article or something they put up themselves; they were nothing. The **proprietor**, therefore, in some way have the genuine Prof. Kayton's Oil of Life before you get out your money. If the proprietor is not the one who has the name "Oil of Life," it being his trade mark, persons are forewarned in this to say plain. The Proprietor having secured a copyright on the name "Oil of Life," it being his trade mark, persons are forewarned in this to say plain.

See that "KAYTON'S OIL OF LIFE" is blown on the bottle.

PROF. KAYTON'S PILLS!

FOR THE CURE OF DYSPEPSIA, CONSTIPATION, LIVER COMPLAINT, BILIOUS DISORDERS, HEADACHE, RICK HEADACHE, LOSS OF APPETITE, AND ALL DISEASES ARISING FROM A DISORDERED STATE OF THE LIVER, STOMACH AND BOWELS, AND WHEN TAKEN REGULARLY, WILL PURIFY THE BLOOD.

These Pills are entirely vegetable, they act gently on the Liver, Stomach, and Intestines, and when taken in time, will prevent that miserable disease known as the Biliousness, these Pills do not give, nor do they cause in the least, any constipation, and can be taken by young or old, weak or strong, with children and men of all ages. Full Directions with each box. See that the proprietor's address is printed on each box. Price 25 cents per box. Sold by mail on receipt of price and two-cent postage.

KAYTON'S OIL OF LIFE and PILLS are for sale by druggists and country store-keepers generally. DEALERS OR CORRESPONDENTS: Address Orders to Prof. E. H. KAYTON, Savannah, Ga., or to any of the following Druggists, who are Wholesale Agents for the Southern States: A. A. Williams & Co., and Jacob Lippman, Savannah, Ga.; J. H. Ziegler & Co., Montgomery, Ala.; B. H. Harris, and L. W. Hunt & Co., Macon, Ga.; J. B. Pennington & Co., Columbus, Ga.; Redwine & Fox, Atlanta, Ga.; F. H. H. & Co., Augusta, Ga.; W. D. Hoyt & Co., Stone, Ga.; J. L. Ware, Montgomery, Ala.; R. McGinnis & Co., Selma, Ala.; M. Lively, Tallahassee, Fla.

Principal Depot at Jacob Lippman's Wholesale Drug House, corner Congress and Bernard Streets, Savannah, Georgia.

LOCAL AND TRAVELING AGENTS WANTED, to whom the above will be supplied at a liberal discount. None furnished to sell on commission.

Prepared by E. J. Purse, Savannah.

Fonte: Savannah, Ga. Power press, E. J. Purse. [c. 1869] in <http://hdl.loc.gov/loc.rbc/rbp.0140310a> [acesso em 10-03-2020]

¹⁸ Stammers, Sibbald & Freeling 1992.

¹⁹ Banyai 1940.

²⁰ Gee 1868.

²¹ Shipley et al. 1984; de Sanctis & Craig 1930; Garland 1924.

III. METODOLOGIA

Este trabalho consiste num ensaio científico com objetivos didáticos, expondo ideias e reflexões a respeito do tema “Óleo de fígado de Bacalhau: O ouro do oceano” explorado na ótica do alimento/medicamento e focado nos seus benefícios para a saúde infantil. O processo de investigação ancorou-se inicialmente numa profunda revisão de literatura acerca do papel dos alimentos como agentes de sustento e como medicamentos e da evolução do conhecimento científico acerca dos benefícios para a saúde, deste óleo de peixe. Para o apuramento da informação quanto à produção e políticas de consumo do OFB em Portugal, foi realizada uma triangulação de dados e fontes²², recorrendo a livros, mapas, Legislação diversa, teses de doutoramento e relatórios setoriais. Para o enquadramento do tema, foram estudados documentos diversos que descreviam o retrato social e sanitário das populações mais fragilizadas na época do Estado Novo e analisada a campanha de saúde infantil em 1956, ligada à distribuição de óleo de fígado de bacalhau nas escolas. Os Relatórios do Banco de Portugal (para dados não financeiros no período de 1935-1955²³) foram a principal fonte de informação, pois através deles foi possível obter uma visão macro da situação do país. Foram compilados e tratados os dados estatísticos das contas nacionais não financeiras e examinados vários indicadores da atividade económica do setor das pescas (com especial ênfase, o do bacalhau). A informação resultante foi triangulada com os elementos da pesca do bacalhau e de produção de óleo de fígado do mesmo, tais como: resumos estatísticos das pescas portuguesas 1938-1956 e informações do Gabinete de Estudos da pesca (1957). Após esta análise mais quantitativa procurou-se fazer a integração com as políticas sociais e de saúde da época do Estado Novo (legislação discriminada nas fontes) e perceber algumas práticas de aplicação do óleo de fígado de bacalhau na saúde infantil.

IV. A PESCA DO BACALHAU E AS SUAS POLÍTICAS NO PERÍODO DO ESTADO NOVO

Através da revisão de literatura apurou-se que foram os portugueses os primeiros a “organizar a pesca do bacalhau e a criar uma colónia na Terra Nova com gentes de Viana do Castelo, Aveiro e da Ilha Terceira”²⁴. Em consequência desta astuta iniciativa, o bacalhau reforça a sua importância na economia e predominância na cultura alimentar portuguesa no Século XIV, especialmente no reinado

²² Blaikie 1991.

²³ Banco de Portugal 1935-1955.

²⁴ Luciano Cordeiro (in Amorin 1987: 102).

de D. Afonso IV²⁵, com marcantes efeitos na prossecução dos Descobrimentos portugueses. Mas a evolução desta atividade não foi linear ao longo dos tempos, vivendo-se épocas de expansão e redução de atividade, influenciada por políticas e guerras comerciais, conflitos regionais, guerras mundiais, e outras, conforme se apresenta na cronologia do **Quadro 1**.

Quadro 1 – Breve Cronologia da Faina Maior

<p>1504 Reconhecida importância da pesca do bacalhau</p>	<p>No final do século XV a grande maioria dos europeus desenvolvia atividades piscatórias a par com a agricultura. Os ritos e interditos das religiões (católica e protestante) definiam “dias de peixe” o que valorizava a importância do bacalhau na dieta diária, pois era uma fonte importante de proteína fácil de preservar, transportar, comprar e preparar. Além disso, numa era de estados-nação em ascensão (e em guerra), o peixe seco era considerado a ração militar ideal. Assim, a descoberta de novas e ricas zonas de pesca como as da Terra Nova, causaram a cobiça de muitos países da Europa Ocidental, com as consequentes manifestações de poder, força e acordos bilaterais. Desde 1504 que os pescadores portugueses capturavam o bacalhau na Terra Nova. Dado o valor desta atividade piscatória, D. Manuel I por alvará de 14 de Outubro de 1506 mandou cobrar dízimo da pesca da Terra Nova nos portos de Aveiro até ao Minho. Neste tempo, Aveiro era um porto de referência na pesca do bacalhau, possuindo 150 embarcações e rendendo 4000 Réis de dízimo. Em 1508 o bacalhau correspondia a 10% do pescado comercializado em Portugal.</p>
<p>1510-1532-1585 Conflitos e guerras do bacalhau</p>	<p>Dada importância desta atividade e no sentido da sua proteção, Portugal e Inglaterra firmaram em 1510 um acordo, com o objetivo de se protegerem da força comercial e bélica da França. Em 1532 deflagrou um conflito comercial pelo controlo da pesca do bacalhau na Islândia, entre ingleses e alemães, sendo conhecido como as “Guerras do Bacalhau”. Em 1585, outro grande conflito envolveu ingleses e espanhóis.</p>
<p>1580-1640 Decadência na atividade da pesca do bacalhau como consequência da perda da independência.</p>	<p>A perda da independência e união com Espanha (Filipe II) teve consequências desastrosas para este sector da economia portuguesa. Em 1588 a União Ibérica reuniu uma frota (“Invencível Armada”) constituída por 130 navios (22 galeões e 108 navios mercantes bacalhoeiros) e 30000 homens, visando invadir a Inglaterra. Neste período a França lutava também pela posse da Terra Nova, tornando a rota marítima perigosa para as embarcações portuguesas. Por outro lado o assoreamento do porto de Aveiro ajudou à decadência e em 1624 não havia um único navio bacalhoeiro a operar entre Aveiro e Viana do Castelo.</p>
<p>1773-1802 Contração vs Expansão da atividade</p>	<p>Neste período não há registo de pesca na Terra Nova. Os pescadores estavam pobres e os portos assoreados. Perante este facto, o Marquês de Pombal cria Companhia Geral das Reais Pescarias do Reino do Algarve para incrementar a pesca do bacalhau. Em 1802 o príncipe D. João torna livre o exercício da pesca (quer na costa e em alto mar).</p>

²⁵ Amorin 1987: 103-105.

5. Óleo de fígado de bacalhau, o “ouro do oceano”:
benefícios, produção e políticas de saúde no período do Estado Novo

<p>1829-1884 Renasce o interesse pela pesca do bacalhau</p>	<p>Em 1829 renasce o interesse pela pesca do bacalhau quando o cônsul português na América do Norte, o conselheiro Jacob Frederico Torlade Pereira de Azambuja, chama a atenção para os nossos direitos e para as vantagens económicas desta atividade. Em 1835 os portugueses reatam a pesca através da Companhia Lisbonense (que detinha o monopólio da indústria) enviando em 1848 para os bancos do bacalhau 19 veleiros com 325 homens. Esta companhia termina a sua atividade em 1857 devido ao agravamento de leis fiscais. Em 1872 Surge o armador Bensaúde & C.^a do Faial (Açores) que envia 2 veleiros (a escuna Creoula e o patacho Gaselle) e transfere as instalações de secagem do bacalhau para o Barreiro por motivos de melhores condições atmosféricas. Em 1884 na Figueira da Foz surge o armador Mariano e Irmãos que arma 2 iates (Júlia 1^o e o Júlia 2^o).</p>
<p>1911-1924 Crescimento da Frota</p>	<p>Em 1911 seguem para a pesca de bacalhau nos bancos da Terra Nova 34 navios. Em 1918 zarpam 11 veleiros para a Terra Nova. Em 1922 partem para a Terra Novas 62 veleiros (iates, escunas, lugres-escunas, patachos, lugres-patachos e lugres) das barras de Caminha (2), Viana do Castelo (7), Esposende (1), Porto (10), Aveiro (19), Figueira da Foz (9), Lisboa (11), Portimão (2), Fusetas (1). Em 1924 partem para a Terra Novas 65 veleiros.</p>
<p>1938-1942 As pescas e o Estado Novo</p>	<p>Neste período vigorava o Estado Novo. Há uma queda no volume das produções pesqueiras de 1938 para 1942 devido à II Grande Guerra (refletida esta informação nos Relatórios do Banco de Portugal). Houve a perda de navios, o que motivou a imobilização de outros e causou retraimento das pescas. Em 1941 renova-se a frota (sistema diesel).</p>
<p>1950-1958 Estado Novo e o Plano de Fomento Pescas</p>	<p>Em 1950 Alan Villiers acompanha a frota bacalhoeira no Argus, reforçando a propaganda do Estado Novo acerca mar. Entre 1951-1958 surge o Plano de Fomento das Pescas Nacionais permitindo a construção de um número elevado de unidades.</p>

Fonte: Produção própria com base em Marques & Lopes²⁶ e Manso & Cruz²⁷.

Sabendo como a estrutura e o nível de consumo dos produtos alimentares, são fortemente influenciados pelas tradições²⁸, o bacalhau continuou a ser o “fiel amigo” da culinária portuguesa²⁹, cotando-nos, desde sempre, como um dos maiores consumidores mundiais de bacalhau salgado e seco. Este alimento enriqueceu uma dieta da população menos favorecida, que era muito pobre e deficiente em proteína animal, apenas baseada em pão, hortaliças e legumes. O bacalhau não era alimento acessível a todos, sendo segundo Garrido um alimento dos “mais remediados”³⁰. Como afirma Camacho, o trabalhador rural, que era o mais pobre dos membros da sociedade, alimentava-se à base de pão e caldo,

²⁶ Marques & Lopes 2011.

²⁷ Manso & Cruz 1984.

²⁸ Coimbra 1958.

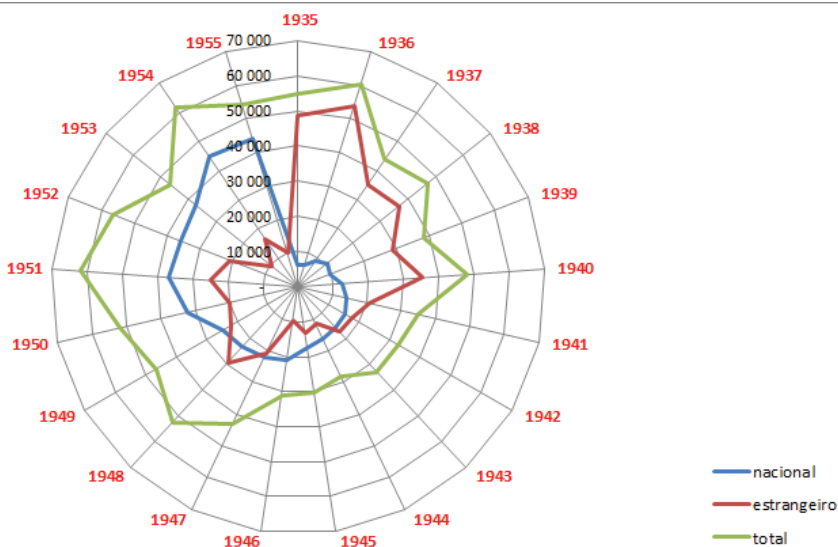
²⁹ Sobral 2011.

³⁰ Garrido 2004.

“alambazando-se uma ou duas vezes por semana com uma lasca de bacalhau ou uma amostra de toucinho³¹”.

Pretende-se da leitura do quadro 1 retirar a ideia de que o bacalhau continuou a ser uma âncora alimentar dos portugueses, que mesmo em períodos de reduzida pesca nacional, os governantes tinham de realizar importações substanciais para satisfazer as necessidades do povo.

Gráfico 1 – Portugal: bacalhau transacionado 1935-1955 em toneladas



Fonte: Produção própria com base em dados do INE in Gabinete de Estudos da Pesca (1957).

Da leitura do Gráfico 1 entende-se o diminuto peso/valor das capturas do bacalhau no período da II Guerra Mundial e o progressivo acréscimo nos anos seguintes. Dados os níveis de consumo, nos períodos de escassa captura de bacalhau, o Estado era obrigado a realizar substanciais importações, com os consequentes custos para a balança financeira do país³². Nos anos seguintes à II Guerra Mundial, a nossa frota volta a ter uma boa performance, sendo comprovado pelos registos da OECE (Organização Europeia de Cooperação Económica) onde se incluem Dinamarca, França, Islândia, Noruega, Espanha, Reino Unido, e Portugal. Em 1949 os dados da produção mundial de bacalhau seco revelam 258.702 toneladas cabendo a Portugal o 2.º lugar 12,3% (com 31.700 toneladas) na área da ICNAF (International Commission for

³¹ Camacho 1927:130.

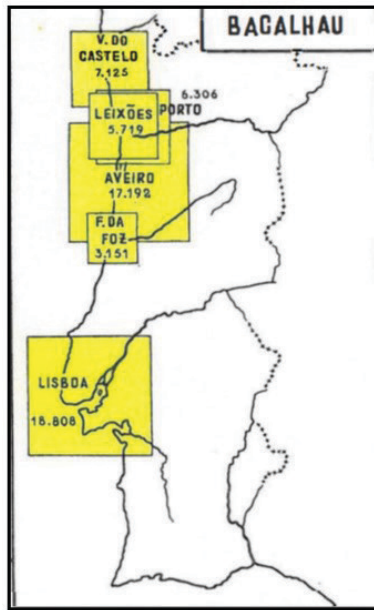
³² Banco de Portugal, Relatório do Conselho de Administração 1936:19.

5. Óleo de fígado de bacalhau, o “ouro do oceano”: benefícios, produção e políticas de saúde no período do Estado Novo

the Northwest Atlantic Fisheries)³³. O mesmo boletim mostra que em 1954 a produção de bacalhau em fresco coloca Portugal em 2.º lugar (com 195.102 toneladas) com um peso de 32% face ao total de 613.801 toneladas.

Na alimentação do povo português, o peixe tem a melhor parte entre os produtos de origem animal, capturado nos 24 portos de pesca que se distribuem ao longo de todo o litoral, numa extensão de cerca de 845 quilómetros, com maior destaque para os portos de Viana do Castelo, Porto, Leixões, Aveiro, Figueira da Foz e Lisboa (Figura 2).

Figura 2 – Portugal: distribuição da atividade piscatória entre 1951-1953



Fonte: Composição própria com base em Girão³⁴

Pelos portos assinalados na Figura 2, na campanha 1935-36, entraram 6.450 toneladas de bacalhau valorizado em 24.101 contos e no período de 1955-1956 foram pescadas 48.002 toneladas com um valor de 495.610 contos³⁵. Assim, após a implementação das políticas corporativas para o setor, as capturas nacionais passaram de 240.600 toneladas em 1938 para 424.046 em 1955 (+76,24%), tornando Portugal numa potência pesqueira de bacalhau³⁶.

³³ Silva 1957:7.

³⁴ Girão 1958.

³⁵ Dados tratados pela autora usando como fonte: INE, in Gabinete de Estudos da Pesca 1957b.

³⁶ Ibid.

Segundo Garrido³⁷, “as políticas das pescas durante a 2ª República estavam orientadas para a prevenção de crises de abastecimento alimentar, assentes em medidas protecionistas e de fomento das frotas visando a captura de espécies de largo consumo popular, como sucedeu com o bacalhau”. Amorim Girão³⁸ corrobora esta perspetiva referindo que a pesca se tomou, com o andar dos tempos, a mais característica atividade nacional e uma base importante da vida económica.

Dada a pressão em garantir o abastecimento geral, de reduzir os custos com as importações e equilibrar a Balança de Produtos Alimentares, vários setores foram regulamentados. Quanto à pesca do bacalhau, surgiram os Decreto 13441, de 8 de Abril, 1927 e Decreto-lei n.º 23802, de 27 de Abril 1934, seguido pela criação da “Comissão Reguladora do Comércio do Bacalhau” através do Decreto 23968 de 5 de Junho.

Para maior controlo da atividade foi também criado o “Grémio dos Importadores e Armazenistas de Bacalhau e Arroz”, o “Grémio dos Armadores de Navios de Pesca do Bacalhau” (DL n.º 26 106, de 23 de novembro de 1935³⁹), a “Mútua dos Navios Bacalhoeiros” em 1936, que funcionava como uma seguradora e em 1938 surge a “Cooperativa dos Armadores de Navios de Pesca do Bacalhau” que dependia do Grémio.

Neste contexto, o Gabinete de Estudos da Pesca reforça a propaganda ideológica do regime quanto à atividade das pescas, pelo testemunho de António Duarte Silva⁴⁰,

(...) a pesca do bacalhau era a mais representativa das nossas pescas: pelo volume de investimento; pelas quantidades de pescado trazidas ao consumo; pela modernização operada nas suas unidades; pelo grau de especialização das suas tripulações e pela equilibrada estruturação do seu ciclo produtivo. Mediante planos e programas de investimento e de assistência técnica e social asseguram-se: os meios financeiros necessários à modernização e renovação das frotas de linha e de arrasto; o reapetrechamento e construção de instalações de secagem; a celebração de contratos coletivos de trabalho com sindicatos nacionais e casas dos pescadores; contribuindo-se ainda para a manutenção das Escolas de Pesca, Gabinete de Estudos e assistência social.

Com o robustecimento das capturas de bacalhau, os seus subprodutos crescem em semelhante proporção (quantidade e valor), como é o caso do óleo de fígado de bacalhau.

³⁷ Garrido 2003b: 806-807.

³⁸ Girão 1958.

³⁹ Grémio dos Armadores de Navios de Pesca do Bacalhau (GANPB) pelo Decreto-Lei n.º 26106/1935.

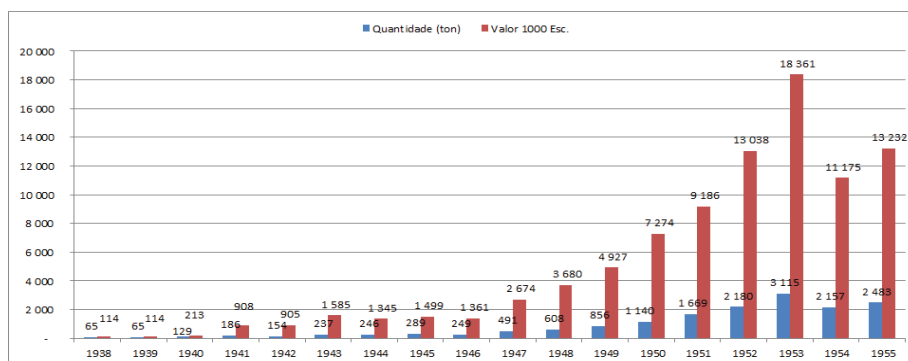
⁴⁰ Silva 1957: 6.

V. PRODUÇÃO E PROCESSO DE EXTRAÇÃO DO ÓLEO DE FÍGADO DE BACALHAU

Um dos subprodutos resultantes da pesca de bacalhau é o Óleo de Fígado de Bacalhau (**OFB**), que foi amplamente explorado no período do Estado Novo segundo as regras do Grémio dos Armadores de Navios de Pesca do Bacalhau (GANPB). Esta organização corporativa de entidades patronais foi criada pelo DL n.º 26106, de 23 de novembro de 1935⁴¹ sendo constituída pelas entidades singulares ou coletivas dedicadas à indústria da pesca do bacalhau. As competências do GANPB consistiam em regular o comércio importador de bacalhau em ligação subordinada à Comissão Reguladora do Comercio do Bacalhau (CRCB) e do Grémio dos Importadores de Armazenistas de Mercarias (GIAM); fomentar a frota de pesca e a produção nacional de bacalhau; fiscalizar e orientar a pesca, secagem e venda de bacalhau pescado por navios nacionais e a utilização e comercialização dos subprodutos desta indústria; (...); facultar aos sócios as condições necessárias ao desenvolvimento da indústria da pesca do bacalhau por navios portugueses, bem como das indústrias a elas inerentes; (...); promover a instalação de indústrias para o aproveitamento dos subprodutos da pesca do bacalhau, nomeadamente do óleo de fígado de bacalhau; estudar e regular os aperfeiçoamentos técnicos a incluir nos navios (entre outras).

A produção de OFB evoluiu em quantidade e valor entre 1938-1955, de 65 toneladas para 2483 toneladas respetivamente⁴², sendo um negócio rentável como se pode observar pelo gráfico 2. De notar que os fígados de bacalhau cedem 40% do seu peso em óleo⁴³e neste caso a rentabilidade cresceu de 1,75 contos/tonelada (1938) para 5,32 contos/tonelada (1955).

Gráfico 2 – Quantidades (toneladas) e valores (contos) do Óleo fígado de bacalhau (1938-1955)



Fonte: Produção própria com base em dados INE, in Gabinete de Estudos da Pesca 1957b.

⁴¹ Decreto-Lei n.º 26106/1935.

⁴² Gabinete de Estudos da Pesca 1957b.

⁴³ *Conselhos a um pescador...* 1940: 9.

Quanto à extração do OFB diversos processos poderiam ser utilizados: por escoamento espontâneo dos fígados (pouco utilizado por produzir um óleo escuro e mal cheiroso) e por aquecimento em banho-maria ou vapor (produzindo um óleo claro, de aroma agradável e pouca acidez). O processo mais antigo herdado dos Vikings escandinavos usava uma caldeira com água a ferver, onde os fígados eram colocados sobre ramos e à medida que o vapor subia cozinhava os fígados fazendo escorrer o óleo para a água. Outro processo é referido por Osório de Castro⁴⁴ conhecido como processo Lofoten, envolvendo diversas fases, onde a 1.^a consiste no esmagamento dos fígados sobre um filtro metálico, obtendo-se o óleo a partir das massas. As fases seguintes seriam o arrefecimento, a filtragem e a armazenagem. Acrescenta o autor que o processo deveria ser prático, feito por métodos simples e económicos, com bom rendimento qualitativo e quantitativo.

Em Portugal a extração de OFB era feito em caldeiras por aquecimento em banho-maria ou pelo vapor de água, processo este regulado pelo GANPB⁴⁵. Este órgão definia em pormenor todas as etapas do processo, desde a fase de escolha da Matéria-Prima (os fígados), ao acondicionamento, à armazenagem e à higienização dos instrumentos. Segundo as regras, o óleo de fígado de bacalhau para consumo humano deveria possuir uma cor pálida como a palha e um sabor suave. Havia uma grande preocupação em obter um produto de qualidade para alimentar a indústria farmacêutica. Por isso, todas as remessas de óleo de fígado de bacalhau (obtidas nas diferentes safras) eram analisadas, centrifugadas, filtradas, corrigidas quimicamente quando necessário e classificadas em tipos padrões (industrial e medicinal). Este suplemento alimentar era produzido na frota da pesca do bacalhau portuguesas aquando da faina nos bancos da Terra Nova, ao Atlântico Norte e à costa Canadiana⁴⁶.

VI. O ÓLEO DE FÍGADO DE BACALHAU NA SAÚDE INFANTIL NO PERÍODO DO ESTADO NOVO

A precariedade das políticas sociais implementadas ao longo do Estado Novo foi extremamente prejudicial para o sector da saúde, surgindo este como um dos domínios com maior atraso relativamente aos países europeus⁴⁷.

⁴⁴ Castro 1951: 5-16.

⁴⁵ *Conselhos a um pescador...* 1940: 20.

⁴⁶ Garrido 2003a e Sobral 2011.

⁴⁷ Campos 2013: 358.

A insuficiência de vitamina D no Século XIX afetava quase 50% da população em todo o mundo (1 bilhão de pessoas de diversas etnias e grupos etários) por motivos de subnutrição e pobreza⁴⁸. Dado o seu elevado teor de vitamina A e vitamina D, o OFB era aconselhado a dar às crianças para prevenir raquitismo e outros sintomas de deficiência vitamínica. Esta doença tornou-se num considerável problema de saúde pública no início do século XX, especialmente em crianças pobres das áreas urbanas.

Portugal não fugia à regra, revelando-se num dos países europeus com maior atraso, pela precariedade das políticas sociais implementadas pelo Estado Novo e pela exígua prestação de assistência médica dada pelas instituições de previdências⁴⁹ (que eram muito pobres, dispersas e limitada na maior parte dos casos à prática de clínica geral).

Ao longo do período da ditadura (1926-1974) Portugal possuía um grande atraso económico sendo na década de 70 um país “sanitariamente subdesenvolvido”⁵⁰ com significativas disparidades na riqueza e no rendimento das populações. Nessa época, as situações de pobreza e privação, a discriminação de género, a escassez de serviços públicos e proteção social, a habitação insalubre, a urbanização desregrada e mesmo a limitação (ou eliminação) do poder sindical, eram as principais causas de desigualdade social, com repercussões na saúde materno infantil⁵¹.

Importa reforçar que o período em estudo (1935-55) integra-se no regime do Estado Novo português (uma ditadura de tipo fascista), apoiado pela Constituição da República de 1933, que adotou uma ideologia corporativista, autodefinida como “república unitária e corporativa”⁵² (Art.os 5.º e 34.º), onde a sua política social (Art.º 6.º, alínea 3) era sustentada em organizações de classes e grupos socioprofissionais (com inibição de liberdade de associação sindical, Art.º 20.º, alínea 2). O regime não incentivava ao mutualismo associativo ou ao cooperativismo. A Constituição de 1933 não fazia referência às

⁴⁸ Heyerdal 1895.

⁴⁹ Instituições criadas ao abrigo dos: Decreto-Lei n.º 23049/1933, sobre os Grémios, organismos corporativos das entidades patronais; Decreto-Lei n.º 23050/1933, sobre os sindicatos nacionais; Decreto-Lei n.º 23051/1933, sobre as Casas do Povo; Decreto-Lei n.º 23052, sobre a construção de casas económicas; Decreto-lei n.º 23053/1933, de criação do Subsecretariado das Corporações e Previdência Social e o Instituto Nacional do Trabalho e Previdência; Lei 1884/1935, que institucionaliza a Previdência Social; Portaria 21906/1966, do Ministério das Corporações e Previdência Social que permite às caixas sindicais de previdência e abono de família a criação e manutenção de serviços e obras de interesse social, designadamente infantários, jardins infantis e estabelecimentos análogos, destinados à proteção dos filhos dos seus beneficiários; Portaria 22451/1967, que transforma a Federação de Caixas de Previdência em Serviços Médico-Sociais.

⁵⁰ Campos 2013: 359.

⁵¹ Vaquinhas 2011: 376.

⁵² Portugal 1933 (Art.º 5.º e Art.º 34.º)

responsabilidades do Estado em matéria de previdência social, dizendo apenas que lhe competia favorecer e promover as instituições de solidariedade, previdência, cooperação e mutualidade (Art.º 41.º), não se comprometendo em liderar o processo nem a financiar um sistema integrado de segurança social. Por seu turno o art.º 48.º do Estatuto do Trabalho Nacional de 1933 designado “A Previdência Social na organização corporativa”⁵³ sugeria às entidades privadas, a constituição das caixas destinadas a proteger os trabalhadores em situações de doença, invalidez, reforma e desemprego. Os fundos destas Caixas Sindicais de Previdência seriam supridos pelas contribuições dos trabalhadores e patrões, cabendo apenas ao Estado regulamentar e fiscalizar o funcionamento das instituições.

Nos anos que se seguiram à publicação dessa legislação, a proteção na saúde e a previdência tiveram um lento desenvolvimento uma vez que dependiam diretamente da regulamentação do trabalho e debatiam-se com fortes carências financeiras. Foi neste ambiente que surgiram as Casas dos Pescadores⁵⁴ em 1937, para as populações marítimas, que colheram uma abordagem autónoma em relação a outros domínios da vida social e económica, pois a sua regulamentação resultou como ação de repressão face à greve dos bacalhoeiros desse ano. Assim, a política de saúde do Estado Novo mostrou-se como um “sistema fragmentado, descoordenado, não equitativo e não universal, constituído por uma multiplicidade de subsistemas híbridos e frágeis, fomentadores de desigualdades sociais”⁵⁵. Tinha um cariz assistencialista, supletivista, caritativista e não universalista, sem medidas de política e apoio materno-infantil. Campos⁵⁶ clarifica que “a precariedade das políticas sociais (Assistência Pública) implementadas ao longo do Estado Novo foi extremamente prejudicial para o setor da saúde, surgindo este como um dos domínios com maior atraso relativamente aos países europeus”.

A dieta da maioria da população portuguesa até aos anos 1960, que vivia sobretudo no espaço rural, padecia de profundos desequilíbrios nutricionais, nomeadamente escassez de carne, gorduras e açúcares⁵⁷, vivendo inclusivamente períodos de fome e penúria alimentar, onde a distribuição da comida para além de ser rara obedecia a critérios hierárquicos internos ao grupo doméstico: “primeiro servia-se o homem de família e só depois as crianças e, por fim, as mulheres”⁵⁸.

⁵³ Estatuto do trabalho nacional in Decreto-Lei n.º 23048/1933.

⁵⁴ Decreto Lei n.º 23051/1933.

⁵⁵ Almeida 2017: 7.

⁵⁶ Campos 2003: 358.

⁵⁷ Freire: 2011.

⁵⁸ Truninger et al. 2012: 37.

Bird & Bauman⁵⁹ defendem que nos processos de transição demográfica e sanitários ocorridos na Europa no início do século XX, as melhorias a nível da alimentação e nutrição, das condições habitacionais, das condições de trabalho e de vida da população em geral, assim como o nível educativo das mães em particular, foram os principais fatores implicados na redução das taxas de mortalidade infantil. De notar que a evolução da mortalidade infantil num país, é um dos indicadores mais úteis para avaliar o nível sanitário e o estado de saúde de uma comunidade. Hofrichter⁶⁰ reforça este argumento, dizendo que em países onde imperavam situações de baixos salários, de má qualidade do ensino e de regimes de cariz totalitário, eram mais evidentes os problemas de pobreza na saúde, com reflexos ao nível da elevada Taxa de Mortalidade Infantil e na baixa Esperança Médica de Vida à nascença.

No que concerne a Portugal, o regime considerava enorme a mortalidade infantil descartando-se da sua função de apoio social e responsabilizando o chamado “perigo alimentar”⁶¹ causado pela “ignorância do povo, que dava comidas impróprias às crianças” e à liberdade “inconsciente” que elas tinham no campo⁶². Almeida⁶³ defende que “as principais causas de morte de crianças com menos de cinco anos durante todo o período do regime salazarista, (...) incluíam as doenças do aparelho digestivo – diarreias, enterites, apendicites e doenças do fígado e da vesícula biliar – juntamente com as doenças do aparelho respiratório – bronquites e as pneumonias”.

Visando reduzir a taxa de mortalidade infantil⁶⁴, o Governo implementou em 1956 um programa de inclusão de vitaminas na alimentação escolar⁶⁵ integrando o OFB na alimentação diária dos alunos mais carenciados. Esta campanha foi divulgada através de um folheto incluído na figura 3 e de uma circular, com indicações dos destinatários do suplemento alimentar, formas de tomar e quem o fabricava.

⁵⁹ Bird & Bauman 1998.

⁶⁰ Hofrichter 2003

⁶¹ Almeida 2017: 610 e 613.

⁶² Ibid.: 616.

⁶³ Ibid.

⁶⁴ <https://debates.parlamento.pt/catalogo/r2/dan/01/06/03/158/1956-06-27?sft=true#p1203>.

⁶⁵ Direção Geral do Ensino Primário 1956.

Figura 3 – Rótulo do frasco do Óleo de Fígado de Bacalhau DORI distribuído nas escolas e propaganda do Ministério da Saúde e Assistência.



Fonte: <https://almada-virtual-museum.blogspot.com/2020/01/fabrica-moderna-para-producao-de-oleo.html> [acesso em 10-03-2020]

Como consta na Circular n.º 2628 de 4 de Janeiro de 1956: “Os serviços da Direção Geral do Ensino Primário, estão a distribuir pelas cantinas escolares do Distrito, elevado número de frascos de óleo de fígado de bacalhau, destinado a completar a alimentação das crianças pobres que são beneficiadas por aquelas instituições. Em cumprimento de despacho superior determina-se aos senhores diretores das cantinas citadas: 1.º.) – que promovam seja efectuada pelos agentes de ensino a conveniente propaganda no sentido de se ensinar aos estudantes a utilidade do uso do óleo de fígado de bacalhau; 2.º.) – sejam conservados, cuidadosamente lavados, os frascos do óleo, depois de vazios, tendo em conta a futura utilização; as embalagens devem ser cuidadosamente conservadas; 3.º.) – que informem diretamente a Direção sobre a data do recebimento, número de frascos e despesa que, porventura, tenham efectuado com o transporte.” (sic)

Em Portugal, o consumo generalizado deste suplemento iniciou-se apenas em 1956 enquanto nos EUA esta preocupação já vinha desde os anos 1930, como retratam os exemplos nas Figuras 4 e 5.

5. Óleo de fígado de bacalhau, o “ouro do oceano”:
benefícios, produção e políticas de saúde no período do Estado Novo

Figura 4 – Projeto Lakeview, Arkansas (1938): Crianças na creche recebendo óleo de fígado de bacalhau.



Fonte: <https://www.loc.gov/item/2017781850/> [acesso em 10-03-2020]

Figura 5 – Work Projects Administration (1940): Crianças a tomar óleo de fígado de bacalhau na escola maternal no campo de trabalho migratório de Água Fria, Arizona.



Fonte: <https://www.loc.gov/item/2017786185/> [acesso em 10-03-2020]

A propaganda a esta medida, emanada pelo Ministério da Saúde e Assistência foi referida numa sessão da Assembleia Nacional⁶⁶ exaltando “a bela campanha iniciada este ano (1956) por S. Ex^a (o Subsecretário de Estado da Educação Nacional) para melhoria das condições de saúde das crianças portuguesa que frequentam as cantinas das escolas primárias, campanha que consistia na distribuição gratuita a esses alunos de óleo de fígado de bacalhau produzido pela nossa frota”. Indica ainda o deputado que foram distribuídas nesse ano (1956) 90.000 frascos por 50.000 crianças de 700 cantinas de 18 Distritos escolares, prevendo abranger 100.000 crianças no ano seguinte. Por outro lado, aplaude “a organização admirável das atividades piscatórias (...) que distribuíram 15 toneladas de óleo de elevado teor vitamínico e desprovido de acidez ou de qualquer cheiro ou sabor desagradáveis”.

O óleo de fígado de bacalhau “DÓRI”⁶⁷ era distribuído às crianças diariamente na sala de aula com vista ao melhoramento da sua condição nutricional. A apoiar os benefícios do OFB na saúde infantil, está o depoimento Florêncio Pinto um descendente de colono por terras de Pregões na Colónia Agrícola de Santo Isidro (uma política do Estado Novo para fixar população em terrenos baldios e públicos) em 1951, contando que “ainda há muita gente que tem essa memória de tomar óleo de fígado de bacalhau⁶⁸” e dos seus benefícios “o Montijo era na altura, era a freguesia com melhores condições de vida, com uma taxa de mortalidade infantil era de 16,29%, quando no resto do concelho era de 59,2%. Isso devia-se à presença de um médico. Levávamos as vacinas e bebíamos óleo de fígado de bacalhau”⁶⁹.

Mostrando um exemplo de autoelogio a esta iniciativa e da reduzida preocupação do Governo pela sua continuidade, o relatório incluía uma carta do Ministério da Educação Nacional onde se pode ler⁷⁰:

Tive a subida honra de, já lá vão 6 anos, ter esquematizado – colaborando com o subsecretário de então – o plano de fornecimento do óleo de fígado de bacalhau “DÓRI” às crianças das nossas cantinas. Direi uma vulgaridade, bem sei, mas repito ao mesmo tempo uma agradável constatação e o entusiasmo que nos chegam em centenas de cartas, das quais tenho o gosto de entregar a V. Ex.^a uma coleção de extractos. Agora, permita-me o meu Exmo. Amigo que, por força do meu próprio entusiasmo, lhe solicite o seu interesse para este problema. Realmente, as distribuições alargaram-se aos Açores e à Madeira, o número de cantinas está sempre a crescer, felizmente, e, por via das dotações

⁶⁶ Referência a esta campanha no Diário das sessões da Assembleia Nacional 1956, p. 1203, in <https://debates.parlamento.pt/catalogo/r2/dan/01/06/03/158/1956-06-27?sft=true#p1203>

⁶⁷ Truninger et al. 2012: 46.

⁶⁸ Ver entrevista a Álvaro Garrido em Saraiva 2018.

⁶⁹ Lúcio 2018.

⁷⁰ Truninger et al. 2012: 46

orçamentais, a quantia de óleo por criança a baixar o que, como se infere, resulta inconveniente.

Portanto, a doutrina constitucional portuguesa da época não seguia os princípios da transformação universal da “assistência em serviços do Estado”⁷¹, mostrando uma dimensão social limitada que deixava desprotegidas as suas populações. Almeida acreditava que “Toda a propaganda levada a cabo, no sentido de fazer crer que o regime era um defensor da saúde materno-infantil, encontrada no *Boletim da Assistência Social*, era claramente enganosa e manipuladora da opinião pública”⁷², pois “o regime de Salazar nunca considerou prioritária a assistência materno-infantil, aproveitando para culpabilizar as mães pela elevada taxa de mortalidade infantil, recriminando-as pela necessidade, que as obrigava a trabalhar fora de casa”⁷³. A apatia política pela saúde materno-infantil teve por isso consequências na taxa de mortalidade devido às condições sanitárias e sociais da população portuguesa.

VII. CONCLUSÃO

A tradição de consumo dos óleos de peixe remonta à *dieta* da Antiguidade Clássica, cujas propriedades curativas eram adequadas ao tratamento de gota, escrófula, raquitismo e outras doenças. Embora reconhecido como uma doença, o raquitismo tornou-se um considerável problema de saúde pública desde o início do século XIX, especialmente em crianças pobres das áreas urbanas. O regime alimentar da maioria da população portuguesa (especialmente a rural) até aos anos 1960, padecia de profundos desequilíbrios nutricionais. Portugal era um país sanitariamente subdesenvolvido resultante da grande precariedade das políticas sociais implementadas ao longo do Estado Novo, onde a taxa de mortalidade infantil durante a década de sessenta era mais de duas vezes superior à registada em Espanha⁷⁴. O regime justificava estes números com o “perigo alimentar” em consequência da ignorância do povo, que dava comidas impróprias às crianças e à liberdade “inconsciente” que elas tinham no campo. Em 1956 foi lançado um programa do Governo de estímulo ao consumo de óleo de fígado de bacalhau para suprir os deficientes níveis de Vitamina D nas crianças e reduzir a mortalidade infantil, fazendo distribuir pelas cantinas escolares um elevado número de frascos desse suplemento. Não havendo alinhamento com as Políticas de saúde, não existindo dinâmicas de apoio social universais e não sendo prioritária a assistência

⁷¹ Detalhe no ponto 1 do Decreto-Lei n.º 31666/1941, p. 1134.

⁷² Almeida 2017: 748.

⁷³ Almeida 2017: 758.

⁷⁴ *Ibid.*: 604

materno-infantil, esta campanha só poderá ser considerada de propaganda do Estado.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Banco de Portugal (1953-1955), *Relatórios do Conselho de Administração: Gerência de 1935-1955: Balanço Documentos e Parecer do Conselho Fiscal*. Acedido em 10 de novembro de 2017, em: <https://www.bportugal.pt/publications/banco-de-portugal>.
- Conselhos a um pescador do bacalhau* (1940), Grémio dos Armadores de Navios da Pesca do Bacalhau, Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 13411/1927. D.R. I Série. 69 (1927-04-04), p. 503.
- Decreto-Lei n.º 23802/1927. D.R. I Série. 98 (1927-04-27), p. 553-555.
- Decreto-Lei n.º 23048/1933. D.R. I Série. 217 (1933-09-23), p. 1655-1658.
- Decreto-Lei n.º 23049/1933. D.R. I Série. 217 (1933-09-23), p. 1658-1659.
- Decreto-Lei n.º 23050/1933. D.R. I Série. 217 (1933-09-23), p. 1659-1662.
- Decreto-Lei n.º 23051/1933. D.R. I Série. 217 (1933-09-23), p. 1662-1664.
- Decreto-Lei n.º 23052/1933. D.R. I Série. 217 (1933-09-23), p. 1664-1671.
- Decreto-Lei n.º 23053/1933. D.R. I Série. 217 (1933-09-23), p. 1671-1674.
- Decreto-Lei n.º 23968/1934. D.R. I Série. 23968 (1934-06-05), p. 770-772.
- Decreto-Lei n.º 26106/1935. D.R. I Série. 272 (1935-11-23), p. 1746-1753.
- Decreto-Lei n.º 31666/1941. D.R. I Série 2.º Supl. (1941-11-22), p. 1134-1137.
- Diário das sessões da Assembleia Nacional n.º 158/1956 (1956-06-28), p. 1203.
Disponível em: <https://debates.parlamento.pt/catalogo/r2/dan/01/06/03/158/1956-06-27?sft=true-p1203>
- Direção Geral do Ensino Primário (1956), *Circular n.º 2628 de 4 de Janeiro de 1956*, Direção Geral do Ensino Primário, Lisboa.
- Estatutos da Mutua dos Navios Bacalhoeiros* (1936), Grémio dos Armadores de Navios da Pesca do Bacalhau, Lisboa.
- Gabinete de Estudos da Pesca (1957a), *A pesca do bacalhau: Campanha de 1955-1956*, Companhia Nacional Editora, Lisboa.
- Gabinete de Estudos da pesca (1957b). *Resumo estatístico das pescas portuguesas 1938-1956*, Papelaria Luso-Brasileira, Lisboa.
- Lei n.º 1884/1935. D.R. I Série. 61 (1935-03-16), p. 385-387.
- Portaria n.º 21906/1966. D.R. I Série. 53 (1966-03-04), p. 315-316.
- Portaria n.º 22451/1967. D.R. I Série. 11 (1967-01-13), p. 75-76.

Portugal (1933), *Constituição Política da República Portuguesa*, Imp. Nacional, Lisboa.

Estudos

- Albala, Ken; Eden, Trudy (eds.) (2011), “Historical Background to Food and Christianity”, in *Food and Faith in Christian Culture*, Columbia University Press, New York, 7–20. Disponível em: www.jstor.org/stable/10.7312/alba14996.4.
- Almeida, Andreia da Silva (2017), *A saúde no Estado Novo de Salazar (1933–1968) Políticas, Sistemas e Estruturas*. (Dissertação de Doutoramento, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Portugal).
- Amorin, Roby (1987), *Da mão à boca. Para uma história da alimentação em Portugal*, Edições Salamandra, Lisboa.
- Angelo, Giana; Drake, Victoria J.; Frei, Balz (2015), “Efficacy of Multivitamin/mineral Supplementation to Reduce Chronic Disease Risk: a Critical Review of the Evidence from Observational Studies and Randomized Controlled Trials”, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55.14: 1968–1991. Disponível em: DOI 10.1080/10408398.2014.912199
- Azevedo, C. (2013), *A Memória e o Património Marítimo da Costa Norte de Portugal*. (Dissertação de Mestrado, Universidade do Minho, Braga, Portugal).
- Banyai, Andrew L. (1940), “Cod-liver oil as local treatment for tuberculous lesions”, *British Journal of Tuberculosis* 34.3/4: 107–116. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0366085040800124>
- Bird, S. T.; Bauman, K. E. (1998), “State-level infant, neonatal and postneonatal mortality: the contribution of selected structural socioeconomic variables”, *International Journal Health Services* 28: 13–27.
- Blaikie, N.W.H. (1991), “A critique of the use of triangulation in social research”, *Quality and Quantity* 25: 115–136.
- Braga, M. (1959), “A Acção das Misericórdias, das Casas do Povo e dos Centros Paroquiais de Assistência no Combate à Mortalidade Infantil”, in *IV Congresso das Misericórdias: Actas* vol. I, [s.n.], Lisboa, 33–34.
- Camacho, Brito (1927), *Jornadas*, Guimarães, Lisboa.
- Campos, Ana Maria Ferreira (2013), “Assistência Médica e desigualdade social no Estado Novo”, *Estudos do Século XX* 13: 357–370.
- Cardoso, Adelino; Proença, Nuno (coords.) (2018), *Dor Sofrimento e saúde mental na Arquipatologia de Filipe Montalto*, Edições Húmus, Vila Nova de Famalicão.
- Castro, Jerónimo Osório (1951), “Entrepósitos de beneficiação de óleo de fígado de bacalhau”, *Revista de medicina veterinária* XLVI.336: 5–16.

- Celsus, Aulus Cornelius (1935), *On Medicine: Books 1-4* (W. G. Spencer, trad.), Harvard University Press, Cambridge. Disponível em: http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Celsus/2*.html#17.
- Coimbra, Jorge Bebiano (1958), *O mercado nacional de bacalhau salgado e seco: características e perspectivas*, Comissão Reguladora do Comércio do Bacalhau, Lisboa.
- Coward, Katharine H. (1929), “The Value of Irradiated Milk Compared with Cod-Liver Oil as a Source of Vitamin D”, *The Lancet* 214.5543: 1090. Disponível em: DOI 10.1016/S0140-6736(01)09897-X
- de Sanctis, Adolph G.; Craig, John Dorsey (1930), “Comparative value of Vios-terol and Cod Liver Oil as Prophylactic Antirachitic Agents”, *JAMA* 94.17: 1285-1286. Disponível em: <https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/235586>
- Eysteinsdottir, T. et al. (2015), “Cod liver oil consumption at different periods of life and bone mineral density in old age”, *British Journal of Nutrition* 114.2: 248-256.
- Freire, D. (2011), “Produzir mais e melhor: Estado, agricultura y consumo alimentario en Portugal (1926-1974)”, *Ayer* 83.3: 101-126.
- Garland, Joseph (1924), “The Importance of Cod Liver Oil as an Anti-Rachitic Agent”, *Boston Medical and Surgical Journal* 191.8: 347-349. Disponível em: 10.1056/nejm192408211910804
- Garrido, Álvaro (2003a), *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Garrido, Álvaro (2003b), *Abastecimentos e Poder no Salazarismo – O “Bacalhau Corporativo” (1934-1967)* vol. II, FEUC, Coimbra.
- Garrido, Álvaro (2004). *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Gee, Robert (1868), “Cod-liver oil as a remedial agent in typhus”, *The Lancet* 92.2365: 823-825. Disponível em: DOI 10.1016/S0140-6736(02)52439-9
- Girão, Amorim (1958), *Atlas de Portugal*, Instituto de Estudos Geográficos, Coimbra. Disponível em: <http://www.uc.pt/fluc/depgeotur/publicacoes/OutrasPubl/AAG/pdfs/N26.pdf>
- Glover, R. (1853), “On the Action of Cod-Liver Oil as a curative agent in the Treatment of Disease”, *The Lancet* 62.1576: 453-474. Disponível em: DOI 10.1016/S0140-6736(02)53256-6
- Gröber, Uwe et al. (2013), “Vitamin D”, *Dermato-Endocrinology* 5.3: 331-347. Disponível em: DOI 10.4161/derm.26738
- Guy, Ruth A. (1923), “The history of cod liver oil as a remedy”, *Am J Dis Child* 26.2: 112-116. Disponível em: DOI 10.1001/archpedi.1923.04120140011002

- Hernigou, P.; Auregan, J-C.; Dubory, A. (2019), “Vitamin D: part II; cod liver oil, ultraviolet radiation, and eradication of rickets”, *International Orthopaedics* 43.3: 735-749. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s00264-019-04288-z>
- Heyerdal, P. M. (1895), “New researches in ‘cod liver industry’”, in Möller, F. P. (ed.), *New Researches in Cod Liver Industry*, Snow Hill Ec., London.
- Hofrichter, Richard (ed.) (2003), *Health and social justice: politics, ideology, and inequity in the distribution of disease*, Jossey-Bass, San Francisco.
- Holmes, Arthur D. (1926), “Modern cod liver oil as a source of fat-soluble vitamins”, *Journal of the American Oil Chemists’ Society* 3.9: 310-314.
- Huotari, Anne; Herzig, Karl-Heinz (2008), “Vitamin D and living in northern latitudes: an endemic risk area for vitamin D deficiency”, *International Journal of Circumpolar Health*, 67.2/3: 164-178. Disponível em: DOI 10.3402/ijch.v67i2-3.18258.
- Kiple, K.; Ornelas, K. (eds.) (2000), *The Cambridge world history of food*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Linday, Linda A. (2010), “Cod Liver Oil, Young Children, and Upper Respiratory Tract Infections”, *Journal of the American College of Nutrition* 29.6: 559-562.
- Lúcio, Susana (2018, novembro 17), “Como era a vida na aldeia-modelo de Salazar”, *Sábado*. <https://www.sabado.pt/vida/detalhe/como-era-a-vida-na-aldeia-modelo-de-salazar>
- Manso, Francisco; Cruz, Oscar (1984), *Epopeia dos bacalhaus*, Distri Editora, Lisboa.
- Marques, Francisco; Lopes, Ana Maria (2011), *Faina Maior- A pesca do bacalhau nos mares da Terra Nova*, Procer, Ílhavo.
- Nelson, V. E. et al. (1927), “Cod-Liver Oil as Food 1”, *Industrial & Engineering Chemistry* 19.7: 840-844. Disponível em: DOI:10.1021/ie50211a028
- Oke, W.S. (1850), “On the Primary Introduction of the Oleum Jecoris Aselli or Cod-Liver Oil as an Internal Remedy for Disease”, *Provincial Medical and Surgical Journal* s1-14.4: 93. Disponível em: DOI 10.1136/bmj.s1-14.4.93-a
- Ornellas e Castro, Inês (2018), “Corpos, palatos e sensibilidade médica”, in Cardoso, Adelino; Proença, Nuno (orgs.), *Dor Sofrimento e saude mental na Arquipatologia de Filipe Montalto*, Edições Humus, Vila Nova de Famalicão.
- Roberts, R. E. (1929), “Stearin from Cod Liver Oil as a Source of Vitamin D”, *Poultry Science* 9.2: 102-106. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0032579119561089>

- Saraiva, José Cabrita (2018, abril 16), Álvaro Garrido em “A pesca do bacalhau tornou-se um mito além-fronteiras por causa deste livro”, *Sol*. <https://sol.sapo.pt/artigo/608448/-a-pesca-do-bacalhau-tornou-se-um-mito-alem-fronteiras-por-causa-deste-livro>
- Shipley, P. G. et al. (1984), “Studies on experimental rickets: The American Journal of Hygiene, Volume I, 1921”, *Nutrition Reviews* 42.5: 192-194. Disponível em: <https://academic.oup.com/nutritionreviews/article/42/5/192/1812778?login=true>
- Silva, António Duarte (1957), *A pesca do bacalhau: campanha de 1955-1956*, Gabinete de Estudo das Pescas, Lisboa.
- Soares, Carmen (2018), “Mesas terapêuticas e mesas saudáveis: Platão em diálogo com a literatura médica e gastronómica”, *Archai* 23: 229-264. Disponível em: DOI https://doi.org/10.14195/1984-249X_23_8
- Sobral, J. M. (2011), “Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os Portugueses”, in *Actas do XI Congresso Afro-Luso-Brasileiro de Ciências Sociais “Diversidades e (Des)igualdades*, Universidade Federal da Bahia, Baía, 1-15.
- Stammers, T; Sibbald, B; Freeling, P. (1992), “Efficacy of cod liver oil as an adjunct to non-steroidal anti-inflammatory drug treatment in the management of osteoarthritis in general practice”, *Annals of the Rheumatic Diseases* 51.1: 128-129. Disponível em: <https://ard.bmj.com/content/51/1/128>
- Truninger, M. et al. (2012), *A evolução do sistema de refeições escolares em Portugal (1933-2012): 1º relatório de pesquisa*, ICS, Lisboa.
- Vaquinhas, Irene (coord.) (2011), “A época contemporânea”, in Mattoso, José (dir.), *História da vida privada em Portugal* vol. 3, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Ware, Megan (2018), “Cod Liver Oil: Health Benefits, Facts and Research”. Disponível em: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/270071.php>
- Wilkins, John; Nadeuau, Robin (eds.) (2015), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley-Blackwell, Chichester.
- Wise Traditions in Food, Farming and the Healing Arts* (Fall 2005).
- Wolf, G. (1980), “Vitamin A”, in Alfin-Slater, R. B.; Kritchevsky, D. (eds.), *Human nutrition: a comprehensive treatise*, Plenum Press, New York.
- Wolf, G. (2004), “Discovery of Vitamin D: the Contribution of Adolf Windaus”, *Journal of Nutrition* 134.6: 1299-1302.

**6. QUEIJO ARTESANAL DO SERRO:
UM PATRIMÔNIO ALIMENTAR EM RISCO?
IDENTIDADE ALIMENTAR, RESISTÊNCIA
E SUSTENTABILIDADE PELO TURISMO**

**SERRO ARTISANAL CHEESE: A FOOD HERITAGE AT RISK?
FOOD IDENTITY, RESISTANCE
AND SUSTAINABILITY THROUGH TOURISM**

Elcione Luciana da Silva¹
Universidade de Coimbra
0000-0003-4211-1334
elcioneluciana@yahoo.com.br

RESUMO

O modo artesanal de fazer o queijo em Minas Gerais é um patrimônio cultural imaterial brasileiro desde 2008. O saber-fazer deste alimento representa a influência e hábitos alimentares dos portugueses na América Portuguesa no período colonial. Na cidade do Serro, um dos principais centros mineradores da Capitania de Minas, mantém-se ainda as técnicas artesanais de produção do queijo que após a decadência da mineração serviu de sustento para diversas famílias que ali permaneceram. Entretanto, as técnicas tradicionais que envolvem este alimento têm sido constantemente ameaçadas. Ora por legislações brasileiras com discursos sobre a insegurança alimentar. Ora por atividades econômicas, como a mineração, que podem colocar em risco saberes e técnicas artesanais salvaguardadas. Esta pesquisa tem como objetivo discutir a relação entre o patrimônio alimentar, sua salvaguarda e o desenvolvimento sustentável, expondo processos que podem valorizar sua produção, bem como comprometer a técnica tradicional. Esta pesquisa contou com entrevistas com atores locais ligados a produção do queijo e sua salvaguarda com o objetivo de compreender melhor suas percepções sobre a salvaguarda da técnica do modo de produção, a mineração e o turismo. Por meio de análise *SWOT*, apontaremos quais cenários têm se apresentado quanto a relação turismo gastronômico, queijo artesanal e mineração.

PALAVRAS-CHAVE

Identidade alimentar; Queijo Artesanal do Serro; Salvaguarda; Sustentabilidade; Turismo.

¹ Doutoranda em Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

ABSTRACT

The artisanal way of making cheese in Minas Gerais has been a Brazilian intangible cultural heritage since 2008. The know-how of this food represents the influence and eating habits of the Portuguese in Portuguese America in the colonial period. In the city of Serro, one of the main mining centers of the Province of Minas Gerais, the artisanal techniques of cheese production are still maintained. After the decline of gold mining in the 19th century, Serro's artisan cheese became the source of livelihood for several families who remained there. However, this food has been constantly threatened. Sometimes by public policies, often non-compliant with the secular tradition of the artisanal mode of production. Sometimes due to economic activities, such as mining, which can put at risk safeguarded knowledge and artisanal techniques. This paper aims to discuss the relationship between food heritage, its safeguard and sustainable development, exposing processes that can enhance their production, as well as compromising the traditional technique. This research included interviews with local actors linked to cheese production and its safeguard in order to better understand their perceptions about safeguarding the production mode technique, mining and tourism. Through SWOT analysis, we will point out which scenarios have been presented regarding the relationship between gastronomic tourism, artisanal cheese and mining.

KEYWORDS

Food Identity; Serro Artisanal Cheese; Safeguard; Sustainable Development; Tourism.

INTRODUÇÃO

O modo artesanal de fazer o queijo em Minas Gerais é um patrimônio cultural imaterial brasileiro desde 2008 e representa a influência e hábitos alimentares dos portugueses na América Portuguesa no período colonial. A experiência histórica da produção de queijo, de origens situadas na Antiguidade Clássica para a Europa, teve de se adaptar ao novo contexto americano, desde logo a novas condições ambientais (terra e clima). Na cidade do Serro, um dos principais centros mineradores da Capitania de Minas, mantém-se ainda as técnicas artesanais de produção do queijo. Os portugueses que ali chegaram, a princípio, em busca de pedras preciosas, no século XVIII, levaram também a cultura da produção do queijo, que serviu de sustento para diversas famílias que ali permaneceram, após a decadência da mineração.

Apesar deste patrimônio alimentar ter mantido por mais de três séculos, saberes e conhecimentos transmitidos de geração a geração, as técnicas tradicionais que envolvem este alimento têm sido constantemente ameaçadas. Ora por legislações brasileiras com discursos sobre a insegurança alimentar, que desconsideram alimentos artesanais e sua importância para o desenvolvimento econômico local. Ora por atividades econômicas, como a mineração, que ao utilizar

de recursos naturais e que são básicos para a produção do queijo, podem colocar em risco saberes e técnicas artesanais salvaguardadas. A cidade de Serro, além de possuir seu conjunto arquitetônico e histórico reconhecido como Patrimônio Cultural Nacional, possui também um alimento registrado como Patrimônio Imaterial brasileiro. Portanto, tem o turismo cultural como uma principal alternativa para o desenvolvimento sustentável.

Esta pesquisa discute a relação entre o patrimônio alimentar, sua salvaguarda e o desenvolvimento sustentável, expondo processos que podem valorizar a produção do queijo artesanal, bem como comprometer a técnica tradicional. Faz parte ainda desta pesquisa destacar como a microrregião produtora do queijo artesanal do Serro tem se mobilizado para a valorização deste importante patrimônio alimentar pelo turismo sustentável.

Para alcançar o objetivo apresentado começamos por proceder a uma revisão bibliográfica: Na primeira seção “A mineração e a identidade alimentar: história do queijo artesanal em Serro no ciclo do ouro e diamantes” evidenciaremos a importância deste alimento associado a outra atividade econômica diretamente ligada à fundação das primeiras vilas setecentistas mineiras: a mineração. Na segunda seção “Patrimônio imaterial de Minas Gerais e do Brasil”: identidade alimentar, resistência e valorização do patrimônio alimentar” evidenciaremos como se deu o processo de patrimonialização do modo artesanal de se fazer o queijo e como este tem sido exposto e ameaçado pelas políticas públicas, que muitas vezes podem estar em desconformidade com a tradição secular do modo artesanal de produção. Evidenciaremos ainda como acordos políticos, por meio de discursos de incentivo ao desenvolvimento econômico, acabam por facilitar atividades insustentáveis como as mineradoras, cujas técnicas atuais de extração podem vir a influenciar diretamente e indiretamente na continuidade da produção do queijo. E por fim, na terceira seção, “O queijo, o turismo e a mineração na cidade do Serro: o patrimônio alimentar em risco e a busca pela sustentabilidade” apresentaremos pesquisas que apontam para a influência do alimento na motivação turística e que evidenciam a importância do turismo sustentável para a promoção e valorização deste patrimônio alimentar. Evidenciaremos ainda como o turismo pode contribuir para o desenvolvimento local, ao mesmo tempo em que concilia a valorização dos atributos culturais e ambientais presentes na cidade.

Para esta pesquisa foi realizada revisão bibliográfica sobre os seguintes temas: Patrimônios alimentares; Gestão do patrimônio; Identidade; Turismo; Sustentabilidade. Foram utilizadas legislações brasileiras como o objetivo de evidenciar o impacto destas políticas públicas na produção do queijo. Apresentaremos alguns processos de tentativas de instalação de mineradoras próxima a cidade, cujos estudos minimizam os impactos ligados ao meio ambiente e indiretamente à produção do queijo.

Foram realizadas entrevistas exploratórias com produtores de queijo que participaram de forma direta da valorização do queijo artesanal pelas legislações

brasileiras e que possuem papel interveniente em órgãos públicos e privados. A pesquisa contou ainda com entrevistas obtidas por outras fontes e que foram concedidas por outros atores sociais que recentemente apresentaram dados técnicos ligados aos aspectos socioculturais e ambientais que ajudaram a compreender melhor as dificuldades atuais da cidade do Serro em relação a salvaguarda do queijo artesanal e a presença da mineradora. Apresentaremos ainda por meio de análise *SWOT*, qual o cenário de desafios e oportunidades que tem se apresentado para a cidade do Serro quanto a relação turismo gastronômico, queijo artesanal e mineração.

1.0. MINERAÇÃO E A IDENTIDADE ALIMENTAR: HISTÓRIA DO QUEIJO ARTESANAL EM SERRO NO CICLO DO OURO E DIAMANTES

A cidade do Serro (antiga Vila do Príncipe) está localizada na região central de Minas Gerais. Como diversas cidades mineiras teve suas origens vinculadas à mineração. A descoberta de pedras preciosas no Ivituruí, região onde está inserida a atual cidade do Serro, se deu por volta de 1702, por bandeirantes paulistas. Desde esta descoberta, este território passou a atrair diversos aventureiros que construíram seus ranchos em torno da atividade minerária, dando origem aos primeiros povoados².

A abundância do ouro atraía levas de gente e promoveu um constante crescimento do arraial, que em 1714 foi elevado à categoria de vila, com o nome de Vila do Príncipe. Esta vila passa a ter condições para uma vida regular urbana e de forte vitalidade. Mais tarde, a necessidade de dar organização mais efetiva ao sistema judicial na região pela Coroa portuguesa determinaria em 1720, a instituição da Comarca do Serro Frio³, que teria como sede a Vila do Príncipe (atual Serro). Esta comarca era a mais extensa da Capitania de Minas e perdia somente para a Comarca de Vila Rica (Ouro Preto) em produção de ouro.

Os arraiais e vilas presentes nas regiões de mineração diferenciavam-se de quaisquer outras na colônia durante os séculos XVIII e XIX. Para Souza⁴, no período colonial, a cidade do ciclo do ouro se configurava como o lugar por excelência para a concentração do excedente produtivo e para a realização de trocas comerciais. Ainda segundo a autora, neste contexto, desempenhava uma função de suporte às necessidades da produção e do consumo, cujas relações econômicas, ditadas principalmente pela mineração, atuavam como motores de produção de novas espacialidades e relações de poder.

² Secretaria de Turismo, Cultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento 2019.

³ Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 1982. A criação da Comarca do Serro Frio teria ocorrido em 17 de fevereiro de 1720.

⁴ Souza 2015: 75.

Com o grande impulso desenvolvimentista adquirido pela Vila do Príncipe, criou-se uma necessidade por parte da numerosa e heterogênea população em buscar meios de subsistência. Portanto, foi dada uma especial atenção ao abastecimento alimentar exigido pelo impacto da mineração, que passou por momentos de interrupção para a produção de gêneros alimentares ocasionada pelas crises de fome⁵. Esta crise de abastecimento alimentar no século XVIII também foi evidenciada por Zemella⁶.

Não é fácil abastecer centros populacionais nascidos quase da noite para o dia. Havia gente demais para ser alimentada, vestida, calçada e abrigada. O abastecimento das minas tornou-se um problema que por vezes se apresentou quase insolúvel, sobrevivendo crises agudíssimas de fome, decorrentes da total carência de gêneros mais indispensáveis à vida.

O poder político permitiu com que a Vila do Príncipe se fortalecesse como centro comercial estratégico, reunindo além do setor minerário⁷, um mercado para compra e venda de gados dos currais de formiga (Montes Claros) e São Francisco além dos produtos alimentícios de Guanhões e Peçanha⁸.

A criação do gado bovino foi determinante para as primeiras tentativas de expansão e interiorização do território brasileiro, ocorridas entre o final do século XVII e início do XVIII⁹. Apesar da grave crise de abastecimento alimentar na região, a dinâmica e este movimento de pessoas também possibilitou a fixação de povoados e fazendas, contribuindo para o desenvolvimento de uma economia pecuária que, aos poucos, resolveu os problemas de abastecimento da região e dos centros mineradores¹⁰.

Ao lado, da agricultura, a produção agrícola teria grande importância na sobrevivência das populações nas áreas mineradoras.

[...] vemos na agricultura de abastecimento alimentar uma forma de acesso à riqueza e uma resposta econômica à necessidade de sobrevivência das populações crescentes da área mineradora. Mesmo antes da diminuição desta atividade, a diversificação da economia se dava em direção à produção agrícola, ao comércio, ao artesanato, etc¹¹.

⁵ Passetti 2006.

⁶ Zemella 1990:191.

⁷ Rodarte 1999: 90.

⁸ Pereira 2007: 49.

⁹ Meneses 2000.

¹⁰ Rodrigues 2017: 04.

¹¹ Meneses 2000: 151.

Dentre os alimentos consumidos nesse período, o queijo se destacou como produto de sobrevivência e mais tarde se consolida como um ícone da cozinha mineira. No início do século XIX, a atividade minerária já estava em franca decadência. A cidade do Serro perde sua importância regional e sua capacidade de se adequar às novas exigências da sociedade, em face da falta de alternativas econômicas que apoiassem o seu desenvolvimento¹², até entrar em decadência. Segundo Dario Silva, historiador serrano, o Serro, passa a ter uma importância para o comércio no norte de Minas, que era considerada a região mais “atrasada” do estado.

Duas são as causas de tanto atraso nosso, principais: o Governo, cego pelos esplendores do ouro e do diamante, não cuidou nunca de instruir ou animar, antes passou a tolher a agricultura, *proibindo os novos engenhos*; a longiquidade e asperezas dos caminhos são a outra causa. [...] Da vinda de D. João VI para cá houve o início de melhores dias e a Vila do Príncipe fazendo-se *empório* do comércio para as povoações e fazendas da *Mata* melhorou alguma coisa, melhorou muito sensivelmente¹³.

Um ar de ruralidade se estendeu sobre a região a partir do declínio da mineração, sendo as atividades agropecuárias uma importante base da economia local. Com a decadência do ciclo do ouro na segunda metade do séc. XVIII, a Vila do Príncipe foi adquirindo um perfil econômico sobretudo rural e o queijo se torna um elemento de alavancagem da economia local e regional. A criação de gado se tornaria uma das fontes mais abundantes e seguras da sua riqueza.

Não se sabe quando a produção do queijo se inicia na Vila do Príncipe, entretanto, quando a vila se consolida como um centro administrativo, a partir de 1720, e se torna sede da Comarca do Serro Frio, é provável que esta comece a receber um grande número de pessoas, dentre estas, portugueses, que encontram um ambiente propício para a produção do queijo.

Sobre indícios da produção de queijo em Serro, consta um documento anônimo da Biblioteca da Ajuda (Lisboa), século XVIII, intitulado *Informações sobre as Minas do Brasil*, que informa que nos caminhos do Rio das Velhas, “nas chamadas gerais”, bem como nas serras “do Serro Frio” havia “água em abundância, farinha em quantidade, carnes de toda espécie, frutas, laticínios¹⁴”. Outro documento que comprova a produção e circulação do queijo no Serro é uma ordem do Conde de Valadares, de 1772, (Figura 01), que segundo IPHAN exige

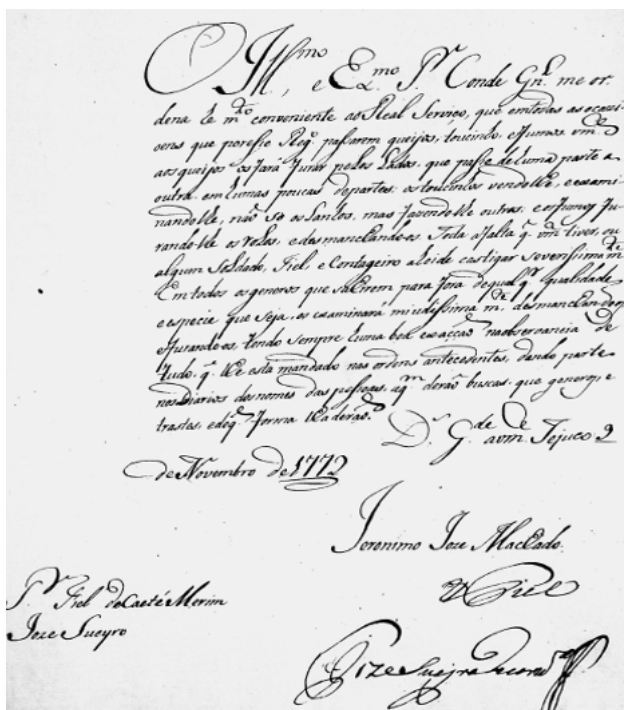
¹² Souza 2015: 80.

¹³ Silva 1928/2008: 109-110 apud Souza 2015: 80.

¹⁴ Zemella 1990: 126 apud IPHAN 2006: 20.

que os Postos de fiscalização¹⁵ da região do Serro Frio façam gestão de “**furarem os queijos** que passaram pelos Registros (...) a fim de evitar o contrabando de ouro e de diamantes”.

Figura 1 – “Ordem do Conde de Valadares, datada de 1772
– Postos de fiscalização”



Fonte: <http://bdlb.bn.gov.br/acervo>

Portanto, ao mesmo tempo em que ocorre a mineração, inicia em seguida a produção e transmissão da técnica artesanal pelos portugueses, com necessária adaptação às condições climáticas, considerando que com a ocupação das vilas e arraiais era necessário um abastecimento alimentar satisfatório para os povos que se instalaram nas regiões mineiras.

¹⁵ Registros da Demarcação Diamantina – postos fiscais e quartéis encarregados da repressão ao contrabando de diamantes, mas também da cobrança das “entradas”.

Apesar da data e origem da produção do queijo no Brasil ainda ser desconhecida, Souza¹⁶ relata que os indígenas desconheciam o gado *vacum*, assim como outras espécies domesticadas no Velho Mundo e conseqüentemente o queijo tardou a ser incorporado no cotidiano da colônia. A ausência do gado bovino, a princípio, pode ser percebida pelo relato de Pero Vaz de Caminha em 1500. [...] 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 homem¹⁷.

De acordo com Simonse¹⁸, a introdução do gado *vacum* na colônia se deu graças à Dona Ana Pimentel de Sousa, procuradora e mulher de Martim Afonso de Sousa, donatário português, que no ano de 1534, importou e introduziu o gado bovino no Brasil pela capitania de São Vicente, no litoral sudeste brasileiro e que depois se espalhou no Brasil. Sabe-se ainda que desde os primeiros anos de descoberta do Novo Mundo, o português já se apresentava como um consumidor habitual de queijos¹⁹. Era um alimento que estava na lista de produtos de Portugal para os portos do Brasil (Figura 02), conforme parecer datado de 26/07/1814 assinado em Lisboa, em que se propõe o estabelecimento de direitos de entradas das carnes salgadas, queijos etc. “Proponho que se estabeleçam os Direitos de entrada nas carnes salgadas estrangeiras, queijo e manteiga, [...] sendo este modo de animar esta cultura”²⁰.

¹⁶ Souza 1958: 342.

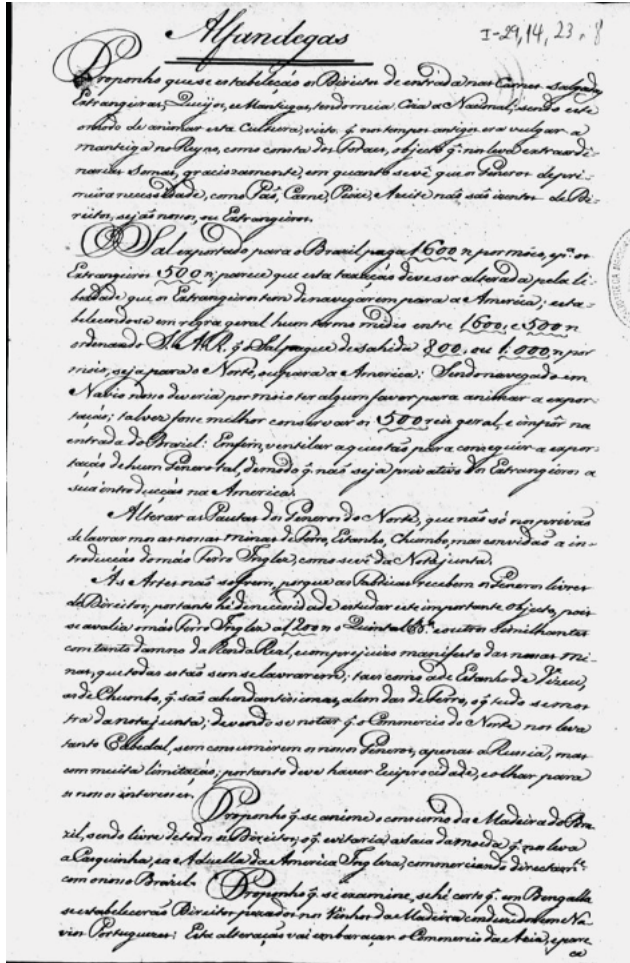
¹⁷ Carta de Pero Vaz de Caminha ao Rei D. Manuel I redigida em 1 de maio de 1500.

¹⁸ Simonsen 1977: 151.

¹⁹ Salvador 2002: 159.

²⁰ Parecer de 26/07/1814 assinado em Lisboa apud IPHAN 2006.

Figura 2 – “Parecer assinado em Lisboa em 1814 que estabelece direitos de entradas de alimentos no Brasil”



Fonte: <http://bdlb.bn.gov.br/acervo>

Em sua pesquisa intitulada “Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras”, Soares evidencia que no período de descobertas (séc. XVI e XVII), os colonos possuíam uma grande necessidade em manter uma dieta de matriz portuguesa. Muitas vezes por questões de saúde, outras vezes por já estar habituados com certos alimentos, e nostálgicos, para lembrar-se de sua terra natal. Na dieta estavam alimentos que “o português carregava na bagagem da sua memória gustativa²¹”.

²¹ Soares 2015: 40.

A região do Serro, (um dos principais centros mineradores da colónia), pelas condições ambientais que oferecia (favoráveis à criação de gado bovino), veio mais tarde a tornar-se uma das principais regiões produtoras de queijo artesanal com a técnica portuguesa. Sua produção estava diretamente relacionada a todo esse processo de abastecimento alimentar, convivendo com uma economia diversa, onde agropecuária, mineração, artesanato e prestação de vários serviços eram fontes de recurso interdependentes²².

O queijo possui um papel muito importante na história do Serro. Certamente, foi uma das maiores heranças deixadas pelos portugueses na formação da cultura regional (uma dádiva da civilização clássica considerando que as origens do queijo remetem ainda a Antiguidade). Sua técnica de produção espalhou-se pelo mundo e após ser levado a região das Minas Gerais pelos reinóis participa intrinsecamente da formação do povo mineiro desde o início da mineração. O queijo possui uma grande vantagem como alimento de alta durabilidade, que para aquela época seria importante devido aos longos caminhos percorridos entre as extensas comarcas.

No espaço de tempo entre a ida dos portugueses aos dias atuais, ocorreram diversas acomodações e intervenções dos próprios mineiros para que este alimento se adaptasse a região.

A fama do queijo produzido em Minas Gerais já corria para outros estados brasileiros no século XIX, onde já encontrava um mercado ilimitado para consumi-los. A sua imagem rural e de campos propícios para a atividade agropecuária já estava consolidada em meados do século XIX, conforme podemos perceber no Jornal do Rio de Janeiro *A Actualidade*, data de 1862.

Dão fartamento em seus fertilíssimos campos; a lã, algodão em rama e trançado, o toucinho, o queijo... são n'ella preparados com arte e exportados em grandes escala, vindos de seys imensos sertões; animais de toda a espécie, como bovino, cavalari, muar, suíno e lanígero se reproduzem facilmente pela uberdade do solo e descem continuamente em demande dos grandes mercados; onde a procura é quasi ilimitada; o ouro e pedras preciosas correm em suas minas e vão em toda a parte assolar a riqueza de suas terras²³.

A fama do queijo Minas não se restringiu somente ao mercado brasileiro, o jornal *O Novo Mundo*, em 1873, já ressaltava a sua fama e qualidade.

O queijo de Minas é realmente excellent e, se fosse mais barato, não há dúvida que muitas outras marcas estrangeiras de que hoje o Rio de janeiro e as outras cidades brasileiras consomem grande quantidade, seriam expellidas

²² IEPHA 2018.

²³ Jornal *A Actualidade* 1862.

do mercado, ao menos reduzida à pequena demanda. [...] Não se trata neste caso de um artigo de pouca importância. Posto que o queijo seja considerado como comestível de luxo, não faltam sábios que o considerem como artigo de primeira necessidade, – tal é a riqueza de sua composição química²⁴.

Outro fato curioso, desta vez sobre a cidade do Serro, descrito por um jornal do Rio de Janeiro²⁵, datado de 1968, com artigo intitulado “O relógio e as vacas” conta um fato inédito ocorrido nesta cidade. Segundo o jornal, os produtores do queijo do Serro se recusavam a aceitar o horário de verão brasileiro. Motivo? Era preciso respeitar o horário das vacas, dada a importância das vacas numa terra de produtores de queijo.

Parece que todos produtores de queijo são teimosos [...] Fabricantes de queijo da cidade mineira de Serro, teimando contra uma disposição do governo federal declaram solenemente [...] que não cumprem a hora de verão, pois as vacas acordam com o nascer do sol e dormem quando o sol se põe, seja horário de verão ou de inverno.

Apesar da fama do queijo do Serro extrapolar suas fronteiras, foi necessário esperar pelo primeiro quartel do séc. XX para se assistir à sua consolidação, com a abertura das estradas, e construção de rodovias que liga esta região a Belo Horizonte²⁶. Desta forma, o queijo do Serro conquistou cada vez mais o gosto dos mineiros, brasileiros. E mais recentemente, notadamente em 2017, 2019 e 2021, queijos da região do Serro são premiados internacionalmente no *Mondial des Fromages de Tours* (França), ampliando a sua fama.

2.0. O QUEIJO DO SERRO “PATRIMÔNIO IMATERIAL DE MINAS GERAIS E DO BRASIL”: IDENTIDADE ALIMENTAR, RESISTÊNCIA E VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO ALIMENTAR

A constituição Federal, em seu Decreto-lei de 25/12/1937, instituiu a chamada Lei do Tombamento, prevendo a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional e, embora em seu Art. 1 tenha definido o primeiro conceito de patrimônio nacional, sendo o “conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no país”, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) dedicou suas ações *a priori* nos bens e monumentos históricos e elementos integrados. Durante quase seis décadas após a criação do IPHAN, a salvaguarda do bem

²⁴ Jornal *O Novo Mundo* 1873.

²⁵ Jornal *A Luta Democrática* 1968.

²⁶ IPHAN 2006: 31.

intangível ficou dependente das estruturas sociais e atores culturais que detinham os saberes e a memória dessas manifestações culturais e que contribuíram com a sua continuidade²⁷.

Entretanto, urge a necessidade de se discutir a salvaguarda dos bens intangíveis e nesta pesquisa, destaco a alimentação que também possuiu grande importância para a formação da identidade nacional e que estava ameaçada de diversas formas: pelo modelo de alimentação industrial que desconsiderava os produtos tradicionais e saberes enraizados no território; pelos impactos ambientais que colocam em risco sistemas tradicionais de produção de alimentos; pelos interesses econômicos e ineficiência das legislações federais que estavam em desacordo com a valorização dos alimentos tradicionais expressivos da identidade brasileira, construída com a contribuição de diversos povos.

No caso do queijo artesanal de Minas Gerais, um decreto 30.691, assinado por Getúlio Vargas ainda em 1952 “proibia” o fabrico do queijo artesanal²⁸. De acordo com ele, “para entrar no mercado, os produtos de leite e derivados devem passar por um processo de pasteurização e receber o carimbo do Serviço de Inspeção Federal²⁹”. Entretanto, o queijo mineiro é diferenciado justamente por manter o modo artesanal feito do leite cru de vaca. Segundo ainda a lei, além de pasteurizado o queijo só deveria ser comercializado depois de 60 dias de maturação para se garantir a segurança alimentar. Minas Gerais não obedece.

Outra resolução nº. 07 de 28 de novembro de 2000³⁰, baseando-se em leis de 1952, proíbi a venda do queijo para outros estados brasileiros, impondo mais uma vez 60 dias maturação. Minas Gerais novamente resiste às imposições das leis nacionais e cria legislações próprias que permitem a comercialização dentro do próprio estado.

Minas Gerais foi o primeiro estado brasileiro a criar seu próprio órgão de proteção do patrimônio material e imaterial, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA) em 1971, criando legislações adequadas aos interesses socioculturais do Estado, favorecendo a salvaguarda das técnicas tradicionais de produção do queijo artesanal.

Produtores de queijo artesanal da microrregião do Serro se mobilizam e pioneiramente entra com pedido de registro do modo de fazer o queijo artesanal como Patrimônio Imaterial de Minas Gerais na tentativa de neutralizar normas desta resolução. O queijo artesanal da microrregião do Serro recebe o registro

²⁷ Vieira 2016.

²⁸ Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIF.

²⁹ Xexeo 2011.

³⁰ Resolução nº. 07 de 28 de novembro de 2000.

de patrimônio imaterial do Estado de Minas Gerais em 2002 pelo IEPHA, iniciando um processo que culminaria mais tarde no registro do queijo artesanal, incluindo desta vez, as regiões da Canastra, Salitre e Araxá, como patrimônio imaterial no Brasil, em 2008, pelo órgão de proteção a nível nacional, o IPHAN.

Enquanto isso, o órgão federal (IPHAN) cria instrumentos adequados ao reconhecimento e salvaguarda desses bens imateriais e publica o Decreto nº. 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), consolidando também o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR).

Neste decreto, o patrimônio imaterial é definido como:

[...] conjunto de práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades reconhecem como parte integrante de sua cultura, tendo como uma de suas principais características o fato de tradicionalmente ser transmitido de geração a geração, gerando sentimento de identidade e continuidade em grupos populacionais.

Com este decreto deu-se início ao registro dos bens imateriais que constituem o patrimônio cultural brasileiro, criando-se 4 livros de registro, classificados em: Livro de Registro dos Saberes; Livro de Registro das Celebrações; Livro de Registro das Formas de Expressão; Livro de Registro dos Lugares³¹.

De acordo com o IPHAN, a patrimonialização dessas culturas tem como preocupação primordial assegurar que os conhecimentos culturais de um grupo ou comunidade sejam transmitidos de geração em geração e constantemente recriados por essas 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 assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana³².

Esta importância criativa e histórica de saberes do Serro quanto a produção do queijo pode ser percebida pela grande veiculação na mídia impressa durante o período em que o queijo artesanal do Serro estava em vias de ganhar o reconhecimento a nível estadual e já criava a necessidade da proteção da técnica artesanal a nível nacional, o que seria conquistado em 2008.

Isso mesmo: a fórmula mágica e deliciosa do queijo do Serro, está para ser reconhecida como produto genuíno de uma alquimia regional, [...] que desafia paladares mais exigentes. E esse queijo tão famoso, inimitável até porque ninguém conseguiria reproduzir em outras terras condições ideais da bacia leiteira do Serro, além de ser marca de um produto que acabou por servir

³¹ IPHAN 2000.

³² Costa e Castro 2008: 127.

de emblema a toda a indústria de laticínios em Minas Gerais presentemente representa muito mais a bandeira ufanista dos serranos³³.

Esta candidatura contou com o apoio de diversas instituições, públicas, privadas e organizações não governamentais, além de produtores rurais, Universidades Federais (pesquisas científicas³⁴), instituições ligadas à promoção do patrimônio, controle sanitário e de assistência técnica. Desta forma, se mobilizaram para discutir como poderiam atender as leis nacionais sem que isso implicasse na perda da tradição de se fazer o queijo artesanal.

A produção artesanal do queijo de leite cru nas regiões serranas de Minas Gerais representa uma alternativa bem sucedida de conservação³⁵, tratando-se de uma herança levada pelos portugueses que difundiram as técnicas de produção artesanal na colônia a partir de saberes adquiridos ao longo de séculos, contribuindo para que se adaptasse bem ao Brasil.

O processo de patrimonialização do queijo artesanal foi uma resposta às legislações brasileiras que desde a década de 1950 estariam a dificultar a manutenção da tradição do modo de fazer artesanal. Em Minas Gerais, houve grande mobilização dos produtores de queijo artesanal que tiveram que se associar, na tentativa de organizar, definir padrões e melhorar a qualidade biológica do produto, através do gerenciamento da produção e da comercialização, bem como de práticas sanitárias controladas para o rebanho e formas de produção higiênicas. Entretanto, até os dias atuais diversas legislações propostas têm entrado em conflitos com os interesses dos produtores quanto a valorização, proteção do modo artesanal do queijo com leite cru, bem como a sua comercialização no restante do Brasil.

O reconhecimento adquirido pelos queijos artesanais no Serro trouxe novas perspectivas para a valorização das técnicas tradicionais, mas sem dúvidas, trouxe grandes possibilidades para o desenvolvimento econômico, sendo o turismo um grande aliado. Entretanto, na cidade de Serro, a possibilidade de instalação de uma mineradora a cerca de cinco quilômetros do conjunto arquitetônico e histórico tem deixado a comunidade apreensiva.

Os impactos socioculturais e ambientais podem influenciar diretamente na produção do queijo artesanal, na imagem rural e de tranquilidade já consolidada pela cidade e na preservação do seu patrimônio cultural reconhecido nacionalmente e que se apresenta como uma das principais motivações para visitação turística no município.

³³ Jornal do Brasil 2002.

³⁴ Universidade Federal de Viçosa – UFV, Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG e Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais – CETEC.

³⁵ IPHAN 2006: 01.

3.o. O QUEIJO, O TURISMO E A MINERAÇÃO NA CIDADE DO SERRO: O PATRIMÔNIO ALIMENTAR EM RISCO E A BUSCA PELA SUSTENTABILIDADE

Minas Gerais é um estado historicamente marcado pelas atividades minerárias. Apesar dos benefícios para o desenvolvimento econômico apresentados por empresas mineradoras no momento da sua instalação, esta atividade se apropria de importantes recursos naturais (água e usos do solo), e que indispensáveis para a sobrevivência das populações nos territórios em que se instalam³⁶. Segundo Henrique & Porto³⁷, nesta relação, as populações passam a ser impactadas não somente em seu ambiente físico e social, mas também nas relações de poder que, por sua vez, interferem diretamente na organização dos espaços vividos pela coletividade.

Segundo Acselrad³⁸, os processos de diferenciação social dos indivíduos estão associados às suas práticas de apropriação social do mundo material que lhes corresponde, e, portanto, parte da escolha do que é essencial ou não dentro daquela sociedade. Reforça ainda que quando o assunto é conflito ambiental, existe uma dificuldade destes conflitos serem analisados como objeto científico, e que em determinadas situações prevalece a ótica econômica.

A cidade do Serro tem o turismo (também motivado pelo próprio queijo) e a agricultura familiar como suas principais atividades econômicas. Porém, um projeto para instalação de mineradora no município com discurso de extração mineral “sustentável” tem se apresentado como uma grande ameaça a produção da agricultura familiar e pode afetar principalmente, um dos maiores patrimônios da região: o queijo do Serro.

A mineração, essa mesma atividade que motivou a ocupação do território serrano durante o período colonial e que atraiu diversos povos para a região, contribuindo para a formação da identidade local, pode se tornar uma ameaça atualmente.

Apesar de decadência mineral ter ocorrido ainda no século XIX, a cidade sempre vem sofrendo assédios por parte das mineradoras que conhecem o grande potencial mineral da região em que a cidade está localizada.

As mineradoras em busca do minério de ferro na região possuem promessas de riquezas e empregos, mas a exploração mineral pode trazer diversas consequências. Em janeiro de 2019, logo após a notícia de vazamento da Barragem (de responsabilidade da empresa Vale), em Brumadinho, região metropolitana de Belo Horizonte, (e que causou a morte de quase 300 pessoas), a empresa Herculano já se mobilizava para se instalar “silenciosamente” na região do Serro.

³⁶ Henriques e Porto 2015.

³⁷ Ibid.

³⁸ Acselrad 2004.

Com esta tragédia a comunidade do Serro ficou alerta com os diversos impactos ambientais, socioculturais e humanos provocado pelas mineradoras.

O fato do Serro também estar próxima a 60 quilômetros da cidade de Conceição do Mato Dentro, também causa temor, já que nesta cidade também Patrimônio Nacional, outra empresa mineradora, Anglo American se instalou, acarretando diversos impactos socioculturais e ambientais, e principalmente, negligência aos direitos humanos e que é presenciado por moradores das cidades vizinhas, como o Serro. Em povoados próximos a Conceição do Mato Dentro, a agricultura familiar não sobreviveu devido à falta de água.

No caso do Serro, este mesmo projeto foi apresentado pela primeira vez pela multinacional Anglo American em 2015, e foi negado pelo Conselho de Desenvolvimento do Meio Ambiente do Serro (CODEMA), que entendeu que o projeto colocava em risco a segurança hídrica. E a empresa não conseguiu reverter a decisão no Poder Judiciário³⁹.

No ano de 2018, aproveitando de novas eleições municipais e troca da gestão pública (legislativo e executivo) o projeto foi adquirido da Anglo American pela mineradora Herculano e novamente é apresentado para aprovação dentro da Câmara Municipal de Serro. Sem mesmo que houvesse um diálogo com a comunidade e com as diversas organizações sociais, a empresa e seu projeto conseguiu apoio de vereadores para a aprovação de um Projeto de Lei que altera o Plano Diretor da cidade. Esta legislação que estabelece o direcionamento da expansão da cidade e restringe a atividade minerária na cidade. Assim, o projeto denominado “Projeto Serro” caminhou sem questionamento até o Conselho Municipal de Meio Ambiente (CODEMA).

É importante ressaltar que o Plano Diretor do município não está aprovado e, portanto, as comunidades passaram a exigir em reunião do Núcleo Gestor do Plano Diretor, a aprovação sem alterações da minuta do Plano Diretor elaborado pela Fundação Israel Pinheiro (FIP), mantendo-se a Macrozona de Manancial Hídrico, garantindo a segurança hídrica da população frente à investida de projetos de mineração na região.

Mesmo diante de diversas ilegalidades e de exclusão da participação popular, a declaração de conformidade ambiental do empreendimento minerário, que tramitou perante o CODEMA/SERRO, foi aprovada. Chama atenção para o fato de que a maioria dos membros do Conselho que votaram a favor são empresários, produtores de queijo e representantes do poder público.

Neste contexto, Cardoso⁴⁰ já havia reforçado, quanto a planos diretores, que em algumas cidades ocorre a aprovação sem capacidade crítica, devido a inexperiência dos vereadores para elaborarem as leis e mesmo após a aprovação destas

³⁹ Leite 2019. Entrevista concedida ao jornal *Rede Minas*.

⁴⁰ Cardoso 1997.

leis ligadas a política urbana (plano diretor). Quanto ao poder público, por sua vez, é ineficiente para oferecer condições plenas para o exercício da participação popular. Muitas vezes pode ocorrer a manipulação das pessoas que participam da elaboração de tais leis sem conhecimento crítico e técnico adequado para lidar com o impacto destas leis na sociedade em que vivem⁴¹.

Quanto as votações de representantes produtores de queijo, houve questionamentos dos votos, já que em caso de escassez de água, serão um dos mais afetados para a continuidade da produção do queijo artesanal. Ou seja, o CODEMA, órgão de assessoramento, cujo parte das atribuições é preservar a diversidade do meio ambiente, vota a favor da declaração de conformidade, uma das etapas importantes para que empresa mineradora conseguisse em outras instâncias, a licença ambiental.

Outros agravantes vivenciados pelos mineiros, são que em muitos casos, existe uma dificuldade dos geradores de impactos externos assumirem a responsabilidade por suas consequências e além disso, existe um conflito de acesso e uso dos recursos naturais, decorrentes da dificuldade de se definir a propriedade sobre os recursos⁴².

Houve uma mobilização da comunidade, instituições de ensino e ONGs ligadas ao meio ambiente, Direitos Humanos e Comunidades Quilombolas que apresentaram uma denúncia a Comissão de Direitos Humanos da Assembleia Legislativa, para a inclusão do Projeto Serro na CPI da Mineração. Nesta denúncia foi solicitada uma investigação sobre atos de corrupção e atos de improbidade administrativa que marcaram o processo administrativo que tramitou no CODEMA/SERRO e que afetava as comunidades ameaçadas pela mineração, e que excluiu o direito à consulta das comunidades quilombolas para autorização de empreendimento minerário no Serro⁴³.

Pesquisadores como, Paulo Rodrigues⁴⁴, Geólogo da Universidade Federal de Minas Gerais, e Frederico Gonçalves, Geógrafo e Doutorando em Geografia e Análise Ambiental, pelo Instituto de Geociências da UFMG, ao analisarem o projeto ressaltam a existência de omissões e erros graves. A escavação, inclusive atingiria as águas subterrâneas, influenciando na qualidade da água. Segundo a análise, como a cidade está à sul do local a ser minerado (4 km), a poeira resultante da atividade atingiria a cidade em questão de dias.

⁴¹ Ibid.

⁴² Acselrad 2004.

⁴³ Mais informações disponíveis em: https://www.almg.gov.br/acompanhe/noticias/arquivos/2019/05/02_audiencia_mineracao_comunidade_quilombola.html?fbclid=IwAR1nUQdGcl8BHWthdLueNBa15twl_0hbCZtHj_T3n3R_ed8ejt3WNRf3dOI, acessado em 11 de dezembro de 2019.

⁴⁴ Pesquisador Titular e Docente do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia das Radiações, Minerais e Materiais, do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear (CDTN).

Este projeto pretendia extrair minério de uma área de recarga hídrica que abastece as principais nascentes do município: a do Rio do Peixe que abastece a cidade e outras bacias que fazem parte e são importantes para abastecer a zona rural do município. Além da redução do volume de água, o Rio do Peixe seria contaminado pela poeira do minério de ferro, destacando os metais pesados da poeira de hematita, extraída pela mineração.

Entretanto, como projeto de extração de minério afetaria a produção do queijo artesanal de Serro? É possível que a extração mineral nos moldes atuais possa fazer com que a cidade se desenvolva de forma sustentável? Apesar das promessas das empresas mineradoras e de todo o esforço para garantir o desenvolvimento sustentável por meio da mineração, não houve garantia de minimização dos impactos gerados por este empreendimento.

Quanto a produção do queijo artesanal, segundo o pesquisador e consultor da Federação dos agricultores de Minas e especialista em queijos artesanais, Elmer Almeida⁴⁵, este pode ser diretamente afetado.

À medida em que eu interfiro neste *terroir*, [...] que é o somatório daquilo que é humano, do que é agrogeológico, do que é biológico e do que é físico, então, você alterando, gerando impacto ambiental, você modifica esse *terroir*. Aí, você tem interferência na flora. na fauna... Você vai modificar o clima, com certeza a umidade muda e com isso você vai trazer prejuízo à produção do queijo.

Como vimos anteriormente, muitos turistas buscam a cidade do Serro pela tranquilidade, segurança, pelos atrativos naturais (ameaçados pelas mineradoras), e pelos famosos queijos. Segundo Leite⁴⁶ não há nenhum estudo apresentado pela empresa mineradora que avalie os impactos que este empreendimento pode gerar no centro histórico. Apesar de estar previsto o uso de dinamite para o local onde será implantada a estação do minério de ferro, não se sabe, até que ponto as vibrações que serão produzidas poderão afetar o centro histórico do Serro, que é tombado pelo IPHAN desde 1938.

Quando se aborda as cidades tombadas pelo IPHAN, Diniz⁴⁷ ressalta a complexidade que envolve as políticas urbanas e aponta a necessidade da leitura do território, com o objetivo de compreendermos sua dinâmica e buscar estratégias de intervenções mais adequadas para a cidade contemporânea. Segundo a autora, esta leitura deve considerar um conhecimento integrado entre os processos históricos e urbanos, por meio das interações entre as escalas espaciais e da interdependência entre os aspectos econômicos, político-administrativo, social

⁴⁵ Almeida 2019. Entrevista concedida ao jornal *Rede Minas*.

⁴⁶ Leite 2019. Entrevista concedida ao jornal *Rede Minas*.

⁴⁷ Souza 2015.

e as questões referentes às manifestações simbólicas e culturais que envolvem o tema desta pesquisa: o queijo artesanal.

Em entrevista realizada com dois produtores de queijo artesanal da cidade do Serro em maio de 2019⁴⁸, podemos ter uma visão mais clara sobre as diferentes percepções sobre a relação queijo, turismo e mineração. “É uma ameaça [...] acredito que o município pode escolher a atividade que quer desenvolver. Para mim é uma ameaça para o queijo, uma ameaça para o turismo⁴⁹”.

Outro produtor de queijo e empresário lamenta “Se você reparar o histórico de mineração em Minas Gerais e na nossa cidade, ele (minério) não resolveu os problemas. Ele não foi a solução, porque ele não é libertador. Muito pelo contrário ele aprisiona⁵⁰”.

Portanto, o estudo sobre a produção, qualidade e salvaguarda do queijo artesanal envolve diversas políticas setoriais que podem incluir até mesmo as políticas urbanas. No caso do Serro, a preservação do patrimônio cultural, apresenta-se como uma condicionante particular que interfere nos planos e na gestão urbana e que ao lado do queijo artesanal interfere na política municipal de desenvolvimento do turismo.

O queijo foi o alimento que conseguiu ser base da economia após a decadência minerária, e hoje não pode sobreviver de forma harmoniosamente com esta atividade extrativista, principalmente nos moldes utilizados atualmente pelas empresas mineradoras.

Além do queijo, ter sido registrado como Patrimônio Imaterial, a cidade Serro é uma das primeiras cidades a possuir o título de patrimônio cultural do Brasil, reconhecimento motivado pelo aspecto “intocável” do seu conjunto urbanístico originário dos séculos XVIII e XIX. A construção de vários templos ricamente ornamentados e de imponentes sobrados residenciais, produtos de um período de preponderância econômica e social, são verdadeiros “documentos” desse apogeu marcado na arte e arquitetura do período colonial⁵¹.

Este patrimônio cultural, representado na forma de monumentos religiosos e históricos e sobrados com influências da arquitetura portuguesa preservados, exerce um importante papel para a promoção do turismo cultural local (Figura 03). Após o reconhecimento como Patrimônio Nacional, a cidade passou a ser uma das prioridades nas políticas de preservação do patrimônio edificado e, portanto, o seu conjunto arquitetônico preservado atrai turistas que buscam

⁴⁸ Foram realizadas entrevistas exploratórias com produtores de queijo que participaram de forma direta para a valorização do queijo artesanal pelas legislações brasileiras e que possuem papel interveniente em órgãos públicos e privados.

⁴⁹ Produtora de queijo, 2019. Entrevista concedida a autora em maio de 2019 na cidade de Serro.

⁵⁰ Produtor de queijo, 2019. Entrevista concedida a autora em maio de 2019 na cidade de Serro.

⁵¹ IPHAN 2021.

conhecer sua história decorrente da origem da exploração do ouro e diamantes na região da extensa Comarca do Serro Frio.

Figura 3 – Centro Histórico da cidade do Serro/Minas Gerais



Fonte: <http://portal.iphan.gov.br/mg/pagina/detalhes/1296>

É importante salientar que o patrimônio intangível também pode exercer grande poder sobre a motivação turística de um destino e, portanto, após o reconhecimento do queijo artesanal como patrimônio imaterial de Minas em 2002 e Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, a cidade do Serro tem atraído turistas motivados pela oportunidade de ter experiências memoráveis na “Terra do Queijo”.

Hoje é a maior procura do turista daqui, é o queijo. [...] Além de trazer pessoas que valorizam aquele alimento, aquela cultura, que valoriza de verdade os produtos artesanais, o turismo tem chance de trazer renda maior para o produtor e valorizar o queijo como patrimônio, trazendo renda para a comunidade (produtora de queijo, 2019).

O turismo é um ramo da economia que permite atender demandas especiais dos turistas que tem como motivação explorar, “experimental” outras culturas autênticas, artefatos de culturas extintas, tendo como objetivo de se familiarizar com “outras” culturas. Estes ramos alternativos do turismo têm ganhando força na noção de turismo criativo.

O Serro está inserido em projetos que posicionam a cidade dentro das ações prioritárias para o desenvolvimento do turismo, como a Estrada Real, considerada a maior Rota do país, que servia para o escoamento das pedras preciosas das minas até o porto⁵². Formada por caminhos por onde passaram africanos, aventureiros, representantes da coroa portuguesa que também se instalaram na região, formando as primeiras vilas setecentistas.

A cidade de Serro também está inserida na Associação Circuito Turístico dos Diamantes⁵³ (Figura 04), instâncias de Governança que reúne municípios que participaram de um importante contexto histórico do Estado: a mineração de ouro e, mais tarde, de Diamantes. O Serro se apresenta como o segundo município indutor de turismo deste circuito (SECULT, 2017) e atrai uma grande visibilidade em termos de estruturação, promoção turística e divulgação dos seus atrativos culturais.

Figura 4 – Mapa dos Circuitos dos Diamantes



Fonte: Circuito dos Diamantes

Portanto, o turismo, ao valorizar todas estas características singulares presentes na cidade de Serro conciliando com as premissas da sustentabilidade (os aspectos ambientais, socioculturais e econômicos) pode permitir que a cidade possa desenvolver o turismo cultural associado a gastronomia, considerando que o queijo artesanal é o símbolo da cidade.

Outro fator revelante é que os queijos das regiões Serro já se encontram na lista emitida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) na indicação

⁵² Antunes 2011.

⁵³ Associações Circuito Turísticos. Regiões turísticas mineiras, a fim de estabelecer um desenvolvimento regional do turismo de forma integrada. (SECULT, 2021).

de procedência reconhecida, que segundo Medeiros “esta valorização por meio de indicações geográficas pode ser apropriada ou fortalecida pela atividade turística⁵⁴”.

A gastronomia já havia sido parte de estudos de Hall e Mitchell⁵⁵ como uma das principais motivações para o deslocamento das pessoas movido pela necessidade de terem experiências culturais associadas especialmente à comida ou sua região produtora de determinado alimento. Esta representa um setor muito importante dentro da atividade turística, já que é considerada uma necessidade básica do ser humano fora do seu local de residência. A gastronomia, ao fazer parte dos aspectos culturais de um destino, participa do conjunto de elementos que compõe o recurso turístico. Portanto, o turismo gastronômico é parte “integrante do turismo cultural⁵⁶” e um subsegmento de relevância nos estudos do turismo.

No campo econômico, o turismo contribui para a distribuição de renda por meio de cadeias produtivas que se beneficiam dos recursos deixados pelos turistas. Segundo Virgínia⁵⁷, ao visitar um destino, visitantes desfrutam da oferta criada por empresas locais, usam recursos naturais e pagam por serviços de serviços públicos, etc. Tudo isso tem um efeito positivo na economia local. A autora ressalta ainda que os gastos turísticos aumentam os volumes de comércio interno, as receitas financeiras, a criação de empregos, ajudam a arrecadar mais impostos e incentiva outras atividades econômicas, causando um impacto significativo no crescimento econômico (idem, ibidem).

Já os recursos culturais permitem uma vitalidade econômica, alavancando capital e cultural, ao mesmo tempo em que valoriza o patrimônio cultural por meio do turismo, que cada vez mais tem sido reconhecido por seus resultados tangíveis e associados ao desenvolvimento econômico (criação de empregos, receita tributária), e intangíveis (qualidade de vida, bem-estar, trocas culturais e conhecimento e experiências memoráveis⁵⁸).

Após o reconhecimento do queijo artesanal foi possível perceber um aumento do número de turistas que visitam a cidade e no número de produtores de queijo artesanal que vem se mobilizando para abrir suas fazendas e receber turistas, por exemplo a Fazenda Engenho da Serra (Figura 05). Muitas outras fazendas já permitem com que o turista e comunidade (Figura 06) conheçam o processo de ordenha e produção do queijo, conheçam o modo de vida do produtor rural, degustem o queijo na própria fazenda, façam o próprio queijo, tomem um café colonial e desenvolvam outras atividades, ampliando mais ainda a renda dos produtores de queijo no município. Também cria um valor emocional vinculado ao que é consumido e que é produzido naquele território.

⁵⁴ Medeiros 2015: 109.

⁵⁵ Mitchell & Hall 2003.

⁵⁶ Medina e Tresserras 2007.

⁵⁷ Virgínia 2016: 152.

⁵⁸ Rosenfeld 2008.

6. Queijo artesanal do Serro: um patrimônio alimentar em risco?
Identidade alimentar, resistência e sustentabilidade pelo turismo

Figura 5 – Fazenda Engenho da Serra – Serro



Fonte: <http://www.queijodoserro.com.br/index.php/banco-de-imagens/fazenda-engenho-da-serra>

Figura 6 – Produção de queijo artesanal com visitantes nas fazendas



Fonte: <https://globoplay.globo.com/v/8268377/>

Segundo Virginija⁵⁹ a participação do turista nas atividades e a aquisição de experiências autênticas, é o principal objetivo do turismo criativo. Pode-se dizer

⁵⁹ Virginija 2016: 142.

também que essa forma de turismo visa também a participação da comunidade local.

É importante evidenciar outra ação que se apresenta como uma grande oportunidade para a valorização do queijo artesanal e incentivo ao turismo na cidade, como a instalação do Museu do Queijo – Espaço Multiuso, inaugurado em 12 de outubro de 2019.

O Museu do Queijo se torna uma estratégia de promoção de identidade local e de memórias coletivas associadas a produção do queijo artesanal, permitindo que a população local possua acesso a este espaço cultural dedicado a valorização da memória do Serro rural, mas também comporá o conjunto de atrativos turísticos locais que contribuirá ainda mais para desenvolvimento local pelo turismo.

Apesar de uma maior atenção do poder público juntamente com instituições parceiras e empresários locais sobre a influência do queijo para a motivação turística do município e a possibilidade de emprego e renda, existe uma necessidade de maior consciência sobre o que está em risco entre o encontro entre a produção do queijo artesanal, o turismo e a mineração.

A partir de observações sistemáticas que envolveram participação em reuniões (Conselho Municipal de Turismo), festivais (festa do Queijo em Serro), eventos ligados ao turismo (Salão de Estadual de Turismo de Minas) e promoção do queijo artesanal (Festival do queijo Minas Artesanal), bem como análise de documentos disponíveis no site da Prefeitura Municipal do Serro (Plano Diretor da Cidade do Serro) e documentos da SECULT/Minas Gerais (Observatório de Pesquisa em Turismo de Minas Gerais) e Secretaria Municipal de Turismo de Serro, e por fim, entrevistas com produtores de queijo local e outros atores sociais, foi possível por meio de análise *SWOT* identificar diversos fatores internos e externos que contribuem para posicionar a cidade do Serro, como cidade gastronômica. Ao mesmo tempo foi possível identificar os desafios atuais no que se refere ao queijo, mineração e o turismo e que podem ser observados nas tabelas 01 e 02.

6. Queijo artesanal do Serro: um patrimônio alimentar em risco?
Identidade alimentar, resistência e sustentabilidade pelo turismo

Tabela 1 – Análise dos pontos fortes e fracos associados ao turismo gastronômico, mineração e queijo em Serro

FORÇAS INTERNAS	DESAFIOS INTERNOS
Existência na cidade de instituições ligadas a valorização do queijo e ao produtor como IPHAN, EMATER, IMA, APAQS, COOPERSERRO, Sindicato dos Produtores Rurais de Serro etc.	Falta de articulação entre os atores sociais ligados ao queijo (meio ambiente, cultura, patrimônio, turismo, ensino, produtores rurais)
Existência de Centro de informações turísticas e de acessibilidade aos monumentos históricos	Falta de equipe na Secretaria de Turismo e Cultura para lidar com os desafios relacionados ao turismo, patrimônio imaterial e material
Importância histórica associado ao ciclo do ouro e produção de queijo no período colonial	Falta de conteúdos criativos relacionados ao queijo (necessidade de marketing mais eficiente)
Conjunto arquitetônico preservado em nível nacional	Localização distante dos principais centros urbanos
Existência de um Sistema municipal de cultura, turismo e patrimônio	Necessidade de melhor idealização da Festa do queijo, visando a consciência patrimonial e participação popular
Criação e inauguração do Museu do Queijo na cidade	Associação dos Produtores Artesanais de Queijo como entidade forte e que zele pelas ações conjuntas e comuns a todos os sócios
Turismo cultural como fator motivacional das visitas na cidade	Falta de consciência dos representantes do CODEMA sobre a votação de tema importantes para sustentabilidade do município
Força dos produtores em defesa do queijo artesanal, patrimônio alimentar	Falta de transparência das ações e decisões tomadas dos governantes e representantes locais (poder executivo, legislativo, conselhos)
Ações de inovação, competitividade e criatividade para melhor posicionamento do produto no mercado	Associação dos Produtores Artesanais de Queijo e ligação de associados a aprovação de leis ligadas a exploração de minério na região
Melhor estruturação da Festa do Queijo	Deficiência na estrutura hoteleira, restaurantes, cafés, souvenirs etc.
Crescimento como destino indutor de turismo no Circuito dos Diamantes, graças a imagem de paisagem queijeira	Parte de produtores de queijo artesanal que desconhecem os impactos relacionados ao meio ambiente.
Mais lojas para comercialização do queijo	Falta de material de divulgação para o turista que visita o centro de informações turísticas sobre o queijo artesanal e sua relação com a cidade.
Abertura de fazendas produtoras de queijo para visitação turística	Falta de mão de obra qualificada no município e empregos
Produto alimentar gerador de empregos e renda na cidade.	Falta de ações de Educação patrimonial nas instituições educacionais e outros setores.
Localização em áreas ambientais preservadas	Isolamento e falta de interesse na comunidade local nas decisões políticas

Fonte: Elaboração própria (2020)

Tabela 2 – Análise das oportunidades e ameaças associadas ao turismo gastronômico, mineração e queijo em Serro

OPORTUNIDADES	AMEAÇAS
Aumento do ICMS Cultural, arrecadação que pode ser revertido para ações relacionadas a salvaguarda do patrimônio cultural	Centralização do ensino superior em cidades vizinhas. Falta de envolvimento da UFVJM com ações integradas na cidade, inclusive ao meio ambiente, cultura, direitos humanos, turismo. Falta de mobilização e desinteresse das instituições de ensino federal (curso de turismo, história, geografia etc.) na defesa do patrimônio imaterial (o queijo)
Maior captação de recursos nas instituições a nível estadual e federal	Descuido das instâncias de governança (estadual e federal) com o turismo gastronômico associado ao queijo
Mais participação em festivais e feiras nacionais e internacionais	Governo atual com desmanche de Secretarias importantes que direcionavam as ações políticas ligadas a cultura e salvaguarda
Mais ações de qualificação para mão de obra	Investidas de mineradoras na região
Está inserida na Rota Turística da Estrada Real e Circuito dos Diamantes	Legislações brasileiras em desconformidade com a técnica de produção de queijo
Imagem gastronômica de Minas Gerais associada ao queijo, principal produto alimentar da cidade.	Surgimento de outros destinos produtoras de queijo artesanal diante da valorização e facilidades adquiridas com comercialização do queijo artesanal.
Busca pelo turismo de experiência associado a produção do queijo na cidade	Desarticulação dos atores sociais locais devido aos conflitos de interesse (comercialização, preservação x industrialização)
Divulgação da Marca “Região do Serro” com forte associação ao queijo artesanal	Assédio das empresas mineradoras na cidade e falta de informação da comunidade sobre os impactos
Premiações em eventos internacionais e conquistas de medalhas – Mondial des Fromages de Tours – França ano 2017 e 2019	Corrupção em troca de benefícios cedidos pelas mineradoras
Ampla divulgação nas mídias televisivas, rádios, congressos, reportagens especiais, cinema.	Autoestradas altamente transitadas por autocarros de carga pesada (caminhões das minerações), trazendo insegurança nas vias de acesso a cidade
Criação de políticas públicas de defesa do patrimônio alimentar e facilidades na comercialização	Centralização das ações de políticas de turismo na sede do Circuito dos Diamantes
Os queijos das regiões do Serro já se encontram na lista emitida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) na indicação de procedência reconhecida.	Falta de posicionamento da cidade como destino turístico
Mais alternativas de emprego e renda	Banalização da história da produção do queijo artesanal por outras cidades vizinhas, visando o mercado turístico, desconsiderando a atribuição de valor ao queijo associada a tradição alimentar.
Primeira cidade “Patrimônio Cultural do Brasil”. Investimentos e preservação	Degradação ambiental em decorrência de atividades minerárias que podem comprometer o acesso à água.
Grande poder de investimentos em infraestrutura e de patrocínios de projetos pelas empresas mineradoras (por meio de medidas mitigatórias)	Desinteressante das esferas de preservação estadual (IEPHA) e federal (IPHAN) na continuidade da salvaguarda do patrimônio alimentar (queijo)

Fonte: Elaboração própria (2020)

Nesta tabela, percebemos que o reconhecimento do queijo artesanal do Serro em nível nacional e internacional, as ações que têm sido direcionadas a valorização e marketing turístico, a demanda turística surgida com a constante difusão da marca do queijo artesanal pelas mídias, as políticas de incentivo ao turismo, os programas e projetos de desenvolvimento de rotas turística de queijo artesanal, as visitas às fazendas produtoras do queijo e trocas de vivências e experiências, bem como um maior envolvimento dos produtores do queijo em prol da valorização e promoção do turismo local, pode consolidar a cidade de Serro como um destino gastronômico associado a este patrimônio alimentar. E o turista tem importante papel na valorização da cultura e do patrimônio alimentar.

Segundo um produtor de queijo que já recebe turistas em sua fazenda para conhecerem o processo de produção do queijo artesanal, o turista participa junto com a comunidade da salvaguarda deste patrimônio. “Está fazendo um papel incrível. Ele divulga. Ele divulga para não sei quantas vezes, ele posta a foto [...] muito rápido. Então você vê aqui toda região que evoluiu bastante gastronômica-mente foi através do turismo⁶⁰.”

A gastronomia local quando associada às políticas públicas de turismo e uma proposta de valorização deste importante atributo cultural pode permitir importantes ganhos para o desenvolvimento econômico local de forma sustentável. Entretanto, é necessário chamarmos a atenção para uma análise mais holística em relação ao desenvolvimento do turismo, considerando ainda a sua interface com outras atividades econômicas que podem contribuir ou dificultar o desenvolvimento do turismo gastronômico.

No caso desta pesquisa, processos e polêmicas que envolvem a valorização da tradição queijeira na cidade de Serro e a possibilidade de agregar valor a este patrimônio alinhado a uma atividade de forte impacto, devem ser melhor analisados. Para além do aspecto econômico, o turismo, permite valorização dos atributos culturais de um determinado destino, ao mesmo tempo em que vai ao encontro das premissas da sustentabilidade aceitável, o que não pode ser garantido pelas empresas mineradoras que além de causar danos aos recursos naturais, utilizados para o turismo, podem afetar o patrimônio alimentar (o queijo) e reduzir a atratividade cultural da cidade do Serro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção do queijo artesanal do Serro teve seu início após sua devida ocupação por portugueses e aventureiros que buscavam pedras preciosas. Estes ajudaram a consolidar o município como um centro minerador e comercial de

⁶⁰ Produtor de queijo, 2019. Entrevista concedida a autora em maio de 2019 na cidade de Serro.

importância, ao produzir um alimento que servia como subsistência para muitas famílias no período colonial. Enquanto, outros municípios (antigos núcleos mineradores) sobreviveram após a mineração, com a exploração menos significativa de pedras preciosas, o Serro, manteve as técnicas de produção do queijo artesanal para sustento familiar e continua a ter importância, como uma das principais atividades econômicas do município. Entretanto, apesar de registrado como Patrimônio Imaterial de 2008 pelo IPHAN, o modo artesanal de produção vem enfrentando desafios relacionados a valorização da técnica tradicional de fabrico do queijo artesanal, que podem ser agravados pela possível implantação de mineradoras na região, cujas atividades podem trazer degradação ambiental e outros impactos diretamente ligados a produção do queijo artesanal.

Esta pesquisa buscou discutir a importância das ações de salvaguarda do patrimônio alimentar serem consideradas nas políticas urbanas, tendo em vista que muitos instrumentos da política urbana, limitam a instalação de empresas minerárias e incentiva o turismo, enquanto elemento de valorização do patrimônio cultural e ambiental.

Após o reconhecimento do queijo como patrimônio nacional, muitas ações têm sido desenvolvidas para buscar o desenvolvimento econômico atrelado a valorização deste importante patrimônio alimentar. Muitas iniciativas têm sido desenvolvidas como uma nova noção de agregação de valor ao alimento alinhado ao turismo, que vem assumindo cada vez mais uma posição estratégica no desenvolvimento econômico.

Se o queijo artesanal já se apresentava como um patrimônio alimentar importante para a economia do município, por meio do turismo amplia-se a possibilidade de geração de renda e empregos, beneficiando toda a cadeia turística do município.

Percebemos ainda que a cidade conta com um conjunto de fatores favoráveis ao desenvolvimento do turismo gastronômico: em primeiro lugar por estar localizada na Rota da Estrada Real, a maior rota turística do Brasil e que valoriza sua história no contexto da exploração do ouro; possui seu conjunto arquitetônico tombado pelo IPHAN; está localizado em áreas de proteção ambiental e que permite desenvolvimento de outras modalidades de turismo; possui um patrimônio alimentar premiado internacionalmente e com indicação geográfica que fortalece o turismo; recebe diretamente ações dos governos estaduais e federais e contribui para a estruturação e promoção do turismo local etc.

Enfim, considerando o cenário vivenciado atualmente pela cidade do Serro em relação a sua atratividade, existência de atributos culturais, preservação do patrimônio edificado e imaterial, consideramos que o turismo, ao contrário de outras atividades econômicas como as mineradoras, podem vir ao encontro das premissas de sustentabilidade, ao mesmo tempo que preserva a paisagem cultural e valorização o queijo artesanal, permite o desenvolvimento socioeconômico de forma responsável.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

A Atualidade: jornal político, literário e noticioso (1862) 00199.1. Acedido a 15 de novembro de 2020, em <http://memoria.bn.br/>.

Jornal do Brasil (2002).

“As queijarias do Jura” (23 ago. 1873), *O Novo Mundo* III.35. Acedido a 15 de março de 2020, em <http://memoria.bn.br/>.

“O relógio e as vacas” (1 fev. 1968), *A Luta Democrática* 04289. Acedido em 15 de março de 2020, em <http://memoria.bn.br/>.

Estudos

Almeida, Elmer (junho 2019), Entrevista “Produção de queijo no Serro é afetado pelos impactos da mineração”. *Rede Minas*. Acedido a 20 de novembro de 2020, em <http://redeminas.tv/impacto-da-mineracao-no-meio-ambiente-e-tema-de-serie-do-jornal-minas/>.

Antunes, Américo (2011), *Identidade cultural*. Acedido a 10 de março de 2020, em <http://www.terrazul.org.br/Artigos/interna.php?id=10>.

Acsegrad, Henry (2004), *Conflitos ambientais no Brasil*. Relume Dumará [etc.], Rio de Janeiro.

“Mineradora é acusada de fraudar estudo para liberar extração” (2019). Assembleia Legislativa de Minas Gerais. Acedido a 13 de setembro de 2020, em https://www.almg.gov.br/acompanhe/noticias/arquivos/2019/05/02_audiencia_mineracao_comunidade_quilombola.html?fbclid=IwAR1nUQdGcl8BHWthdLueNBaI5twl_0hbCZtHj_T3n3R_ed8ejt3WNR-f3dOI.

Cardoso, Adauto Lúcio (1997), “Reforma urbana e planos diretores: avaliação da experiência recente”, *Cadernos IPPUR* XI.1/2: 79-111.

Costa, Marli Lopes da; Castro, Ricardo Vieiralves de (2008), “Patrimônio imaterial nacional: preservando memórias ou construindo histórias?”, *Estudos de Psicologia* 13(2): 125-131. Acedido a 20 de novembro de 2020, em <http://www.scielo.br/pdf/epsic/v13n2/04>.

Furtado, Celso (1979), *Formação econômica do Brasil*, Editora Nacional, São Paulo.

Henriques, Alen Batista; Porto, Marcelo Firpo de Souza (2015), “Mineração, agricultura familiar e saúde coletiva: um estudo de caso na região de Itamarati de Minas”, *Physis*, 25. 4: 1361-1382.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (1982), *Histórico do município*. Acedido a 20 de fevereiro de 2020, em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=316710&search=minasgerais|serro|inograficos:-historico>.

- Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (IEPHA) (2002), *Processo de registro modo de fazer queijo artesanal do Serro*. Acedido em novembro de 2020, em: <http://www.iepha.mg.gov.br/index.php/component/phocadownload/category/18-queijo-artesanal-do-serro>.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (2006), *Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil*. Acedido a 20 de novembro de 2020, em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_modos_fazer_queijo_minas.pdf.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) (2006), *Serro, MG: conjunto arquitetônico e urbanístico (Serro, MG)*. Acedido em novembro de 2020, em: http://portal.iphan.gov.br/ans.net/tema_consulta.asp?Linha=tc_belas.gif&Cod=1445
- Leite, Mateus Mendonça (junho 2019), Entrevista “Produção de queijo no Serro é afetado pelos impactos da mineração”. *Rede Minas*. Acedido a 20 de novembro de 2020, em <http://redeminas.tv/impacto-da-mineracao-no-meio-ambiente-e-tema-de-serie-do-jornal-minas/>.
- Medeiros, Mirna de Lima (2015), *Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo Minas artesanal do Serro*. (Dissertação de Doutorado, Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, Brasil).
- Medina, F. Xavier; Tresserras, Jordi (2018), *Food, gastronomy and tourism social and cultural perspectives*, Universidad de Guadalajara, Jalisco.
- Meneses, José Newton Coelho (2000), *O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas*, Maria Fumaça, Diamantina.
- Mitchell, Richard.; Hall, Colin Michael (2003), Consuming tourists: food tourism consumer behavior, in Hall, Colin Michael et al. (eds.), *Food tourism around the world*, Elsevier, Oxford, 60-80.
- Passetti, Gabriel (2006), *Interligando a colônia: a ação dos tropeiros no Brasil dos Séculos XVIII e XIX*. Acedido em novembro de 2020, em: <http://www.klepsidra.net/klepsidra4/tropeiros.html>.
- Pereira, Anete Marília (2007). *Cidade média e região: o significado de Montes Claros no norte de Minas Gerais*. (Dissertação de Doutorado, Universidade Federal de Uberlândia, Brasil).
- Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal* (1952). Acedido a 20 de maio de 2019, em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm.
- Resolução nº. 07 de 28 de novembro de 2000*. Acedido a 20 de novembro de 2020, em http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/RESOLU%C3%87%C3%83O-07_00_funcionamento-queijarias.pdf.

- Rodarte, Mário Marcos Sampaio (1999), *O caso das minas que não se esgotaram: a pertinência do antigo núcleo central minerador na expansão da malha urbana da Minas Gerais oitocentista*. Dissertação de Mestrado em Economia/Centro de Desenvolvimento e Planejamento Regional Faculdade de Ciências Econômicas – UFMG, em https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/MCCR-6W8P5R/1/m_rio_marcos_sampaio_rodarte.pdf
- Rodrigues, Carmem Marques (2017), *Os mapas de sertanistas das pedras brilhantes Entre o traço rústico dos sertanistas e o desenho exato da cartografia europeia*. Terra Brasilis (Nova Série) [Online], 9 | 2017, dia 29 dezembro 2017. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/terrabrasilis/2366>; DOI: 10.4000/terrabrasilis.2366> Acesso 08 de Dezembro 2021.
- Rosenfeld, Raymond (2008), *Cultural and heritage tourism*. Acedido em novembro de 2020, em: https://www.researchgate.net/publication/237461371_CULTURAL_AND_HERITAGE_TOURISM.
- Salvador, Frei Vicente (2002), *História do Brasil*, Livro Primeiro, Brasília.
- Secretaria de Turismo, Cultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento (2019), *Informações gerais do município*, Prefeitura Municipal de Serro, Serro.
- Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas (2017), *Pesquisa de demanda turística em Minas Gerais*. Acedido em novembro 2020, em: <http://static.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/pesquisa-de-demanda-turistica-traca-o-perfil-dos-visitantes-em-minas-gerais>
- Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas (2021), *Regionalização do Turismo*. Acedido em novembro 2020, em: <https://www.secult.mg.gov.br/programas-e-acoes/regionalizacao>
- Simonsen, Roberto C. (1977), *História econômica do Brasil (1500-1820)*. Editora Nacional, São Paulo [etc.].
- Soares, Carmen (2015), *Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras*. Acedido a 13 de fevereiro de 2019, em: <https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/38427/1/Odisseia%20de%20sabores%20integracoes%20luso-brasileiras.pdf?ln=pt-pt>.
- Souza, Bernardino José (1958), *Ciclo de carro de bois no Brasil*, Itatiaia, Belo Horizonte.
- Souza, Kelly Diniz (2015), *Patrimônio cultural e as práticas de delimitação de sítios tombados: Um estudo para o conjunto arquitetônico e urbanístico de Serro, MG*. (Dissertação de Mestrado, Escola de Arquitetura, Universidade Federal de Viçosa, Brasil).
- Vieira, Luiz Renato (2016), *Registro e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*. Acedido a 29 de novembro, em: www.senado.leg.br/estudos.
- Virginija, Jurėnienė (2016), *Interaction between cultural/creative tourism and tourism/cultural heritage industries*. Acedido a 1 de março de 2020, em:

<https://www.intechopen.com/books/tourism-from-empirical-research-towards-practical-application/interaction-between-cultural-creative-tourism-and-tourism-cultural-heritage-industries>.

Xexeo, Artur (2011), “Queijo de leite cru só da França. De Minas, não”. Acedido a 19 de março de 2020, em: <https://www.sertaobras.org.br/wp-content/uploads/2011/10/home-deploy-Sites-oglobo-protected-system-1-16-86-5-58616-pdf-58616.pdf>.

Zemella, Mafalda (1990), *O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII*, Hucitec-Edusp, São Paulo.

7. **COMO E PORQUE ESTUDAR COZINHAS EM UM MUSEU
DE HISTÓRIA. SÃO PAULO/BRASIL, 1860-1960**

**HOW AND WHY TO STUDY DOMESTIC KITCHENS IN A HISTORY
MUSEUM. SÃO PAULO/BRAZIL, 1860-1960**

Vânia Carneiro de Carvalho

Universidade de São Paulo
Museu Paulista
0000-0003-3840-8987
vcarvalh@usp.br

Viviane Soares Aguiar

Universidade de São Paulo
Doutoranda em História Social na Faculdade de Filosofia,
Letras e Ciências Humanas
0000-0003-3540-2977
vivsaguiar@usp.br

Laura Stocco Felício

Universidade de São Paulo
Mestranda em História Social na Faculdade de Filosofia,
Letras e Ciências Humanas
0000-0001-9377-2744
laura.felicio@usp.br

Maria Eugênia Ferreira Gomes

Universidade de São Paulo
Mestre em História Social na Faculdade de Filosofia,
Letras e Ciências Humanas
0000-0002-1034-1226
ma.eu.fe.gomes@gmail.com

Bianca Amaral Agostinelli

Universidade de São Paulo
Graduanda da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo
0000-0003-3759-8432
biancaagostinelli@usp.br

RESUMO

Este artigo discute a metodologia desenvolvida para a elaboração do *Repertório Histórico Ilustrado de Equipamentos e Ferramentas de Cozinha (1860-1960)*, um projeto de pesquisa vinculado ao Museu Paulista da Universidade de São Paulo, no Brasil, voltado para a análise da materialidade das cozinhas domésticas e sua contribuição para o entendimento da produção de distinções sociais, de gênero, bem como de hábitos culturais relativos às práticas alimentares. O *Repertório* é uma publicação em construção, que se propõe a documentar ferramentas e equipamentos culinários, analisando cada um deles em sua “biografia”, ou seja, em sua trajetória de produção, circulação e consumo, sistematizada a partir de fontes diversas – coleções de museus, anúncios, cadernos e livros de receitas, prospectos de eletrodomésticos etc. Busca-se recontextualizar os vestígios materiais para iluminar e matizar os processos de transformação dos hábitos alimentares e do trabalho culinário, considerando os objetos não em uma sequência linear de substituição do rudimentar pelas inovações industriais, mas em uma perspectiva centrada na hipótese de que artefatos de diferentes tipos e tecnologias coexistiram por período significativo e foram protagonistas de dinâmicas que não estiveram isentas de contradições, resistências e adaptações. Além de servir como instrumento de pesquisa e de referência para o ciclo curatorial de museus, o *Repertório* pretende qualificar e expandir o conhecimento sobre a transformação das práticas domésticas na cozinha.

PALAVRAS-CHAVE

Cultura material; Espaço doméstico; Práticas culinárias; Objetos de cozinha; Museus; Tecnologia.

ABSTRACT

This article discusses the methodology used for the development of the *Illustrated Historical Repertoire of Kitchen Equipment and Tools (1860-1960)*, one of the products of a research project linked to the Museu Paulista of the University of São Paulo, in Brazil, which focuses on analyzing the materiality of the domestic kitchens and its contribution to the understanding of the production of gender and social distinctions, as well as the habits associated with the food culture. The *Repertoire* is a publication under construction with the purpose of documenting culinary implements, analyzing each one of them in its own “biography”, that is, in its trajectory of production, circulation and consumption, from different sources – museums’ collections, advertisements, personal and corporate cookbooks etc. The aim is to recontextualize the objects to illuminate the processes of transformation of eating habits and culinary work. They were considered in a perspective centered more on the hypothesis that artifacts of different types and technologies coexisted for a significant period and were protagonists of a dynamic not exempt of contradictions, resistances and adaptations, rather than in a linear sequence of replacement of the rudimentary by industrial innovations. More than serving as a research and reference tool for the museums’ curatorial cycle, the *Repertoire* intends to qualify and expand knowledge on the transformation of domestic practices in the kitchen.

KEYWORDS

Material culture; Domestic space; Culinary practices; Kitchen implements; Museums; Technology.

A FORMAÇÃO DE COLEÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO EM UM MUSEU DE HISTÓRIA

Para além das discussões sobre nutrição e dietética, o ato de comer pode ser visto como parte de um sistema de comunicação de sentidos, de significados sociais, em que todos os elementos envolvidos – objetos, alimentos e pessoas – são produtos e produtores das categorias sociais que regem um grupo – quem se senta na cabeceira da mesa, quem é servido primeiro, para quem a louça especial sai do armário, quais pratos são feitos para agradar a quem, para quem se quer exibir riqueza e fartura, quais as ocasiões para estender a toalha de linho bordada no enxoval de casamento e assim por diante. Muitas dessas ações de distinção são feitas tantas vezes, aprendidas e vividas desde nossa infância, que se tornam inconscientes, partes da nossa identidade mais profunda.

É exatamente porque os rituais de comer distinguem as pessoas socialmente que tais práticas constroem também diferenças regionais, étnicas e de gênero. A escolha do que comemos e do modo de preparo de nossos alimentos produz pessoas socialmente distintas e, por isso mesmo, as práticas da alimentação tornam-se de interesse para as ciências humanas. É a partir dessa perspectiva social que o Museu Paulista, em São Paulo, Brasil, desenvolve projetos de pesquisa que procuram compreender as práticas históricas de produção de alimentos nos espaços domésticos.

O reconhecimento da natureza socializante das práticas alimentares contribuiu para mudar o perfil das coleções do Museu Paulista, hoje pertencente à Universidade de São Paulo. Nascido no fim do século XIX, seu acervo foi constituído dentro da lógica colecionista dos museus de história natural, mas desde o início contou com um núcleo de objetos históricos. A partir da década de 1920, cresceram os conjuntos de artefatos provenientes de famílias de elites paulistas, que viram nas doações de seus objetos domésticos uma maneira de fazer com que seus nomes e experiências de vida transcendessem a restrita esfera privada para atingirem a pública, na expectativa de se tornarem modelos históricos¹.

A partir de 1990, deu-se o realinhamento do Museu às instituições de produção de conhecimento especializado no campo da história. Como parte destes novos direcionamentos, também mudaram os critérios para a coleta de objetos. O Museu deixou de ser um receptor a serviço dos segmentos sociais econômica

¹ Carvalho & Lima 2013.

e politicamente privilegiados e centrou suas ações na formação de coleções que respondessem a problemáticas levantadas no âmbito da pesquisa, que pudessem formar séries tipológicas ou temáticas de amplo espectro, coleções oriundas da experiência cotidiana de diferentes segmentos sociais².

Foi nesse movimento de renovação que se fomentaram as coletas de artefatos ligados ao ritual do comer. Aos conjuntos de louças importadas, brasonadas e monogramadas, foram incorporadas aquelas produzidas pelas manufaturas paulistas, de uso popular. Nesse sentido, também as coleções referentes à alimentação se expandiram das áreas de sociabilidades formais das residências – sala de jantar e visita – para a cozinha³.

Desde 2010, a curadoria do Museu intensificou a captação de artefatos associados ao processamento de alimentos. Nesse período, foram adquiridos objetos de cozinha, que se juntaram às coleções pré-existentes, grande parte adquirida a partir de 1996⁴. E, entre os equipamentos e as ferramentas de cozinha que formaram esse conjunto, observou-se um dado intrigante: em meio a pontuais objetos elétricos produzidos pela indústria, há significativa prevalência de artefatos para o processamento artesanal ou mecânico dos alimentos. Esta constatação, embora pareça fruto de uma observação intuitiva, contrapõe-se a estudos recentes sobre as transformações culinárias em São Paulo ao longo do século XX.

No ambiente doméstico e, em especial, nas cozinhas, às quais se dirigiram boa parte das inovações trazidas pela indústria⁵, o processo de mudança de hábitos e técnicas de trabalho costuma ser tratado de maneira evolutiva e linear, muitas vezes se adequando à narrativa canônica sobre a própria história de São Paulo, contada a partir da inabalável sucessão da “cidade de taipa” oitocentista, com casas de barro reveladoras do passado colonial, pela “capital do café”, beneficiada pelo êxito da economia cafeeira e marcada pela europeização das residências e dos hábitos das elites, e, por fim, pela “metrópole industrial”, guiada pelo progresso e pelas inovações tecnológicas⁶. Em seu importante trabalho sobre as relações entre a cozinha e a indústria paulistana, Maria Cecília Naclério Homem⁷ não se esquivou dessa periodização, dividindo seu estudo em capítulos sucessivamente intitulados “A cozinha tradicional paulista e o princípio da autossuficiência”, “A expansão do café paulista e a cozinha como unidade de consumo” e “O pós-guerra e a indústria nacional”, por exemplo.

² Carvalho 2011; Barbuy et al. 2003.

³ Exemplos dessa ampliação estão nos estudos de Pereira 2009 e Lemos 2003.

⁴ Sobre políticas e coleções do Museu Paulista ver Borrego 2016; Carvalho 2014; Lima 2014; Pereira 2009.

⁵ Lemos 1978.

⁶ Sobre a construção de um “enredo canônico” da história da cidade, ver Silva 2013 e Campos 2002.

⁷ Homem 2015.

Pesquisas como as de Lúcia Helena Soares de Lima⁸ voltam-se para as relações estabelecidas entre o espaço da cozinha e o saber-fazer culinário com a indústria alimentícia e de eletrodomésticos, a publicidade e a mídia em geral, com base nas quais reafirmam uma incontestável “ruptura”. No avançar do século XX, tal ruptura seria caracterizada pela completa substituição e pelo consequente desaparecimento das técnicas tradicionais, no que se refere tanto a alimentos e a receitas, quanto a utensílios e equipamentos. Trabalhos focados na historicização de uma cozinha tradicional em São Paulo⁹ seguem a mesma tendência ao tomá-la como esquecida, frente a uma “outra” culinária que teria se estabelecido de maneira implacável, plenamente influenciada pela industrialização e pelos movimentos migratórios que marcaram a cidade.

Ainda que o objetivo desses autores fosse outro, parece ser inquestionável a ideia de que, em uma cidade cuja identidade foi construída sobre fortes convicções de cosmopolitismo e de modernidade, não haveria espaço para a permanência ou a resistência de técnicas culinárias antigas, por assim dizer, “tradicionais”. Entretanto, essa perspectiva, sob a qual se estrutura o que talvez se possa chamar de “senso comum” de viés modernizante sobre a história de uma “cozinha de São Paulo”, perde de vista as disputas, as tensões e as negociações inerentes às dinâmicas históricas da sociedade.

Sem negar as notórias transformações que ocorreram no espaço doméstico de São Paulo e de qualquer grande cidade ao longo do período analisado, a constatação da prevalência de ferramentas e equipamentos não elétricos em meio à coleção de objetos relacionados ao processamento de alimentos, no Museu Paulista, sugere a necessidade de que essas dinâmicas sejam analisadas mais de perto e de outros ângulos, tomando um pressuposto diverso daquele sugerido pelos discursos da indústria que, apoiados na noção de evolução tecnológica, se esforçaram em divulgar equipamentos e utensílios elétricos como substitutos plenos do trabalho artesanal¹⁰. É esse o objetivo do projeto “Processamento de alimentos no espaço doméstico, São Paulo, 1860-1960”¹¹, desenvolvido junto ao Museu,

⁸ Lima 2011 e 2016.

⁹ A narrativa que define a “cozinha tradicional” como uma “cozinha esquecida” é reforçada, sobretudo, em livros de culinária regional sobre São Paulo, desde o primeiro, lançado por Jamile Japur (1963), até mais recentes, como o de Rosa Belluzzo (2008).

¹⁰ Arruda 2010.

¹¹ Este projeto é liderado por Vânia Carneiro de Carvalho, do Museu Paulista da Universidade de São Paulo, e dele fazem parte três pesquisas de pós-graduação em História Social – *A eletrificação da cozinha: o espaço doméstico paulista nos moldes da modernidade (1909-1960)*, de Laura Stocco Felício (mestrado), *Cozinha, artefatos e mulheres – São Paulo (1880-1970)*, de Maria Eugênia Gomes Ferreira (mestrado), e *A chave, o caderno e as mulheres: a construção de subjetividades, poderes e resistências nas cozinhas domésticas a partir de “objetos de si” (São Paulo, 1890-1970)*, de Viviane Soares Aguiar (doutorado) –, além de uma pesquisa de iniciação científica, *Cultura material e alimentação: estudo sistemático para a construção de repertório de equipamentos de cozinha, 1900-1960*, de Bianca Agostinelli. Trata-se, mais especificamente, de um subprojeto vinculado

do qual faz parte a produção do *Repertório Histórico Ilustrado de Equipamentos e Ferramentas de Cozinha (1860-1960)*¹², tema deste artigo.

Trata-se de uma publicação estruturada a partir da pesquisa histórica de mais de 200 objetos de cozinha, analisados de uma perspectiva centrada nas relações desses artefatos com o ambiente doméstico, a vida social e os sujeitos que deles se utilizaram por longo período – as mulheres. Com atenção às mudanças, às resistências e aos conflitos engendrados por essas inter-relações, pretende-se constituir um instrumento de pesquisa para outras coleções museológicas e outros estudos históricos, não apenas com a futura publicação final, mas também com a discussão aqui proposta, acerca do complexo processo de levantamento e organização de dados, amparado pelas problemáticas surgidas da análise do próprio acervo do Museu Paulista. Parte-se da coleção, afinal, para se questionar: por que, afinal, objetos manuais e mecânicos permaneceram de maneira tão significativa no cotidiano doméstico da cidade? Quais fatores, para além das desigualdades econômicas e sociais, podem ter contribuído para as resistências a certos objetos, constituindo práticas de adaptação e incorporação das inovações tecnológicas nas cozinhas?

A CONVIVÊNCIA DE TECNOLOGIAS NA COZINHA – UMA HIPÓTESE A PARTIR DA COLEÇÃO

Esses questionamentos iniciais, derivados da constatação que se fez a partir da coleção do Museu Paulista, trazem vários ganhos no tratamento da complexidade do fenômeno em análise. O primeiro deles é reconhecer que a eletricidade não chegou a todas as casas da mesma forma e no mesmo período; sabe-se que esse foi um processo lento e gradual. Nas residências abastadas e nos segmentos sociais organizados em torno de carreiras públicas ou profissões liberais como médicos e advogados, tivemos a entrada precursora dos sistemas de abastecimento. Porém, a presença da energia elétrica e do gás não significou o descarte de equipamentos movidos a combustível, manipulados manualmente ou mecanizados. Sabemos que o fogão a lenha – a cozinha suja¹³ – conviveu por longo tempo com o fogão a gás ou elétrico.

O segundo ganho decorrente da hipótese da hibrididade tecnológica reside no reconhecimento da presença de mão de obra serviçal nas residências como

ao projeto temático “Coletar, identificar, processar, difundir: o ciclo curatorial e a produção de conhecimento”, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (processo FAPESP 2017/07366-1, vigência 01/12/2017 a 30/05/2023), coordenado por Ana Gonçalves Magalhães do qual fazem parte docentes dos museus da Universidade de São Paulo.

¹² Doravante, mencionado apenas como *Repertório*.

¹³ Descrições da cozinha tradicional encontram-se em Silva 2008; Slenes 1999; Graham 1992; Lemos 1978.

um fator de relevância para a longevidade das técnicas tradicionais de preparo dos alimentos. Remanescentes da escravidão, vindas de áreas rurais ou mesmo de partes da cidade pouco urbanizadas, essas pessoas traziam suas experiências artesanais e empíricas para dentro das casas abastadas e das classes médias.

Vários autores¹⁴ analisaram a entrada de novos equipamentos nas residências paulistanas, e suas consequências foram, entre outras, a desqualificação do conhecimento das empregadas domésticas contratadas como cozinheiras. Com saberes da cocção a lenha, acostumadas a medir a temperatura com as mãos em panelas grossas de barro e ferro, estas mulheres foram obrigadas a reaprender a cozinhar segundo a orientação de manuais que acompanhavam as novas tecnologias. Tais instruções, inacessíveis para analfabetas, eram ministradas pelas patroas, que decifravam o funcionamento de botões com gradações de temperatura, válvulas de travamento ou abertura do gás, panelas de vidro e alumínio e assim por diante¹⁵. Essas mudanças se fizeram concomitantemente ao ingresso no mercado de produtos alimentícios com processamento avançado, como é o caso dos alimentos enlatados. A convivência tecnológica evidencia que o processo de assimilação das inovações industriais a partir de prescrições abstratas ou pouco intuitivas foi permeado por resistências, tornando persistentes certos equipamentos tradicionais nas cozinhas, o que é explicado pela presença maciça e duradoura da empregada doméstica em residências de diferentes estratos sociais em São Paulo e no Brasil como um todo¹⁶.

Assim, ainda que o hibridismo de técnicas e equipamentos culinários possa ser um fenômeno observável em outras culturas, como as da Europa ocidental, a simples constatação de tal convivência material não revela os modos e as implicações sociais de sua constituição. Subestimar as variáveis locais, tomando-as como um simples fenômeno de descompasso entre o moderno e o tradicional, seria enfatizar a tendência hegemônica da expansão capitalista em detrimento de suas histórias específicas, o que não nos parece produtivo. A direção contrária, no caso brasileiro, para o qual o *Repertório* em curso pretende fornecer subsídios, seria buscar conhecer como se deram as estratégias de discriminação cultural, étnica e social engendradas no convívio com empregadas negras, escravizadas, libertas ou descendentes destas, atuando com seus artefatos e suas habilidades em cozinhas de famílias brancas das elites ou daquelas constituídas por imigrantes europeus, como aconteceu em São Paulo.

A comparação do quadro brasileiro com aquele dos Estados Unidos é estratégica para o entendimento de grande parte das fontes documentais – manuais, catálogos de produtos e anúncios – que integram o *Repertório*. A partir do século

¹⁴ Homem 2015; Meneses 2000; Paulillo 2017; Silva 2008; Lima 2011 e 2016.

¹⁵ Silva 2008; Carvalho 2008; Meneses 2000.

¹⁶ Matos 2019.

XIX e depois das duas grandes guerras, as indústrias norte-americanas atraíram grande contingente de mulheres antes engajadas nos serviços domésticos, ao mesmo tempo que redesenharam os hábitos culinários das donas de casa, associando-os a equipamentos elétricos, como batedeiras e geladeiras, e a novos cardápios que previam o consumo de alimentos processados e que, supostamente, diminuiriam o tempo e o esforço gastos com o trabalho doméstico¹⁷.

O escasseamento na oferta de mão de obra doméstica foi, então, amplamente utilizado pela indústria sob o nome de “crise dos criados”, como estratégia de convencimento do público para a aquisição dos novos eletrodomésticos, anunciados como facilitadores do trabalho. No Brasil, esse discurso ganhou novos contornos condizentes com a realidade local. A intensificação dos serviços domésticos, decorrente do aumento de consumo de roupas pessoais e roupas de cama e de objetos decorativos, do surgimento de novas possibilidades de cardápio e da elevação do grau de exigência com a higienização da casa, foi atendida não pela dona de casa exclusivamente, mas pela empregada doméstica¹⁸.

Condicionadas a fatores econômicos condizentes com uma estrutura produtiva característica de um país de industrialização tardia¹⁹, cidades como São Paulo orbitaram em torno dos interesses expansionistas norte-americanos de cunho tanto pragmático, na exportação de produtos industrializados, quanto cultural, no fomento da crença na tecnologia como meio de alcance do bem-estar doméstico. Desde o período entreguerras, são maciçamente introduzidas no Brasil marcas de eletrodomésticos e alimentos²⁰, como atesta a presença da agência de publicidade J. Walter Thompson em São Paulo a partir de 1929.

É também nos Estados Unidos que encontramos uma produção sem par de publicações no formato ou com ênfase em repertórios de objetos culinários, o que nos auxilia na demonstração das diferenças de sentidos associados à tecnologia doméstica entre os dois países. A aderência mais intensa e mais notória aos produtos trazidos pela indústria, nos Estados Unidos, contribuiu para o desenvolvimento de uma série de análises acadêmicas, produzida pelo menos desde a década de 1970, sobre as novas relações sociais proporcionadas pelas mudanças tecnológicas na cozinha²¹. Além das publicações de teor analítico, seguiram-se

¹⁷ Silva 2008; Giedion 1978 (1.^a ed. 1948); Gordon & McArthur 1988; Cowan 1997; Hayden 1991; Coontz 1992; Fourastié 1978.

¹⁸ De acordo com Lemos 1978 e Matos 2019, a presença das empregadas domésticas nas residências, em São Paulo, teve certa diminuição apenas depois da década de 1930. Mas é notório que o uso dessa força de trabalho permanece de forma significativa, como analisou Silva em 1998 e 2010.

¹⁹ Novais 1998.

²⁰ Homem 2015.

²¹ Alguns desses trabalhos não deixaram de lado as contradições desse processo ao abordá-lo a partir da perspectiva de que a introdução de novos equipamentos e utensílios criou novas demandas e aumentou, em vez de diminuir, as tarefas femininas, escamoteadas como algo que seria feito exclusivamente pelas “máquinas”. São exemplos: Cowan 1983, Strasser 2000.

também obras lançadas por associações da indústria e por colecionadores, muitas vezes em formato enciclopédico, na tentativa de documentar a história de utensílios e aparelhos culinários para reforçar o sentido de progresso supostamente proporcionado pela tecnologia, contribuir com as aquisições de antiquários e museus ou simplesmente sanar certa curiosidade nostálgica que se criou, pela própria indústria, com o discurso de definitiva substituição das antigas práticas pelas novidades industriais nas residências.

Nos Estados Unidos, é extensa a relação de publicações desse tipo. Uma das primeiras, *The Housewares Story: A History of the American Houseware Industry*²², de 1973, editada pelo National Housewares Manufacturers Association, comemorou o desenvolvimento industrial norte-americano, centrando-se na descrição de marcas e de invenções tecnológicas que impactaram as residências, inclusive a cozinha, a partir da história de panelas, talheres, abridores de lata e dos chamados “gadgets”, dispositivos ou aparelhos portáteis que foram se tornando cada vez mais comuns ao longo do século XX. Em 1996, a mesma associação publicou *America at Home: A Celebration of Twentieth-Century Housewares*²³, agora sensível ao impacto das inovações tecnológicas na vida das mulheres ao longo do século XX, mas ainda estruturada nas descrições históricas de objetos domésticos, incluindo os culinários.

Alguns títulos enfocaram também objetos de cozinha que, nos processos de industrialização, ao serem deslocados de suas antigas funções, passaram a ter interesse para colecionadores e antiquários. São exemplos as publicações em formato de catálogo, como *From Hearth to Cookstove: An American Domestic History of Gadgets and Utensils Made or Used in America from 1700 to 1930*²⁴, de 1978, e *300 Years of Kitchen Collectibles*²⁵, de 1984, ambas voltadas para colecionadores de objetos de cozinha considerados antigos e já substituídos por novas tecnologias, com descrições e fotografias que visavam ao reconhecimento de antiguidades e até mesmo listas de valores no mercado antiquário.

Já nos anos 2000, a obra *Kitchen Utensils: Names, Origins, and Definitions Through the Ages*²⁶ elencou, no formato de um glossário, as variações de termos referentes a objetos de cozinha. E *Encyclopedia of Kitchen History*²⁷ surgiu como uma vasta enciclopédia de 1146 páginas planejada para contar a história da cozinha a partir de mais de 300 tópicos que cobrem desde utensílios culinários (abridores de lata, caldeirões, cafeteiras etc.) a técnicas de preparo, biografias de escritores de livros de receitas considerados clássicos, tipos de dieta e marcas de

²² Lifshey 1973.

²³ Matranga, Beck & Kohn 1996.

²⁴ Franklin 1978.

²⁵ Ibid. 1984.

²⁶ Brooks 2004.

²⁷ Snodgrass 2004.

ingredientes. De maneira geral, apesar de seus distintos perfis e objetivos, essas publicações revelam tanto a proximidade dos norte-americanos com as inovações em ferramentas e equipamentos de cozinha, quanto o profícuo desenvolvimento industrial-tecnológico do país que, como já dito, em muito impactou o Brasil e a cidade de São Paulo.

Mesmo assim, as peculiaridades das transformações tecnológicas e culinárias a partir do século XIX e ao longo do século XX no caso brasileiro têm sido pouco abordadas. Ainda que os estudos de história da alimentação venham se estruturando no país desde os anos 1990²⁸, são escassos os trabalhos que se acercam desses processos em São Paulo, enfocando, de forma específica e aprofundada, a materialidade dos aparelhos e utensílios culinários e do próprio espaço da cozinha. Entre as obras que se ocuparam dessas questões de maneira mais geral, cabe citar o já clássico *Cozinhas etc.*, de 1978, produzido pelo arquiteto Carlos Lemos²⁹, que forneceu um panorama do desenvolvimento desse espaço das residências em São Paulo, desde o período colonial até a contemporaneidade de sua pesquisa, além dos já mencionados estudos de Maria Cecília Naclério Homem³⁰. No campo da História, há que se citar, entre outras pesquisas³¹, as análises de João Luiz Máximo da Silva³², que se debruçou sobre o impacto do gás e da eletricidade em São Paulo e focalizou a ação do fogão na constituição de novas relações sociais dentro da domesticidade, e de Vânia Carneiro de Carvalho³³, que estudou a interação de objetos e a formação de uma subjetividade feminina no ambiente da casa como um todo, tangenciando também o espaço da cozinha. Na área da Sociologia, o trabalho de Elizabeth Bortolaia Silva³⁴ é um dos poucos que se aproxima de nossa hipótese central, relacionando diretamente o lento desenvolvimento da indústria de eletrodomésticos e eletrônicos no Brasil à presença significativa e longa da empregada doméstica em residências de diferentes estratos sociais.

²⁸ A vertente de estudos históricos sobre alimentação, no Brasil, ganhou corpo a partir dos anos 1990, com as iniciativas de Carlos Roberto Antunes dos Santos, que criou um grupo de pesquisa em história e cultura da alimentação na Universidade Federal do Paraná, em 1993; e Henrique Soares Carneiro, na Universidade de São Paulo. Sobre balanços historiográficos da temática, há os trabalhos de Meneses & Carneiro 1997; Carneiro 2003 e Algranti 2010. Para uma história da alimentação no Brasil, não se pode tampouco deixar de citar os pioneiros esforços de Luís da Câmara Cascudo, nos dois volumes de *História da alimentação do Brasil* (1967/1968), e de Gilberto Freyre, em trabalhos como *Açúcar: algumas receitas de bolos e doces dos engenhos do Nordeste* (1939).

²⁹ Lemos 1978.

³⁰ Homem 2003, 2015.

³¹ Como as de Leila Mezan Algranti (2016, entre elas), com vasta produção sobre cultura material, alimentação e gênero voltada para os períodos colonial e imperial brasileiro.

³² Silva 2008.

³³ Carvalho 2008.

³⁴ Silva 1998, 2010.

A despeito dessas obras fundamentais de análise, no entanto, faltam estudos que tratem da rica dimensão material das cozinhas em suas inextrincáveis relações com a vida social e com as subjetividades daquelas que se encarregaram do trabalho doméstico por longo período – donas de casa e, especialmente, empregadas. Tampouco há levantamentos sobre equipamentos e ferramentas de cozinha sob a perspectiva histórica ou mesmo museológica que abranjam o período coberto por esta pesquisa – 1860-1960 – e, mais do que isso, que possam servir como instrumento de pesquisa, para além da seção de objetos domésticos inserida no tesouro organizado por Helena Dodd Ferrez, que será discutido mais adiante.

Um dos objetivos do *Repertório* é constituir um lastro documental qualificado para permitir o desenvolvimento de pesquisas no quadro das problemáticas acima apontadas. De forma geral, com relação à história da alimentação no Brasil, o que se constata é que os objetos e a própria materialidade da cozinha costumam ser coadjuvantes de assuntos mais amplos, tratados, por vezes, como reflexos ou como partes das transformações engendradas pela indústria³⁵. A formação e o estudo de coleções de artefatos de cozinha parecem, a nosso ver, conter um grande potencial para reverter a situação coadjuvante em que se encontra tratada a dimensão material das práticas alimentares.

COMO ESTUDAR COZINHAS A PARTIR DE COLEÇÕES MUSEOLÓGICAS

Para além das fontes textuais, os vestígios materiais, que são as coleções do Museu, podem iluminar e matizar os processos históricos de transformação dos hábitos alimentares, do trabalho e da tecnologia presentes nas cozinhas domésticas. No entanto, os objetos de museus sofrem forte descontextualização, que precisa ser enfrentada para que tais objetos se transformem em documentos. As pesquisas necessárias para sanar as lacunas que temos nas coleções, no que diz respeito tanto às informações sobre cada artefato quanto às ausências, vêm se desenvolvendo junto à produção do *Repertório*, estruturado a partir do conceito de “biografia dos objetos”.

Da maneira como foi proposto por Igor Kopytoff³⁶ e revisto por Ulpiano Bezerra de Meneses³⁷, os objetos estão sujeitos a transformações de toda espécie – “de morfologia, função e sentido, isolada, alternada ou cumulativamente” –, fruto de sua trajetória no mundo social. Para serem compreendidos, devem

³⁵ Nos trabalhos de Oliveira 2013 e Lima 2011 e 2016, que estudam as transformações das práticas culinárias em São Paulo ao longo do século XX, os objetos de cozinha aparecem em profusão como partes dessas dinâmicas, sem serem considerados, no entanto, de forma mais particularizada e aprofundada, em sua capacidade de ação em meio à sociedade, como se pretende fazer no projeto aqui apresentado.

³⁶ Kopytoff 1986: 90.

³⁷ Meneses 1998: 92; 1980; 2003.

ser analisados “em situação”, ou seja, reinseridos nas séries de apropriações de que foram parte. Reconhece-se, assim, que o artefato, como objeto de estudo da História, só faz sentido se compreendido dentro de sua cadeia de produção, circulação e consumo. A retirada do objeto do seu contexto social para integrar uma coleção permite que ele se transforme em documento; no entanto, como item de acervo, resta a ele sua fisicalidade, que precisa ser recontextualizada por meio de uma ampla pesquisa documental.

Ao retomar esse conceito, o *Repertório* não pretende delinear a evolução dos objetos culinários, mas sua recomposição no cenário material da cozinha e nos diferentes contextos de suas interações com a sociedade, ao longo do tempo. Esta concepção estrutura-se a partir das análises de cultura material da forma como vêm sendo realizadas, sobretudo, por antropólogos e arqueólogos como Nicole Boivin³⁸, Jean-Pierre Warnier³⁹, Bruno Latour⁴⁰, Daniel Miller⁴¹ e Ian Hodder⁴². Para estes pesquisadores, a despeito das especificidades de suas proposições, a materialidade deve ser compreendida não apenas como um sistema simbólico ou análogo à linguagem, mas a partir de sua capacidade de “agenciamento”, em que se supere a dualidade sujeitos-objetos, considerando-se a força mútua de ação e de constituição recíproca entre eles. O esforço em compreender os objetos em seus diferentes usos e contextos é uma maneira de analisar suas indissociáveis interações com o espaço doméstico da cozinha e da vida social.

Com a intenção de tratar o caso brasileiro a partir de objetos usados nas casas, especialmente da cidade de São Paulo, o *Repertório* aparece como uma iniciativa de formato inédito no meio acadêmico e editorial brasileiro. Nele, a partir de uma percepção da capacidade de agenciamento dos objetos, equipamentos e ferramentas culinárias tornam-se protagonistas, perspectiva que não apenas orienta a sua produção final, mas o seu próprio desenvolvimento, como se pretende mostrar a seguir.

³⁸ Boivin 2008.

³⁹ Warnier 1999.

⁴⁰ Latour 1991, 1994, 2012.

⁴¹ Miller 2004, 2005, 2010.

⁴² Hodder 2012.

- A ESTRUTURAÇÃO DO REPERTÓRIO

Diante das problemáticas apresentadas, a elaboração do *Repertório* permite organizar de maneira ampla e sistemática as fontes documentais para o estudo da sociedade. Neste sentido, se propõe a lançar luz sobre a constituição material das cozinhas paulistas de forma a qualificar a permanência de ferramentas e equipamentos culinários em instituições museológicas, traçando diretrizes para sua identificação e descrição. Além disso, o instrumento de pesquisa será capaz de fomentar os estudos sobre as cozinhas dentro do espaço doméstico, o processamento da alimentação e as relações sociais a eles imbricadas.

Para tanto, será indicado um verbete de descrição ilustrado de cada um dos diferentes utensílios utilizados nas cozinhas de São Paulo no recorte temporal estudado. Serão reunidas informações referentes ao período em que esses objetos circularam, aos responsáveis pela sua produção – seja artesanal ou industrial –, às funções que cumpriram no preparo dos alimentos, aos mecanismos de funcionamento (mecânico, combustível, elétrico ou manual) e à composição material. É importante destacar ainda que se atentarà vigorosamente às nomenclaturas que esses equipamentos receberam nas fontes consultadas, comprometendo-se a sugerir um vocabulário controlado de identificação deles.

A elaboração deste instrumento de pesquisa se faz a partir da centralidade do objeto, entendendo que para inseri-lo em seu programa de ação seria necessário mobilizar diferentes fontes capazes de traçar, como já mencionado, a sua biografia de produção, circulação e consumo. Neste sentido, foram selecionadas espécies documentais que fizessem parte do cotidiano doméstico em sua mais variada configuração. Atentou-se para o fato de que muitas destas informações não se encontram em documentos textuais tradicionais, mas permeiam os discursos da publicidade e os saberes culinários restritos à casa e característicos do convívio familiar.

Além disso, esta pesquisa parte da compreensão de que a dimensão material das cozinhas não é o aspecto central no documento, mas pode ser apurada a partir de menções aos gestuais de interação com o corpo, prescrições de manejo dos objetos, funções cumpridas no processamento do alimento e disposição física no espaço da casa. Foram selecionados, portanto: manuais domésticos, manuais de utilização de equipamentos, cadernos de receitas, livros de receitas, anúncios, artigos de periódicos (sobretudo de revistas destinadas ao público feminino) e inventários, além dos objetos⁴³.

⁴³ Cientes de que as espécies documentais de interesse para este projeto e para os estudos do cotidiano do espaço doméstico não costumam fazer parte de uma política de aquisição sistemática de arquivos e museus, a pesquisa de campo considerou a sua presença esparsa e difusa em coleções privadas e instituições públicas. Boa parte do material publicitário privilegiado nesta pesquisa faz parte da coleção de anúncios da loja de departamento *Mappin Store*, recebida pelo

É digna de nota a importância das revistas femininas e dos manuais de aconselhamento para o mapeamento dos dados pretendidos no *Repertório*. Essas fontes se estabeleceram no Brasil a partir dos anos finais do século XIX e cresceram em importância ao longo do século XX, com o letramento do público leitor feminino. Diante da busca republicana por construir uma nação cada vez mais desvinculada das velhas práticas e de comportamentos sociais ligados à tradição patriarcal e escravocrata, acabaram se tornando presença constante entre as mulheres dos segmentos médios e elevados, que os adotaram como auxiliares da rotina doméstica e dos novos hábitos cotidianos. O caráter didático dessas publicações, manifesto por meio de uma linguagem simples e direta, foi, em alguma medida, responsável por ajudar a remodelar normas de comportamentos e ideais de conduta que com o tempo cristalizaram-se em estreita relação com o consumo.

Diante da diversidade do processamento alimentar e do ambiente que o circundava, algumas escolhas tiveram de ser feitas nas fases iniciais de desenvolvimento do projeto em razão das limitações da pesquisa, dentre elas, a seleção dos objetos que seriam contemplados pelo *Repertório*. Tomando como referência a coleção do Museu Paulista, formada para os estudos do trabalho na cozinha, optamos por privilegiar os artefatos associados ao processamento de alimentos em detrimento daqueles utilizados para servi-los, ou seja, os utensílios e equipamentos que coabitaram o espaço da cozinha e não eram levados à mesa.

Ao considerar, no entanto, as mudanças pelas quais passavam o espaço doméstico no período estudado, é necessário ressaltar que o âmbito do processamento alimentar contemplava não apenas o espaço físico da cozinha como a conhecemos em sua configuração moderna, mas também as zonas de criação, abate e preparo dos animais e a despensa, usada como lugar de conservação e armazenamento de alimentos⁴⁴. Neste sentido, a divisão estipulada pelos manuais de gerenciamento do lar⁴⁵ foi levada em consideração para entendermos a configuração destes objetos no espaço e suas funções no preparo dos alimentos. Neste projeto, privilegiamos as zonas que dizem respeito ao armazenamento, conservação, preparo, cozimento e finalização dos alimentos.

Museu Paulista em 2008. Complementares a este conjunto, as revistas femininas foram consultadas, em sua maioria, por meio da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional e do acervo online do Arquivo Público do Estado de São Paulo. Os livros de receita e manuais domésticos foram acessados no Instituto de Estudos Brasileiros (IEB-USP), o Museu da Imigração do Estado de São Paulo, a Biblioteca Digital de Obras Raras Especiais e Documentação Histórica da USP, a Biblioteca Mário de Andrade e a biblioteca do Museu Paulista. Ademais, estão entre as instituições consultadas a Fundação Energia e Saneamento e alguns acervos escolares. Para o levantamento dos objetos, concentramos nossas buscas nas coleções do Museu Paulista, do Museu da Casa Brasileira, do Museu da Imigração do Estado de São Paulo e do Museu da Energia de São Paulo.

⁴⁴ Homem 1993, 1996, 2003; Lemos 1978.

⁴⁵ Almeida 1905, Cleser 1913.

Delineado o escopo do projeto, o desafio mais custoso para a execução da análise documental foi a construção de uma ficha descritiva. A elaboração deste *Repertório* parte de um esforço coletivo de pesquisas acadêmicas que permeiam o tema das cozinhas em São Paulo, e a massiva consulta às fontes deveria ser regida por critérios bem delineados para garantir resultados uniformes. Sendo assim, os campos foram desenhados a partir de um levantamento inicial de objetos mencionados em algumas das fontes selecionadas. A partir daí, identificaram-se quais características eram indicadas na documentação e se estas seriam interessantes para análises futuras. Ao todo, foram construídas sete versões da ficha de pesquisa, e o aprimoramento se deu no sentido de simplificar as informações a serem coletadas (ver anexo).

O desenvolvimento dos campos esbarrou na diversidade das espécies documentais com as quais estávamos trabalhando e suas diferentes estruturas. Inicialmente havíamos privilegiado o detalhamento do documento, o que ao fim nos pareceu um desvio, já que o primeiro interesse era o objeto descrito e não a descrição do documento textual. Optou-se, então, pela descrição unitária do objeto mencionado na fonte consultada. Apenas desta forma seria possível criar um repositório de informações bastante vasto e com características descritivas de cada objeto. Não obstante, perder de vista as características dos documentos seria cometer o erro de desvincular o objeto do seu meio de divulgação. A ficha de um anúncio publicitário, por exemplo, deveria conter não apenas os aspectos diretamente relacionados à materialidade do utensílio e à forma como ele foi manipulado, mas também quais instituições estavam envolvidas na sua produção, importação e divulgação ao público, o que se confunde com os aspectos de produção e circulação do próprio documento.

Partindo do pressuposto de que a análise das informações se daria em larga escala, fez-se necessária a criação de um banco de dados que proporcionasse a síntese e o cruzamento dos campos estipulados nas fichas de descrição⁴⁶. Tal metodologia busca possibilitar uma análise sintética e integral do objeto, tendo em vista os aspectos que pretendemos incluir no verbete final do *Repertório*. Apenas a partir do cruzamento dos dados será possível, nos encaminhamentos finais, lapidar as informações geradas, editando os aspectos que forem necessários com o objetivo de criação de um instrumento de pesquisa que fomente tanto a análise histórica quanto a catalogação dos artefatos por instituições de guarda.

⁴⁶ A criação do banco de dados contou com o apoio do analista de sistemas do Museu Paulista Luciano Antônio Beraldo, que adaptou o *software* já adotado pela instituição para as necessidades desta pesquisa. Sendo assim, ao final da execução do *Repertório* será possível a migração desses dados para a catalogação dos objetos do Museu pertencentes ao subgrupo Processamento de Alimentação.

A FUNCIONALIDADE COMO FIO CONDUTOR

Após o levantamento inicial e uma seleção mais abrangente dos objetos, a metodologia de classificação foi sendo lapidada com base no *Tesouro de Objetos do Patrimônio Cultural nos Museus Brasileiros*, edição revista de 2016. A publicação, de autoria de Helena Dodd Ferrez e uma equipe de colaboradores, encontra-se em formato eletrônico, disponibilizada na Internet e, entre outros objetivos, se propõe a fornecer subsídios para auxiliar profissionais de museus na classificação de objetos que compõem seus acervos. O trabalho é um desdobramento do *The-saurus para Acervos Museológicos*, um projeto realizado por Ferrez em parceria com Maria Helena Bianchini em 1987⁴⁷.

O esquema classificatório do tesouro encontra-se organizado com base em 16 categorias, subdivididas em 77 subcategorias. A partir da problemática do *Repertório*, foi possível identificar objetos de acordo com cinco subcategorias presentes em três categorias da publicação, a saber: “objetos domésticos”, “recipientes” e “equipamentos de atividades científicas e tecnológicas”⁴⁸. A coleta e a conceituação/definição dos termos designadores basearam-se em listagens de alguns museus históricos e artísticos⁴⁹ e diversos dicionários, tesouros, glossários e enciclopédias publicadas no Brasil e no exterior.

A organização dos termos deu-se exatamente à semelhança da publicação de 1987⁵⁰, mas enriquecida com novas subcategorias de nomenclaturas para os objetos. Em ambas as publicações, a metodologia foi fortemente influenciada pelo pensamento de Robert G. Chenhall⁵¹, que ainda hoje embasa o sistema *Nomenclature* utilizado por museus norte-americanos. Segundo ele, os objetos seriam criações feitas pelo homem com o objetivo de cumprir determinada função, seja ela conhecida ou inferida. A publicação de Ferrez utiliza-se da mesma solução: uma classificação dos objetos com base em sua função original, independentemente dos usos variados que eles possam vir a ter – a exemplo da função decorativa. Embora esta seja uma contribuição importante para a estruturação do

⁴⁷ Ferrez & Bianchini 1987.

⁴⁸ As categorias estabelecidas são: 1. estruturas edificadas e elementos de construção; 2. objetos domésticos; 3. objetos de uso pessoal; 4. equipamentos de atividades produtivas; 5. equipamentos de atividades científicas e tecnológicas; 6. objetos de atividades artísticas; 7. equipamentos de comunicação; 8. equipamentos de lazer e esporte; 9. objetos de ritos, cultos e crenças; 10. insígnias e objetos cerimoniais e/ou comemorativos; 11. objetos pecuniários; 12. veículos e acessórios; 13. equipamentos de caça e guerra; 14. instrumentos de punição; 15. recipientes; 16. amostras e fragmentos.

⁴⁹ A saber, o Museu Histórico Nacional (RJ), o Museu de Arte do Rio de Janeiro, o Museu de Artes e Ofícios (MG) e museus menores com acervos específicos que respondiam a questionamentos surgidos ao longo do processo de construção da publicação.

⁵⁰ Ferrez 2016: 8.

⁵¹ Chenhall 1978.

Repertório, a ampla abrangência do tesouro apresentou limitações na análise das categorias relacionadas à cozinha.

Ainda que tenham sido classificados a partir de suas funcionalidades, os termos presentes na categoria “objetos domésticos”, que se revelou a mais profícua para o delineamento da linha mestra do *Repertório*, implicam uma lista de artefatos tão vasta que, em suas subcategorizações, acabam por demandar outras formas de ordenação, para além da “função”. Assim, dentre os objetos e equipamentos de preparo de alimentos, alguns itens são classificados segundo características que nem sempre se associam às suas funcionalidades. Um exemplo claro é o da panela, que se subdivide de acordo com suas partes (tampa), suas dimensões (caldeirão, tacho), sua forma e função (tacho, cuscuzeiro, frigideira etc.) ou mesmo seus mecanismos (panela de pressão, panela elétrica). Esse recurso, compreensível em um tesouro que pretende abarcar o maior número possível de objetos encontrados em museus de diversas especialidades, simplifica e, por vezes, descontextualiza os usos e as apropriações de certos utensílios e equipamentos, revelando um problema que precisava ser superado para um levantamento mais específico de determinado grupo de artefatos, como o aqui discutido.

Para o *Repertório*, o critério mais amplo de seleção dos objetos partiu de sua presença nas zonas da cozinha destinadas ao processamento de alimentos, como já mencionado, descartando-se, pela sua amplitude, aqueles que se destinavam a servir o alimento à mesa (como baixelas e louças, por exemplo). Com essa primeira e abrangente lista formatada, a *funcionalidade* se impôs como o segundo critério de classificação, considerada não apenas como aquela que foi pré-estabelecida no momento de produção do artefato, mas também e, principalmente, como a que se constituiu na circulação e na interação com os sujeitos que deles se utilizaram.

No caso das panelas, mais do que elencar os diversos nomes com que foram produzidas ou comercializadas, para a fase inicial de sistematização dos dados do *Repertório*, pretendeu-se classificar todos os recipientes usados para esquentar ou cozinhar alimentos no fogo sob um mesmo termo, “panela”, acrescentando complementos apenas quando estes apontavam funcionalidades conhecidas, como “caldeirão” (panela para comidas com caldo) e “tacho” (panela para doces). Nesta linha de raciocínio, panelas que se distinguiam pela matéria-prima ou pelo funcionamento não foram diferenciadas com termos à parte; elas foram classificadas no banco de dados como “panelas”, tendo suas características e seu nome vernacular discriminados em outros campos da ficha de pesquisa. A “panela de barro”, por exemplo, não aparece entre os termos controlados da pesquisa, embora sua matéria-prima seja, sim, evidenciada dentro de sua ficha. Com isso, pretendeu-se evitar ao menos dois problemas suscitados pelo tesouro de Ferrez: ter de buscar novos critérios, além-função, para as subclassificações; e sugerir que a panela de pressão, por exemplo, tenha uma função diferente da panela comum ou mesmo da panela elétrica, que, a priori, apenas se utiliza de um mecanismo diferente para uma funcionalidade similar.

Até pelo menos meados do século XX, as panelas não eram especificadas em cadernos e livros de receita. Nos modos de preparo era comum a utilização de verbos como “misturar” e “mexer”, havendo pouca menção a utensílios e à maneira de operacionalizá-los. Isso ocorria porque os cadernos eram artefatos geralmente passados de mãe para filha, e as maneiras de preparar alimentos doces ou salgados se davam no cotidiano, por meio da observação. Esses conhecimentos quase secretos, denominados por Gilberto Freyre como uma espécie de maozaria das mulheres, traziam consigo um universo de criações e possibilidades de improvisação e readequação de acordo com os diferentes gostos e costumes⁵². Esse padrão perdurou até a entrada da indústria de alimentos e eletrodomésticos na culinária praticada pelas gerações de mulheres que vivenciavam a transição de sua função de mãe, dona de casa e esposa para a de participante no mercado de trabalho formal. Especialmente as receitas escritas que acompanhavam os rótulos dos produtos e os manuais de equipamentos tinham como público-alvo as donas de casa da classe média ou média alta.

Seria difícil, portanto, apontar, a partir das fontes levantadas, funções específicas para os diversos tipos de panelas que se encontram nos acervos dos museus. A matéria-prima revela-se, dessa forma, como um dado instável para defini-las e distingui-las entre si, razão pela qual se optou por não transformar, a princípio, especificidades como essa em critérios de classificação para a pesquisa. Somente ao se completar o levantamento de dados, será possível compreender se os diferentes materiais, dimensões e mecanismos – inseridos em campos distintos dentro da ficha de pesquisa – agiram também na conformação de diversas funcionalidades e de diversos modos de cozinhar. Em outras palavras, será possível, então, discutir e realçar os diversos agenciamentos dos objetos ao longo do tempo, a partir de sua morfologia, sua composição e seu funcionamento e de suas relações com os sujeitos e a sociedade.

Neste ponto, fica clara a existência de dois momentos no desenvolvimento do *Repertório*: o primeiro é aquele que se refere à pesquisa em si e ao levantamento de dados; o segundo condiz à etapa posterior, de manejo, cotejamento e análise dos cruzamentos de informações. A classificação inicial adotada para a seleção dos objetos e a definição dos termos de pesquisa, portanto, não serão necessariamente as mesmas apresentadas no produto final, construído a partir das descobertas e das constatações feitas durante todo o processo.

Cabe, ainda, ressaltar que as experiências aqui relatadas estão em construção; outros objetos permanecem em campo de disputa e constante redefinição, como, por exemplo, as xícaras (de café, de chá, pires), que, em um primeiro momento, poderiam ser excluídas da relação por serem consideradas objetos de mesa, destinados ao serviço dos alimentos. Entretanto, em cadernos e livros de receitas, elas

⁵² Conforme Santos 2011: 114-115.

cumprem a importante função de medição de ingredientes, participando da zona de preparo da cozinha e devendo, portanto, ser contempladas.

Outro caso que merece menção é o do *timer*. No tesouro de Ferrez, ele foi incluído na categoria “equipamentos e atividades científicas e tecnológicas”, na qual se encontram os objetos destinados à observação de fenômenos naturais ou empregados pelo homem para registrar um entendimento acerca do mundo, partindo, por isso, da compreensão de que foram geralmente criados para serem aplicados em áreas específicas do conhecimento⁵³. Aí inserido, o *timer* foi compreendido por Ferrez a partir de sua função imediata ou primeira, de utilização em laboratório e demais espaços destinados ao controle de experimentos.

Ao voltarmos à bibliografia dos estudos das cozinhas, especialmente na virada do século XIX para o XX, notamos como modificações de ordem social e econômica ocorridas nos grandes centros urbanos teriam imposto alterações nos interiores domésticos, em muito pautadas pela medicina higienista em voga no período. No caso paulista, isso representou não só uma mudança na configuração espacial da cozinha⁵⁴, mas também na ordem do biopoder, já que foi tomada, na esfera da saúde pública, uma série de medidas especialmente voltadas para residências das camadas menos abastadas. Os discursos da cozinha como laboratório do lar também figuram nas revistas de grande circulação no período⁵⁵ juntamente com a publicidade que anunciava a substituição do fogão a carvão pelo fogão a gás como uma das soluções para a manutenção da assepsia. Como detalha João Luiz Máximo da Silva⁵⁶, o novo utensílio demandava não só novas posturas corporais como uma nova relação com o tempo. E, nesse sentido, o *timer* pode ser visto para além da expressão da cientificidade aplicada ao lar, mas também como a representação da perda do antigo saber-fazer detido pelas escravizadas e, posteriormente, empregadas domésticas, cujos conhecimentos adquiridos na experiência passaram a ser desprestigiados, como afirma Carvalho⁵⁷.

Embora Ferrez tenha clareza que a definição dos termos “não é um reflexo fiel dos acervos de museus históricos”⁵⁸ e que, portanto, já tenha previsto a possibilidade de uma “incorporação futura de novos artefatos/itens”⁵⁹, os exemplos servem para elucidar que, no *Repertório*, a mera classificação não basta por si mesma: a metodologia também serve, essencialmente, para alimentar a análise. Ao se buscar compreender como um objeto foi usado e apropriado em determinado contexto, ou seja, ao se traçar sua biografia, a problemática de criação

⁵³ Ferrez 2016: 12-13.

⁵⁴ Lemos 1978, Carvalho 2008, Homem 2015.

⁵⁵ Ver artigo “A cozinha Moderna”, *Revista Feminina* 24.

⁵⁶ Silva 2008.

⁵⁷ Carvalho 2008.

⁵⁸ *Ibid.*: 8.

⁵⁹ *Ibid.*

das fichas de pesquisa responde a uma definição que vai muito além da simples listagem.

QUESTÕES METODOLÓGICAS EM PERSPECTIVA

O tratamento adequado das questões históricas inicialmente aqui levantadas e relativas aos modos de agenciamento da tecnologia industrial culinária nas residências paulistanas não pode ser realizado sem um intenso trabalho de mapeamento, identificação e contextualização dos artefatos que atuaram como partícipes desse processo. Portanto, não se pretendeu nesse artigo encerrar tal questão; muito ao contrário, o objetivo foi apresentar umas das frentes de trabalho indispensáveis para produzir os insumos necessários para sua abordagem futura. Assim é que trabalhos como o aqui proposto desenrolam-se na interface entre a História e o estudo de coleções, próprio das atividades de natureza museológica.

A produção de repertórios documentais, como se procurou demonstrar, possibilitará a consolidação de um conhecimento especializado sobre a materialidade das cozinhas paulistanas. Um dos esforços pretendidos com o presente trabalho é o de recontextualizar os artefatos, de modo que as atividades de pesquisa possam estar articuladas com as diferentes etapas do ciclo curatorial. No caso do Museu Paulista, elas devem ao mesmo tempo orientar e responder às três principais linhas que orientam estudos dos aspectos materiais da sociedade brasileira: Cotidiano e Sociedade, Universo do Trabalho e História do Imaginário⁶⁰. Vale lembrar que o Museu, enquanto espaço institucional, tem como missão ser um lugar em que se deve “conservar, investigar, comunicar, interpretar e expor”⁶¹ para fins de preservação, estudo, pesquisa, educação, contemplação, turismo ou de qualquer outra atividade de natureza cultural. E, nesse sentido, cumpre aos estudos de cultura material, dentro de sua perspectiva histórica, primar pelo potencial analítico dos artefatos, transformando informações relativas à sua produção, ao seu consumo e descarte em uma rica fonte de compreensão da sociedade, com as suas diferentes dinâmicas.

As escolhas feitas no processo de construção do *Repertório*, tendo como base o entendimento do documento como um suporte de informação, de natureza relacional, foram alicerçadas tendo em vista evitar a mera listagem de objetos, dispostos de maneira serial, e de considerar a capacidade de os próprios objetos responderem a determinadas perguntas sobre a sociedade, uma vez que estiveram em contínua interação com ela em uma “biografia” construída mutuamente. Foram essas escolhas e concepções que levaram à eleição da *funcionalidade* como linha mestra para a classificação dos objetos durante a fase da pesquisa. Considerou-se,

⁶⁰ Museu Paulista, acessado em fev. 2020, em: <http://www.mp.usp.br/acervo>.

⁶¹ Estatuto de Museus, Lei 11904/2009.

como referência inicial, a listagem de objetos domésticos de cozinha feita por Ferrez, no referido tesouro, mas de modo a também questioná-la, superando suas eventuais limitações, e não se restringindo a ela. Certos objetos incluídos naquela publicação não foram inseridos no *Repertório* por evadirem o recorte temporal pretendido – a exemplo do forno micro-ondas⁶² – ou por extrapolarem a delimitação das zonas da cozinha⁶³; muitos outros foram acrescentados à presente pesquisa, condizentes com a problemática histórica em torno da alimentação paulista ao longo do século XX.

Também parece pertinente ressaltar a principal diferença do *Repertório* em relação aos tesouros, de maneira geral. Ainda que sejam comuns entre ambos os objetivos de servirem como instrumento a futuras pesquisas e ao processo de aquisição e classificação de objetos de cozinha por instituições museológicas, o trabalho em questão pretende constituir também uma obra de análise histórica, proporcionando discussões e questionamentos que vão além da ordenação dos termos e nomes dos objetos. Ao cruzar dados centrados na funcionalidade dos objetos, será possível estabelecer relações mais precisas entre a função e determinados materiais e mecanismos. Em outras palavras, será possível questionar de que modos a função, exercida pelos sujeitos (e, em geral, pelas mulheres, no caso da cozinha), define o material e o mecanismo dos objetos, e vice-versa, algo que pode ser ainda mais aprofundado por meio das diferentes descrições dos artefatos nas diversas fontes, que também devem ser incluídas nas fichas ao longo das pesquisas. Espera-se, assim, definir e compreender modos de cozinhar, trabalhos e usos sociais que, até então, foram escamoteados na história das mulheres, do cotidiano e da domesticidade. Pretende-se criar, afinal, uma *base interpretativa*, ou, em outras palavras, uma forma de interpretar os equipamentos e as ferramentas de cozinha que instigue e possibilite novas análises a partir, inclusive, de objetos outros, que não chegaram a ser abrangidos pelo *Repertório*.

Em suma, a contribuição do *Repertório* está nas suas múltiplas aplicações, pois, ao mesmo tempo que é fruto das pesquisas do grupo que o produz e as alimenta, servirá para futuras pesquisas e para lastrear outros trabalhos do próprio grupo dentro do projeto temático. Orientará, ainda, as futuras coletas de acervo para o Museu e promoverá a qualificação do banco de dados institucional, de exposições e demais materiais de divulgação (exposições digitais, materiais pedagógicos etc.) que o Museu virá a produzir.

⁶² Segundo Bee Wilson (1974), os micro-ondas teriam sido inventados em 1945, por Percy Spencer, um engenheiro da Raytheon Company e passaram a ser vendidos a partir de 1950. Porém, no Brasil, somente passaram a figurar em anúncios de eletrodomésticos muito depois da década de 1970.

⁶³ Objetos como descanso de copo, marmitta, lancheira, cesta de piquenique, dentre outros definidos como objetos de serviços, foram excluídos.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Almeida, Júlia Lopes de (1905), *Livro das Noivas*, Francisco Alves & Companhia, Rio de Janeiro.
- Cleser, Vera (1913), *O lar doméstico: conselhos praticos sobre a boa direcção de uma casa*, Unico agente vendedor A. Dilli/S.Paulo Typographia de Oscar Monteiro, Sabará.
- “A cosinha Moderna” (1917), *Revista Feminina* 24, Empresa Feminina Brasileira, São Paulo.

Estudos

- Algranti, Leila Mezan (2010), “História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIV-XIX)”, in Campos, Adriana Pereira; Silva, Gilvan Ventura; Nader, Maria Beatriz; Franco, Sebastião Pimentel; Feldman, Sérgio Alberto (orgs.), *A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*, GM Editora, Vitória, 131-154.
- Algranti, Leila Mezan (2016), “Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens”, *Varia Historia*, 32.58: 21-51.
- Arruda, Márcia Bonfim de (2010), *Objetos turbulentos, territórios instáveis: uma história das representações dos aparelhos elétricos no espaço doméstico (1940-1960)*. (Dissertação de Doutorado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil).
- Barbuy, Heloisa; Almeida, Adilson José de; Andreatta, Margarida; Ribeiro, Angela (2003), “O Serviço de Objetos do Museu Paulista”, *Anais do Museu Paulista* (Impresso), 10-11: 227-257.
- Belluzzo, Rosa (2008), *São Paulo: memória e sabor*, Editora Unesp, São Paulo.
- Boivin, Nicole (2008), *Material cultures, material minds. The impact of things on human thought, society and evolution*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Borrego, Maria Aparecida de Menezes (2016), “Artefatos e práticas sociais em torno das refeições (São Paulo, séculos XVIII e XIX)”, *Varia História*, 32.58: 101-137.
- Brooks, Philips (2004), *Kitchen Utensils: Names, Origins, and Definitions through the ages*, Palgrave MacMillan, New York.
- Campos, Cândido Malta (2002), *Os rumos da cidade: urbanismo e modernização em São Paulo*, Editora Senac São Paulo, São Paulo.
- Carneiro, Henrique (2003), “A historiografia da alimentação no Brasil”, in Carneiro, Henrique, *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, Campus, São Paulo, 155-164.

- Carvalho, Vânia Carneiro de (2008), *Gênero e artefato: o sistema doméstico na perspectiva da cultura material: São Paulo, 1870-1920*, Edusp, São Paulo.
- Carvalho, Vânia Carneiro de (2011), “Cultura material, espaço doméstico e musealização”, *Varia Historia*, 27.46: 443-469.
- Carvalho, Vânia Carneiro de; Lima, Solange Ferraz de (2013), “Cultura material e coleção em um museu de história: as formas espontâneas de transcendência do privado”, in Betânia Gonçalves Figueiredo; Diana Gonçalves Vidal (orgs.), *Museus: dos gabinetes de curiosidades à museologia moderna*, Fino Traço, Belo Horizonte, 89-115.
- Carvalho, Vânia Carneiro de (2014), “Interior Objects Collection in a History Museum: Shifting from Donations to Research-Based Acquisitions”, *University Museums and Collections Journal*, 7: 9-19.
- Cascudo, Luís da Câmara (1967/1968), *História da alimentação no Brasil*, Companhia Editora Nacional, São Paulo.
- Chenhall, Robert G. (1978), *Nomenclature for museum cataloguing: a system for classifying man-made objects*, American Association for State and Local History, Nashville.
- Coontz, Stephanie (1992), *The Way We Never Were. American Families and the Nostalgia Trap*, Basics Books, New York.
- Cowan, Ruth (1983), *More Work for Mother: The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*, Basic Books, New York.
- Cowan, Ruth (1997), *A Social History of American Technology*, Oxford University Press, New York.
- Ferrez, Helena Dodd; Bianchini, Maria Helena S. (1987), *Thesaurus para acervos museológicos*, Fundação Nacional Pró-Memória, Rio de Janeiro.
- Ferrez, Helena Dodd (2016), *Tesouro de objetos do patrimônio cultural nos museus brasileiros*, Secretaria Municipal de Cultura, Rio de Janeiro.
- Fourastié, Françoise (1978), *Histoire du confort*, Presses Universitaires de France, Paris.
- Franklin, Linda Campbell (1978), *From Hearth to Cookstove: An American Domestic History of Gadgets and Utensils Made or Used in America from 1700 to 1930*, House of Collectibles, Orlando.
- Franklin, Linda Campbell (1984), *300 Years of Kitchen Collectibles*, Books Americana, Florence.
- Freyre, Gilberto (1939), *Assúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste*, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro.
- Giedion, Siegfried (1978), *La Mecanización Toma el Mando*, Gustavo Gilli, Barcelona.
- Gordon, Jean; McArthur, Jan (1988), “American Women and Domestic Consumption, 1800-1920. Four Interpretative Themes”, in Motz, Marilyn

- Ferris; Browne, Pat, *Making the American Home. Middle-Class Women & Domestic Material Culture 1840-1940*, Bowling Green State University Popular Press, Bowling Green/Ohio, 27-47.
- Graham, Sandra Lauderdale (1992), *Proteção e Obediência: Criadas e seus Patrões no Rio de Janeiro. 1860-1910*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Hayden, Dolores (1991), "Homes without Kitchens and Towns without Housework", in Hayden, Dolores, *The Grand Domestic Revolution*, The MIT Press, Cambridge, 228-265.
- Hodder, Ian (2012), *Entangled. An Archaeology of the Relationships between Human and Things*, Willey-Blackwell, Hoboken.
- Homem, Maria Cecília Naclério (1993), "Mudanças espaciais na casa republicana. A higiene pública e outras novidades", *Pós: Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAU-USP* 3: 5-18.
- Homem, Maria Cecília Naclério (1996), *O palacete paulistano: e outras formas urbanas de morar da elite cafeeira, 1867-1918*, Martins Fontes, São Paulo.
- Homem, Maria Cecília Naclério (2003), "O princípio da racionalidade e a gênese da cozinha moderna", *Pós: Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAU-USP*, 13: 124-154.
- Homem, Maria Cecília Naclério (2015), *Cozinha e indústria em São Paulo: do rural ao urbano*, Edusp, São Paulo.
- Japur, Jamile (1963), *Cozinha tradicional paulista*, Folc-Promoções, São Paulo.
- Kopytoff, Igor (1986), "The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process", in Appadurai, Arjun (org.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Latour, Bruno (1991), "The Berlin Key or How do Words with Things", in Graves-Brown, P. M. (ed.), *Matter, Materiality and Modern Culture*, Routledge, London, 10-21.
- Latour, Bruno (1994), *Jamais fomos modernos: ensaios de antropologia simétrica*, Editora 34, Rio de Janeiro.
- Latour, Bruno (2012), *Reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede*, Edusc, Salvador.
- Lemos, Carlos (1978), *Cozinhas, etc.: um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista*, Perspectiva, São Paulo.
- Lemos, Fernando Cerqueira (2003), *O Ferro de Passar Passado a Limpo*, Edusp/Imesp/Museu Paulista, São Paulo.
- Lifshey, Earl (1973), *The Housewares Story: A History of the American Houseware Industry*, National Housewares Manufacturers Association, Chicago.
- Lima, Lúcia Helena Soares de (2011), *Os processos de mediatização da cozinha paulista: do arraial à metrópole*. (Dissertação de Mestrado, Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, Brasil).

- Lima, Lúcia Helena Soares de (2016), *Um estudo sobre o desenvolvimento instrumental da cozinha paulista na primeira metade do século XX*. (Dissertação de Doutorado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil).
- Lima, Paula Coelho Magalhães de (2014), *Curadoria de objetos históricos: acervos de utensílios domésticos pré-elétricos em São Paulo*. (Dissertação de Mestrado, Universidade de São Paulo, Brasil).
- Matos, Maria Izilda Santos de (2019), *Cotidiano e cultura: história, cidade e trabalho*, E-Manuscrito, São Paulo.
- Matranga, Victoria; Beck, James; Kohn, Karen (1996), *America at Home: A Celebration of Twentieth-Century Housewares*, National Housewares Manufacturing, Chicago.
- Meneses, Ulpiano Toledo Bezerra de (1980), “O objeto material como documento”, *Curso Patrimônio Cultural: políticas e perspectivas*, Aula.
- Meneses, Ulpiano Toledo Bezerra de; Carneiro, Henrique (1997), “A história da alimentação: balizas historiográficas”, *Anais do Museu Paulista* 5: 9-91.
- Meneses, Ulpiano Toledo Bezerra de (1998), “Memória e cultura material: documentos pessoais no espaço público”, *Estudos Históricos* 21: 89-103.
- Meneses, Ulpiano Toledo Bezerra de (2000), “O fogão da Societé Anonyme du Gaz. Sugestões para uma leitura histórica de imagem publicitária”, *Revista do Programa de Estudos de Pós-Graduandos em História e do Departamento de História* 21: 105-119.
- Meneses, Ulpiano Toledo Bezerra de (2003), “Fontes visuais, cultura visual, história visual: balanço provisório, propostas cautelares”, *Revista Brasileira de História*, 23.45: 11-36.
- Miller, Daniel (2004), “Extracts from Material Culture and Mass Consumption”, in Buchli, Victor, *Material Culture: Critical Concepts in the Social Sciences*, Routledge, London.
- Miller, Daniel (2005), “Materiality: An Introduction”, in Miller, Daniel (ed.), *Materiality*, Duke University Press, Durham.
- Miller, Daniel (2010), *Trechos, troços e coisas: estudos antropológicos sobre a cultura material*, Zahar, Rio de Janeiro.
- Novais, Fernando; Mello, João Manuel Cardoso de (1998), Capitalismo Tardio e Sociabilidade Moderna, in *História da Vida Privada no Brasil*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Oliveira, Débora Santos de Souza (2013), *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil*, Editora Senac São Paulo, São Paulo.
- Paulillo, Clarissa de Almeida (2017). *Corpo, casa e cidade: três escalas de higiene na consolidação do banheiro nas moradias paulistanas (1893-1929)*. (Dissertação

de Mestrado, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo, Brasil).

- Pereira, José Hermes Martins (2009), *Louça paulista: as primeiras fábricas de faiança e porcelana de São Paulo*, Edusp/Imprensa Oficial/Museu Paulista, São Paulo.
- Santos, Carlos Roberto Antunes dos (2011), “A comida como lugar de história: as dimensões do gosto”, *História: Questões & Debates*, 54.1: 103-124.
- Silva, Elizabeth Bortolaia (1998), “Tecnologia e vida doméstica nos lares”, *CADERNOS Pagu*, 10: 21-52.
- Silva, Elizabeth Bortolaia (2010), “Empregadas domésticas, máquinas e moral nos lares brasileiros”, *Revista Tecnologia e Sociedade*, 6.10: 1-15.
- Silva, João Luiz Máximo da (2008), *Cozinha modelo: o impacto do gás e da eletricidade na casa paulistana (1870-1930)*, Edusp, São Paulo.
- Silva, Rodrigo (2013), *Sobre taipas e textos: um estudo sobre as narrativas a respeito da cidade de São Paulo*, Alameda Editorial, São Paulo.
- Slenes, Robert (1999), *Na senzala, uma flor: esperanças e recordações na formação da família escrava – Brasil Sudeste, século XIX*, Nova Fronteira, Rio de Janeiro.
- Snodgrass, Mary Ellen (2004), *Encyclopedia of Kitchen History*, Fitzroy Dearborn, New York.
- Strasser, Susan (2000), *Never Done: A History of American Housework*, Henry Holt and Company, New York.
- Warnier, Jean Pierre (1999), *Construire la culture matérielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*, Presses Universitaires de France, Paris.
- Wilson, Bee (1974), *Consider the Fork: A History of How We Cook and Eat*, Basic Books, New York.

ANEXO

Ficha de pesquisa (campos para preenchimento das pesquisadoras):

- 1) Numeração;
- 2) Imagem (campo para inclusão de imagens, quando há);
- 3) Nome controlado (nomenclatura do objeto da forma como estabelecido em um glossário criado a partir das pesquisas);
- 4) Nome vernacular (nomenclatura do objeto conforme apresentado nos documentos consultados);
- 5) Data (registro do dia, mês e/ou ano em que o documento foi produzido);
- 6) Função (ação exercida pelo objeto no processamento dos alimentos e definida a partir de uma lista prévia);
- 7) Funcionamento (mecanismo de operação do objeto, seja ele manual, mecânico, movido a combustível ou eletricidade);
- 8) Material (campo destinado ao material de composição do objeto).
- 9) Transcrição (campo que pode ou não ser preenchido, com informações relevantes que acompanhem a menção ao objeto no documento analisado);
- 10) Descritores (registro de informações a respeito dos responsáveis pela produção e circulação do objeto, como marca, fabricante, importadora e outros dados sobre o modelo do objeto mencionado no documento, além de palavras-chave importantes para a pesquisa);
- 11) Fonte (registro da fonte documental em que se encontra o objeto em questão);
- 12) Observação (quaisquer informações relevantes para o entendimento do contexto em que o objeto é mencionado no documento);
- 13) Nome do responsável pelo preenchimento e data.

(Página deixada propositadamente em branco)

Parte 2
*Representações – Língua,
Arte e Literatura*

(Página deixada propositadamente em branco)

**8. OS NOMES DO PÃO E O PATRIMÓNIO LINGUÍSTICO:
UMA RECOLHA NO ARQUIPÉLAGO DA MADEIRA**

**THE NAMES OF BREAD AND LANGUAGE HERITAGE:
RESEARCH IN THE MADEIRA ARCHIPELAGO**

Helena Rebelo

Universidade da Madeira (FAH-DLLC e CIERL)

CLLC da Universidade de Aveiro

0000-0002-8345-9436

helenreb@uma.pt

RESUMO

O pão é um dos alimentos básicos de qualquer sociedade que tenha como base agrícola os cereais, mas não só, já que também os tubérculos podem dar origem a pães. O caso do “pão de batata[-doce]” da ilha da Madeira é paradigmático. Todavia, o pão é um produto ancestral, que, sob o seu nome genérico, constitui um hiperónimo. Este recobre uma multiplicidade de hipónimos, reportando-se a pães com consistência, formas, feitios e ingredientes bem diversos. Evidentemente, há alguns comuns para que seja “pão”: a farinha e a água serão, provavelmente, os constantes. Face à enorme variedade de nomes que se vão compilando e que são uma clara manifestação cultural de um património linguístico em evolução, interessa observar uma recolha em curso no arquipélago madeirense. Prende-se com a diversa nomenclatura que o hiperónimo abriga. Crê-se que a criatividade humana para conceber novas variedades (e atribuir designações inovadoras) não cessa. Além disso, a confluência cultural, devida às movimentações humanas, como as migrações com origem política ou económica, contribuirá para este incremento. É o que se pretende demonstrar com uma amostra de uma recolha a decorrer no arquipélago, cujo problema se evidencia numa questão: Que nomes pode ter o “pão”?

PALAVRAS-CHAVE

Património linguístico; Variação linguística; Arquipélago da Madeira; Nomes do “pão”; Hiperonímia/hiponímia.

ABSTRACT

Bread is one of the staple foods of any agricultural society based on cereals, but not only, since tubers can also be the source of bread. The case of the “[sweet] potato bread” of the isle of Madeira is paradigmatic. However, bread is an ancestral product, which, under its generic name, constitutes an hyperonym. This covers a multiplicity of hyponyms, referring to breads with different consistency, shapes, and ingredients. Of course, there

are some that are essential for it to be considered “bread”: flour and water will probably be the common ones. Considering the huge variety of names that are being compiled and constitute a clear cultural manifestation of an evolving linguistic patrimony, it is interesting to observe an ongoing collection in the Madeira archipelago. It is related to the diverse nomenclature held by the hyperonym. The human creativity to conceive new varieties (and assign innovative designations) does not cease. Moreover, cultural confluence, due to human movements, such as migrations with political or economic origin, will contribute to this increase. This is what is intended to be demonstrated with a sample of the ongoing collection in the Madeira archipelago, the problem of which is evidenced in a question: What names can “bread” have?

KEYWORDS

Linguistic heritage; Linguistic variation; Madeira archipelago; “Bread” names; Hyperonymy/hyponyma.

INTRODUÇÃO: O PÃO COMO PATRIMÓNIO

O pão é um património especial, por ser um bem da cultura imaterial da humanidade, mesmo não estando reconhecido como tal, a nível internacional, pelas instituições competentes, provavelmente por ser um bem genérico. Porquê? Será, porventura, devido à noção de “património”. Definida em qualquer dicionário elementar de português¹, esta comporta essencialmente três elementos: “bens”, “herança” e “pais e avós”. Assim sendo, são “património” de uma família: as casas, os carros, os móveis, as obras de arte, a bijutaria, o dinheiro, entre outras coisas – como os nomes de família – (bens) que passam (a herança) de geração em geração (de pais e avós para filhos e netos). Esta visão micro – porque familiar e, portanto, restrita – do património incluirá as instituições e as empresas, isto é, os bens de cada uma em particular. Alargando-se este ponto de vista, torna-se macro, se se considerar não uma família, uma instituição ou uma empresa, mas essas entidades no seu conjunto, ou seja, uma comunidade ou a globalidade das comunidades para abarcar a Humanidade. Neste caso, o património tem relevância não apenas para uns, mas para a totalidade das pessoas. Embora determinado bem seja específico de uma comunidade, nestas circunstâncias, torna-se pertença de todos. É o que tem sucedido com as classificações da UNESCO² porque os bens analisados são singulares e, por isso, devem ser protegidos para preservar a diversidade cultural. Aponta para a visão macro, o anteposto “pater-”, quando associa “património” – “patrimonium” em latim com o mesmo significado do português – não a “genitor” (pai), mas a “pater” (antepassado), como se lê num

¹ Cf., por exemplo, Costa & Melo 1998: entrada “património”.

² UNESCO 1972, 1989, 1999 e 2003.

dicionário³: “pai’ (com um valor mais social e religioso do que de simples paternidade física, expressa esta em lat. preferentemente por “parents” e por “genitor”). Assim, é alargado o âmbito de quem lega, não se limitando ao da família. Por isso, haverá património com valor local, regional ou nacional, sem classificação suficiente para ter uma dimensão internacional⁴. Em princípio, apenas uma pequena parte dos bens comuns locais, regionais ou nacionais terá a dimensão de património da Humanidade. Embora esteja delimitada geograficamente (como o fado ou os caretos de Podence), o facto de ser única dá-lhe um valor global. O pão é, sem qualquer dúvida, um bem comum da Humanidade, mas as suas variedades é que são bens a proteger por serem específicas de uma comunidade.

Continuando a reflexão em torno da noção de “património”, para compreender o pão como um bem da cultura imaterial, lembra-se que a UNESCO, em 1972, identificou dois tipos de património: “cultural” e “natural” e incluiu o parâmetro: “valor universal excepcional” para assinalar a visão macro do património. Unicamente em 2003, dividiu o “cultural” em subtipos: “material” ou “imaterial” e foi especificando o assunto, distribuindo o património cultural imaterial em cinco domínios: a) “tradições e expressões orais”, incluindo a língua como “vector do património cultural imaterial”; b) “artes do espectáculo”; c) “práticas sociais, rituais e eventos festivos”; d) “conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo”; e) “técnicas artesanais tradicionais”. Serão estes domínios suficientes para integrar todo o tipo de património cultural imaterial do mundo? Serão suficientemente estanques para um determinado bem pertencer apenas a um domínio? A qual pertencerá o pão? Ao domínio a), c) d) ou e)? Ligar-se-á a todos eles? Será assim por ser o resultado de tradições e expressões orais (por exemplo, a partilha do forno comunitário para cozer o pão e os nomes que este recebe: o assunto deste trabalho)? Sê-lo-á por estar ligado a práticas sociais, assim como a rituais e festas (vê-se no sentido religioso do pão eucarístico e na partilha em festas como a do Espírito Santo, o que é visível nas fotografias abaixo 1, 2, 3 e 4)? Será deste modo por comportar conhecimentos e usos relacionados com a natureza (lembre-se a preparação da farinha e do ciclo dos cereais com os quais se faz pão)? Sê-lo-á por implicar técnicas artesanais (tenha-se em conta o saber preparar, amassar e cozer o pão em fornos a lenha)? O pão parece ser um bem patrimonial que pertence a vários domínios culturais.

Nestas questões de “património”, há a tendência para pensar que tudo o que é identificado como tal transporta um valor positivo, mas é sabido que nem todo o património o é. Há tradições herdadas que são perpetuadas (como as touradas, presentemente contestadas por algumas pessoas), mas, hoje, de acordo com as

³ Houaiss 2001: entrada “património”.

⁴ Paiva 2017: Os municípios portugueses divulgam, nas suas páginas da Internet, um património cultural que consideram ter valor local, sendo desconhecido de grande parte da população a nível nacional.

vivências democráticas, são encaradas como negativas, o que não sucede com o pão. Por isso, nem todo o património é positivo, embora se tenda a pensar que o seja. Deve preservar-se este também? Deve registar-se para memória futura, mas não o proteger, deixando-o desaparecer? O pão, enquanto bem patrimonial, apresenta-se de modo positivo, mas pode ser encarado de um ponto de vista negativo ao representar a pobreza e a miséria, quando se considera o único alimento de quem não tem o suficiente para viver, recordado na expressão religiosa “o pão nosso de cada dia”.

Desenvolvendo a reflexão, “património” não remete única e exclusivamente para o passado, como o faz crer a definição do dicionário mencionada *supra*, quando refere os bens apenas dos antepassados. O património implica uma construção no presente: os bens de hoje serão transmitidos às gerações vindouras e juntam-se aos que se adquiriram das gerações passadas. Portanto, os estudos do presente são extremamente cruciais para uma determinada cultura ou, vendo o todo, para a Humanidade. O seu passado é tão importante como o seu presente, sendo o estudo de ambos imprescindível. A temática linguística do pão é exemplo disso mesmo. Por que razão, numa área circunscrita como o arquipélago madeirense, comprovadamente, a lista dos nomes do “pão” é aberta, recebendo, continuamente, novas designações? Como se estruturam e compõem os nomes que o “pão” recebe no arquipélago madeirense? Que nomes tem o “pão”?

Estudar, no presente, os nomes do pão no arquipélago madeirense, na Região Autónoma da Madeira, no início da segunda década do século XXI, é o que se almeja com este trabalho de investigação que, além desta introdução, está estruturado em três partes: I. Contextualização da temática, II. Recolha e Análise dos dados, III. Considerações finais. Surge na sequência dos trabalhos que se têm desenvolvido⁵. Esta investigação, baseada na recolha linguística de dados *in loco*, é singular porque não se conhece outro levantamento dedicado ao pão, enquanto bem patrimonial, no arquipélago madeirense. Metodologicamente, após o trabalho de campo, procedeu-se a uma análise quantitativa e qualitativa dos dados obtidos, dando a conhecer uma realidade ainda não explorada, neste território arquipelágico.

I. CONTEXTUALIZAÇÃO DA TEMÁTICA

Todos sabem do que fala, quando alguém se reporta ao “pão” – alimento com formato normal arredondado (círculo – forma perfeita). É, simultaneamente: um “alimento-base” porque pode ter acompanhamentos em sandes, tostas ou torradas, um “alimento ancestral” de que há registos antigos, sendo referido com

⁵ Rebelo 2014, 2016 e 2021.

diversas formas e feitios, um “alimento universal”, por existir nos quatro cantos do mundo sob diversos modelos, um “alimento religioso” ou ligado à religião. No Catolicismo, fala-se no “pão descido dos céus” (o maná), sendo o único alimento permitido, aquando do jejum quaresmal (“a pão e água”). Além disso, a hóstia consagrada (corpo de Cristo, ou seja, o pão e o vinho, este associado ao sangue) representa o “pão da vida” (cf. Fotografia 1). No dia do Corpo de Deus, algumas ruas do centro do Funchal são enfeitadas com tapetes por onde passa a procissão e os símbolos são diversos, incluindo representações do corpo de Deus (cf. Fotografia 1). Esta visão religiosa ocorre também da Páscoa ao Pentecostes, com o Espírito Santo, já que a distribuição do pão Lhe está atribuída e isso é visível em todo o arquipélago, mas especialmente na Camacha. Nesta localidade, neste século, ainda se faz o cortejo do pão (cf. Fotografias 2 e 3) que é exposto (cf. Fotografia 4), antes de ser distribuído.

Fotografia 1



Tapete floral com hóstias e peixes: alimentos como símbolos cristãos

Fonte: Da autora

Fotografia 2



**Carro alegórico do cortejo do pão,
na Camacha**
Fonte: Da autora

Fotografia 3



Elementos do cortejo que levam o pão, na Camacha
Fonte: Da autora

Fotografia 4



Exposição do pão na Igreja da Camacha
Fonte: Da autora

A bibliografia dedicada à temática do pão é variada, tendo diversos autores tratado do assunto em termos gerais⁶. Porém, não se registou nada de específico ou de mais recente para a Região Autónoma da Madeira. A observação, fruto do trabalho de campo, tem permitido encontrar dados que merecem reflexão. Por exemplo, uma padaria/ pastelaria divulga, nas suas instalações, um cartaz com a indicação “pão à madeirense”, acrescentando que se trata de um “lançamento”, isto é, uma novidade, o que coloca diversas questões: Em que consiste o “pão à madeirense”? O que o diferencia das restantes variedades existentes a nível regional? Por que razão é uma novidade? Ficam as dúvidas. Procurando mais informações sobre o pão, o recurso mais disponível é a Internet. Para o Continente português surgem múltiplas páginas: Fórum do Pão, Blogue do padeiro Paulo Sebastião⁷, Museu do Pão de Seia⁸, mas não há nada que explique o modo de fabrico “à madeirense”. Prosseguindo com a pesquisa, para a Madeira, enquanto região insular atlântica, poucos são os dados. Registaram-se, assinadas, duas marcas, ou melhor, dois pães típicos com a marca “Bolo do Caco da Madeira”⁹ e o “Pão de Casa da Madeira”¹⁰. Poder-se-ia pensar que este último, “pão de casa da Madeira”, seria idêntico ao “pão à madeirense”, mas, e como as próprias designações o sugerem, não o são. Enquanto o primeiro é antigo e, por isso, uma “Indicação Geográfica Protegida”, o segundo é uma novidade por indicar o “lançamento”. De qualquer forma, o pão das ilhas, isto é, da ilha da Madeira e da do Porto Santo, não é o mesmo do Continente, salvo nas superfícies comerciais, que, por vezes, também vendem pão específico de determinada zona. São quase idênticos os pães aí vendidos, a nível regional e nacional, havendo, contudo, especificidades (cf. Fotografia 5 – “pão de batata”).

⁶ Para obras publicadas sobre o pão, vejam-se, por exemplo, Barboff 2005, 2011 e 2017; Chagas e Barboff 2008; *Dictionnaire universel du Pain* 2010 ou Escallier 2016.

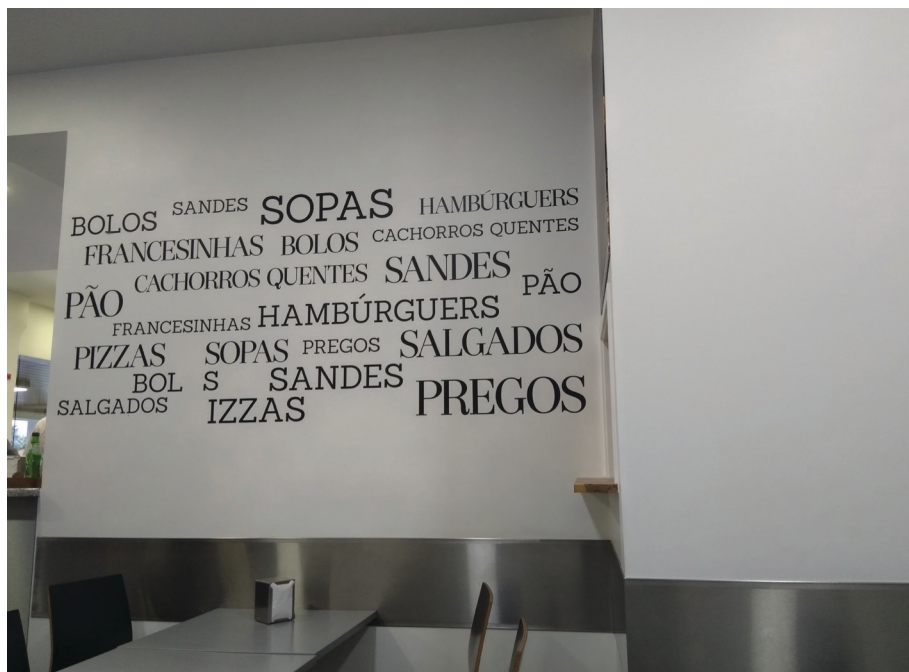
⁷ <https://zinedepao.pt>

⁸ www.museudopao.pt

⁹ Vide “AIPCRAM emite comunicado sobre a “marca” Bolo do Caco” e <https://tradicional.dgadr.gov.pt>

¹⁰ Vide <https://tradicional.dgadr.gov.pt>

Fotografia 5



Uma parte do pão à venda numa grande superfície comercial do Funchal

Fonte: Da autora

A especificidade madeirense está a ser aprofundada na investigação que decorre. Todavia, é já possível afirmar que, neste território atlântico, o pão regional mais conhecido, como se viu acima, recebe o nome de “bolo” (o “bolo do caco”), aparecendo cada vez mais em restaurantes continentais¹¹. Este é um pormenor interessante. Até que ponto o “pão” e o “bolo” serão iguais ou diferentes? Em princípio, quanto ao referente, são, evidentemente, divergentes, já que os dois nomes comuns indicam duas categorias (cf. Fotografia 6: “bolos” e “pão”). Assim, mesmo se se podem, linguisticamente, “(con)fundir”, são distintos, sobretudo, no que se refere ao sabor. Portanto, o bolo do caco não é bolo no sentido restrito, mas um pão, servindo para preparar, por exemplo, um prego (impossível num bolo como sinónimo de “pastel”). À partida, nenhum consumidor pensa nele como um bolo (doce) porque é usado como qualquer outro pão, em alternativa ao tradicional “papo-seco”, para sandes. Todavia, no sentido de compreender os usos linguísticos patrimoniais, uma das fases da investigação em curso incluirá questionários, a fim de os testar e

¹¹ Cf. “Poivron Rouge: Prego no Bolo do Caco” 2013.

entender o alcance dos nomes dos pães para os falantes da comunidade regional, por serem os consumidores-alvo da panificação existente.

Fotografia 6



Numa publicidade decorativa interior de uma padaria-pastelaria madeirense, o nome “pão” não se confunde com “bolo”.

Fonte: Da autora

Aliás, são estes dois nomes que motivam a confusão. Todavia, à “padaria”, liga-se o “pão” e, à “pastelaria”, o “pastel”, ou seja, o “bolo”. Assim, enquanto, à partida, o “bolo” é preparado com açúcar, o “pão” leva sal. Consequentemente, haveria que estabelecer uma escala com as doses variadas de açúcar e sal. Reduzindo ambos, encontra-se um meio termo. Este é o modelo perfeito para cruzar as duas modalidades, tornando-se o pão bolo ou o bolo pão (cf. Tabela 1). Apenas nesse ponto (redução de açúcar e de sal) será indiferente a opção linguística por um nome ou pelo outro.

Tabela 1

Bolo →	açucarado	bolo-pão	Pão →	salgado
++ açúcar	+ açúcar	- açúcar / -sal	+ sal	++ sal

Bolo e Pão: as doses variáveis de açúcar e sal

Nesta sequência de ideias, o famoso “pão de ló” é um bolo, enquanto o “bolo do caco” é um pão. O “pão de ló” é, normalmente, comido com algo doce, isto é, açucarado (como compota ou mel), sendo considerado um “bolo”. O “bolo do caco”, como se observou, é comido como salgado (com manteiga de alho ou chouriço), sendo, por isso mesmo, um “pão”. O primeiro não é tão açucarado quanto um pastel (podendo ser fabricado sem açúcar) e o segundo, sem sal ou com pouquíssimo, parece adocicado. Para esta confirmação sobre a diferença entre “pão” e “bolo”, decidiu-se consultar um dicionário de língua onde pudesse haver informações gerais sobre o tema. Optou-se pelo Houaiss¹² e verificou-se que, para o dicionarista, o “bolo” pode ter açúcar, mas ser também salgado. Portanto, a distinção entre “pão” e “bolo” não se esgota aqui. Olhar, igualmente, para a definição de “pão” foi uma orientação para ajudar a contextualizar a temática em apreço. É muito rica a entrada, que inclui inúmeras locuções. Pela pertinência da informação, sistematizam-se, primeiro, os sentidos dicionarizados que se relacionem com a temática alimentar (excluindo, por isso, os 8, 9 e 10 e a exemplificação). Da definição, sobressai 1) que corresponde ao esperado, embora para “assado” seja, no português europeu, mais usual empregar “cozer” como em 2):

n substantivo masculino 1 Rubrica: alimentação. alimento feito com farinha, esp. de trigo, amassada com água e fermento e assada ao forno/ 2 a massa do pão (‘alimento’) antes do cozimento/ 3 a planta ou o grão do trigo, do milho ou do centeio/ 4 Derivação: por analogia (da acp. 1). alimento feito de massa mais ou menos densa que lembra o pão Ex.: <p. de batata¹³> <p. de queijo> <p. de peixe>/ 5 Derivação: sentido figurado. o sustento diário; meios de subsistência/ 6 Derivação: sentido figurado. alimento essencial, fundamental/ 7 Rubrica: liturgia. a hóstia consagrada

Quanto às locuções, item muito interessante por conter informação relevante, são 36 e a grande maioria está relacionada com o alimento¹⁴. Além disso, começam quase todas por “pão” (p.) como na amostra deste trabalho. Inclui tipos deste alimento, ou seja, nomes de pão, como os que são matéria de estudo na recolha que se está a realizar para o território arquipelágico madeirense. Até que ponto não seria necessário adicionar os nomes do pão da amostra madeirense em estudo numa entrada de dicionário para o “pão”, tendo esta muitas referências brasileiras? Seria vantajoso e revitalizaria os conhecimentos sobre a matéria. No

¹² Houaiss 2001: entradas de “bolo” e “pão”.

¹³ Curiosamente, no arquipélago madeirense, é mesmo um tipo de pão (cf. Fotografia 2).

¹⁴ A negrito, marcam-se as que têm a ver com o pão e assinalam-se também as que com elas se relacionam.

entanto, as locuções já dicionarizadas são, em si, um rico material linguístico e patrimonial, como se pode verificar abaixo:

p. amanhecido Rubrica: alimentação. m.q. **pão dormido**/ **p. árabe** Rubrica: alimentação. certo pão redondo que não leva fermento; **pão sírio**/ **p. ázimo** Rubrica: alimentação. pão achatado, semelhante a uma bolacha, sem fermento, que os judeus comem durante a Páscoa/ **p. branco** Rubrica: alimentação. Regionalismo: Brasil. pão de trigo, por oposição ao de milho ou ao de centeio/ **p. careca** Rubrica: alimentação. Regionalismo: Brasil pequeno pão de trigo de massa leve, forma oblonga e cuja superfície é lisa/ **p. da alma** Rubrica: liturgia. a Eucaristia ('ponto culminante'); **pão dos anjos** / p. de açúcar 1 açúcar cristalizado, colocado em formas (ô) ger. Cônicas 2 Regionalismo: Nordeste do Brasil. nos antigos engenhos, açúcar esfriado e clareado, depositado em formas (ô) longas para tomar consistência/ **p. de ajunta** Rubrica: alimentação. pão de milho misturado com trigo/ p. de chumbo Rubrica: artes gráficas. nas máquinas compositoras sem alimentador automático, pequena porção de metal-tipo que, vazado em molde próprio, serve para alimentar seu crisol/ **p. de forma** (ô) Rubrica: alimentação. pão de massa menos densa, salgado ou adocicado, assado em forma (ô) semelhante a um paralelepípedo, cortado em fatias, e us. esp. para preparar sanduíches/ **p. de mel** Rubrica: alimentação. espécie de bolo seco preparado com trigo, mel e outras especiarias/ **p. de munição** Rubrica: alimentação. pão de farinha grosseira, para alimentação de soldados/ **p. de queijo** Rubrica: culinária. Regionalismo: Brasil. petisco feito de polvilho de mandioca, queijo ralado, ovos, leite, manteiga ou banha de porco, enrolado em bolinhas e assado no forno, original de Minas Gerais/ **p. de saluga ou saruga** Rubrica: alimentação. pão sem mistura/ **p. de véspera** Rubrica: alimentação. m.q. **pão dormido**/ p. do espírito¹⁵ Derivação: sentido figurado. A educação, a instrução/ **p. dormido** Rubrica: alimentação./ **pão do dia anterior**, us. como ingrediente no preparo de certas iguarias; **pão amanhecido**, **pão de véspera**/ **p. dos anjos** Rubrica: liturgia. m.q. **pão da alma**/ **p. francês** Rubrica: alimentação. Regionalismo: Brasil. pequeno pão de trigo de forma oblonga, a que o padeiro dá um talho na parte de cima antes de ir ao forno/ **p. integral** Rubrica: alimentação. pão preparado com farinha integral e semolina/ p., p., queijo, queijo Uso: informal. com franqueza, sem rodeios, com clareza/ **p. preto**¹⁶ Rubrica: alimentação. Regionalismo: Brasil. pão integral de centeio, de massa escura/ **p. ralado** Rubrica: alimentação. Regionalismo: Portugal. m.q. farinha de rosca/ **p. saloio**¹⁷ Rubrica: alimentação. Regionalismo: Portugal. pão feito de um tipo de trigo muito branco e

¹⁵ Portanto, não é possível confundir “pão do espírito” e “pão do Espírito Santo”. Este é distribuído, sobretudo, no dia de Pentecostes (cf. Fotografias 2, 3 e 4).

¹⁶ Também existe este nome no arquipélago madeirense, mas não corresponde à mesma massa.

¹⁷ A pesquisa dedicada às saloias madeirenses tem evidenciado que as “saloias” e o “pão saloio” podem estar ligados ao “pão do Espírito Santo” (cf., por exemplo, Rebelo 2019).

duro que se cultiva na região saloia (imediações de Lisboa)/ **p. sírio** Rubrica: alimentação. m.q. **pão árabe/ a p. e água** 1 em jejum, mal alimentado/ a p. e laranja quase sem recursos, quase na miséria/ bom como p. 1 muito bom; excelente, bom como água Ex.: é um colaborador bom como p./ **comer o p. que o diabo amassou** passar grandes necessidades e privações; comer da banda podre/ comer p. com banha Regionalismo: Brasil. Uso: tabuísmo. ter relações sexuais com mulher que acabou de ter relações com outro/ fazer p. grande Regionalismo: Brasil. Uso: informal. viver no ócio, não trabalhar/ o p. nosso de cada dia Derivação: sentido figurado. hábito ou acontecimento cotidiano/ rente como ou que nem p. quente Regionalismo: Brasil. Uso: informal. com muita rapidez e pontualidade/ **tirar o p. da boca** retirar os meios de sustento

A vantagem do Houaiss é que faculta também a etimologia: «lat. panis, is (ocorrendo pane, is neutro) ‘pão’», assim como a fonética histórica “1047 pan, sXIV pães, sXIV pã, sXIV paiees, sXIV pam, sXIV pães, sXIV pom, sXV pães, sXV paõ”, atestando a nasalidade. Dá igualmente os elementos linguísticos relacionados com o lexema: “noção: ‘pão’, usar antepos. arto-, bro- e pan(i)-” e «noção: “empanz-”». A simples consulta da entrada “pão” deste dicionário evidencia o muito que há para estudar, sendo o “pão” um património cultural e linguístico incontestável. No entanto, sobre a realidade madeirense não se regista nada. Procura-se, então, resposta para a seguinte pergunta: Como é a realidade ligada ao “pão” na Região Autónoma da Madeira? É esta a matéria de estudo que poderá trazer mais informações, sobretudo de cariz linguístico, mas também patrimonial, por o “pão”, inclusive nesta área geográfica, ser um bem cultural imaterial.

II. RECOLHA E ANÁLISE DOS DADOS

O pão genuinamente das ilhas do arquipélago madeirense é tido como o “pão caseiro”, como se viu com a designação de “pão de casa da Madeira”. É aquele que não é comprado, mas feito em casa, pela família, seguindo receita tradicional transmitida de geração em geração. As padarias existem há muito, nos centros de maior concentração populacional, já que as pessoas foram deixando de ter condições para “cozer pão”¹⁸. Em carrinhas, em certas zonas do Funchal, os padeiros ainda fazem alguma distribuição. São essencialmente áreas mais afastadas do centro urbano, sendo habitual deixar o saco do pão à porta dos fregueses conhecidos. No início do século XXI, foram aparecendo máquinas, pequenos aparelhos, para o fabrico de pão caseiro (feito em casa, mas não segundo a tradição)

¹⁸ Na definição dicionarizada, aparecia “assar”, o que estaria mais de acordo com o processo, já que é usado o forno. No entanto, comumente, usa-se “cozer”, embora não se recorra à água, o que é próprio de um cozido.

e foram tendo alguma relevância no contexto de crise económica recente e de incentivo a uma dieta cada vez mais saudável (para um planeta sustentável). Porém, desde que existem supermercados, concentrados sobretudo na Costa Sul da ilha da Madeira (havendo apenas mais um em Santana e outro na ilha do Porto Santo), a venda de pão (cf. Fotografias 5 e 6) nas localidades maiores é levada a cabo tanto pelo Pingo Doce como pelo Modelo-Continente, incluindo outras superfícies mais pequenas. No entanto, têm surgido várias padarias no centro urbano (cf. Fotografia 7) e algumas combinam esta vertente com a da pastelaria. Faz-se assim uma diferença entre o pão regional e o pão nacional, embora sejam ambos vendidos nas duas ilhas habitadas do arquipélago. Este último vem pré-preparado do Continente e, na parte da padaria da superfície comercial, é terminado para ser posto à venda logo pela manhã (ver nota sobre dupla fermentação).

Fotografia 7



Uma padaria funchalense

Fonte: Da autora

Para procurar compreender a realidade cultural e linguística, tem-se investigado o assunto. Tendo em conta isso mesmo, procedeu-se, a nível metodológico, pelo trabalho de campo, numa primeira fase, e, numa segunda, pelo tratamento analítico dos dados recolhidos. Começou-se por empreender uma recolha através de trabalho de campo em Santa Cruz¹⁹ e no Funchal. Solicitou-se aos estabele-

¹⁹ Agradece-se a Carina Aguiar, pela recolha empreendida numa parte do concelho de Santa Cruz.

cimentos visitados a possibilidade de observar os nomes dos pães expostos para venda, apontando-os. Depois, no sentido de preparar o tratamento de dados, por ordem alfabética, listaram-se todos os nomes recolhidos, a fim de evitar repetições e de fazer sobressair, imediatamente, semelhanças e diferenças. Procedeu-se a uma uniformização para a listagem final, já que o modo de registo nas padarias e/ou pastelarias diverge. Retiraram-se as maiúsculas (salvo nos topónimos facilmente identificados). A abreviatura “c/”, que ocorre com frequência, expandiu-se, ficando “com” como surge em vários nomes. Reconstruíram-se nomes sem preposições, usando-se os parêntesis. Colocaram-se acentos gráficos em nomes onde não os havia, mas em que deveriam figurar. Operou-se a junção de vários nomes, não distinguindo entre os nomes no singular ou no plural (“baguete”/“baguetes”), entre os nomes com ou sem preposição (“pão com passas”/“pão passas”). Por haver similitudes, associou-se o que se considerou ser comum. Todavia, ocorrências como “pão caseiro”, “pão de casa da Madeira” e “pão à madeirense” separaram-se porque se apresentam como ocorrências distintas. Guardam-se todos os termos indicados nas padarias e/ou pastelarias como integrando a lista do “pão”, mesmo se podem ser considerados “bolos” (“bolo do caco”, “bolo da serra” e “bolo de leite”) ou ter outra designação (“brioche”, “broa de milho”, “carcaça”, “padeirinha”, “papo de batata”, “papo de mistura”, “papo integral” “papo-seco” e “rosquilha de batata”).

Apresenta-se uma análise quantitativa e qualitativa de uma parte dos dados obtidos: a amostra constitui um *corpus* representativo da variedade linguística. Devido à elevada quantidade de material recolhido e tratado, neste momento, considera-se unicamente uma parte da recolha realizada no centro do Funchal e numa parte de Santa Cruz. No *corpus* em análise, os nomes do pão revelam distinções quanto a ingredientes, tamanhos, formatos, origens, nacionalidades, entre outros dados. A análise que se empreende concentra-se nestes parâmetros. A amostra representa o primeiro levantamento conseguido e é constituída por 52 nomes para o hiperónimo “pão”. De seguida, para registo, facultam-se por ordem alfabética:

“baguete”, “bolo da serra”, “bolo de leite”, “bolo do caco”, “brioche”, “broa de milho”, “carcaça”, “padeirinha”, “pão alemão”, “pão alemão com requeijão e frutos secos”, “pão alemão com semente”, “pão alemão sem sementes”, “pão alentejano”, “pão caseiro”, “pão cibatas”, “pão com espinafres”, “pão com mel”, “pão com passas e nozes”, “pão da Piedade”, “pão de água”, “pão de água grande”, “pão de água pequeno”, “pão de batata grande”, “pão de batata pequeno”, “pão de centeio”, “pão de centeio com nozes”, “pão de forma”, “pão de forma de cereais”, “pão de forma de fermentação natural”, “pão de forma grande”, “pão de forma integral”, “pão de forma pequeno”, “pão de hambúrguer”, “pão de jámon”, “pão de leite com passas”, “pão de mistura com passas e nozes”, “pão de mistura pequeno”, “pão de passas e nozes”, “pão de Santana”, “pão de soja”, “pão do Caniço (com batata doce)”, “pão integral (100% fermentação natural)”,

“pão Mafra”, “pão recheado com queijo”, “pão russo”, “pão sem glúten”, “pão torrado seco”, “papo de batata”, “papo de mistura”, “papo integral”, “papo-seco” e “rosquilha de batata”.

Comparando, sumariamente, esta listagem de nomes do pão com a do Houaiss apresentada acima, há apenas duas ocorrências comuns: “pão de forma” e “pão integral” (embora este, no *corpus*, surja com mais dados linguísticos e também haja o “pão de forma integral”). Poderão estas duas designações ser património linguístico nacional? Não parece porque têm uma dimensão transversal na comunidade de língua portuguesa, registando-se, como o comprova o referido dicionário, também no Brasil. Seria interessante alargar o estudo dos nomes do pão a todos os países de língua oficial portuguesa, mas, por agora, importa exclusivamente o território madeirense.

A observação cuidada desta amostra madeirense permite uma análise linguística geral, reagrupando os nomes a partir de vários critérios. Como, então, descrever linguisticamente os nomes do pão? Aqui, através da leitura das designações do pão, vai recorrer-se: a) à extensão dos nomes, b) às áreas geográficas mencionadas, c) à presença dos ingredientes, d) aos formatos, tamanhos e consistências e e) ao modo de preparação.

a) Extensão dos nomes

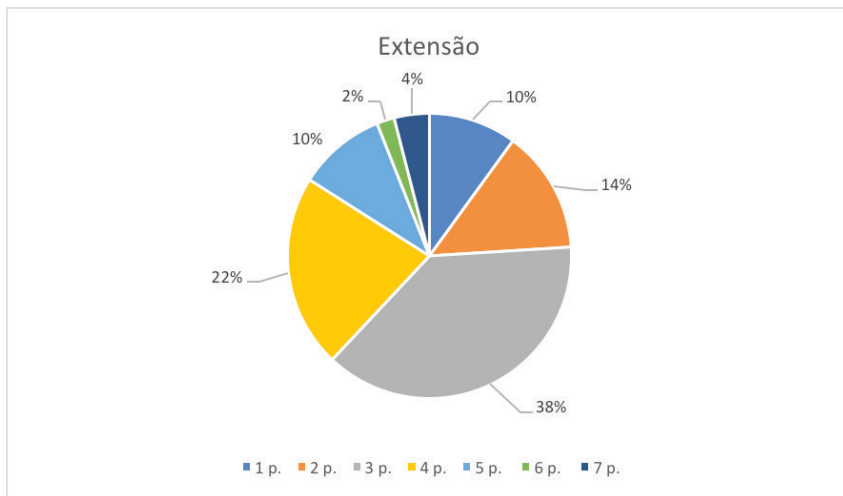
Se se tiver em conta o número de palavras (p.) – manchas gráficas – dos nomes da amostra, verifica-se que há diversidade. Vai do mínimo 1 até ao número máximo de 7. A maioria constrói-se com “pão...” e “pão de...”, já que o vocábulo “pão” não aparece isolado na amostra. O hiperónimo não ocorre, isolado, como hipónimo, surgindo sempre com elementos linguísticos que o vão determinar. Assim, não contando “broa” e “rosquilha” que surgem determinados embora correspondam a “pão”, com 1 vocábulo, surgem 5 elementos: “baguete”, “brioche”, “carçaça”, “padeirinha” e “papo-seco” (reduziram-se a esta com uma palavra hifenizada, outras grafias: “papo seco”, “paposeco” e “papo”); com 2 palavras, assinalam-se 7 nomes: “pão alemão”, “pão alentejano”, “pão caseiro”, “pão cibatas”, “pão Mafra”, “pão russo”, “papo integral”; com 3 palavras (com, normalmente, dois nomes e uma preposição entre eles, salvo “pão torrado seco”) contabilizam-se 19 elementos: “bolo da serra”, “bolo de leite”, “bolo do caco”, “broa de milho”, “pão com espinafres”, “pão com mel”, “pão da Piedade”, “pão de água”, “pão de centeio”, “pão de forma”, “pão de hambúrguer”, “pão de jámon”, “pão de Santana”, “pão de soja”, “pão sem glúten”, “pão torrado seco”, “papo de batata”, “papo de mistura”, “rosquilha de batata”; com 4 palavras, ocorrem 11 elementos: “pão alemão com semente”, “pão alemão sem sementes”, “pão de água grande”, “pão de água pequeno”, “pão de batata grande”, “pão de batata pequeno”, “pão de forma grande”, “pão de forma integral”, “pão de forma pequeno”, “pão de mistura pequeno”, “pão recheado com queijo”; os nomes com 5 palavras totalizam

5 ocorrências: “pão com passas e nozes”, “pão de centeio com nozes”, “pão de forma de cereais”, “pão de leite com passas”, “pão de passas e nozes”; com 6 palavras, há 1 elemento: “pão de forma de fermentação natural” e, finalmente, com 7 palavras, surgem 2 elementos: “pão alemão com requeijão e frutos secos”, “pão de mistura com passas e nozes”.

Os nomes “pão do Caniço (com batata doce)” e “pão integral (100% fermentação natural)” colocam um certo problema para compreender a constituição dos nomes em número de palavras, já que os parêntesis deixam a dúvida. Retirando os parêntesis, o primeiro comporta 3 palavras e o segundo 2 vocábulos. Porém, não se contabilizaram com os restantes por conterem no nome uma informação suplementar (entre parêntesis há uma evidente explicação), que atribui ao nome uma especificidade que os outros não têm. Logo, o total para este critério é 50 nomes, excluindo estes dois que se inserem numa categoria específica: nomes com parêntesis.

Como é visível no Gráfico 1, predominam com 38% os nomes com 3 palavras (por regra, dois nomes e uma preposição a ligá-los), vindo logo seguidos, com 22%, dos nomes com 4 palavras. Têm menor percentagem os nomes com 6 e 7 palavras (2% e 4%). Consequentemente, a preferência vai para uma extensão média de 3-4 palavras.

Gráfico 1



A extensão dos nomes em número de palavras

b) A Geografia dos nomes

O “pão” possui origens diversas e os nomes revelam a sua proveniência com indicação da localidade, assim como da nacionalidade expressa, por exemplo, por meio do gentílico ou recorrendo a outras línguas. Resta saber se a indicação será real, como em “pão de Santana” – ou aparente como em “bolo da serra”? Quanto às localidades nacionais, contam-se as seguintes ocorrências: para a Madeira-Portugal (“pão do Caniço (com batata-doce)” e “pão de Santana”), para o Continente Português (“pão [de] Maфра”), para uma localização não especificada (“bolo da serra” – é difícil dizer de que serra se trata, mas a referência geográfica está no nome) e “pão da Piedade” (Aqui, há duas interpretações possíveis para “Piedade”: topónimo ou antropónimo? Opta-se pela primeira por algumas respostas recolhidas junto de informantes, questionados pontualmente. Relativamente às indicações estrangeiras, obtiveram-se os seguintes elementos: “pão russo” – Rússia, “pão alemão” – Alemanha, “pão de jámon” (Venezuela), “baguete” (França) e “brioche” (França).

Há, claramente, uma internacionalização, podendo dizer-se que estes pães não serão, à partida, regionais. Porém, esta afirmação precisa de ser validada através do desenvolvimento da investigação porque, com a comunidade venezuelana a aumentar, o arquipélago madeirense vai ganhando especificidades e o “pão de jámon” é uma iguaria que muitos madeirenses, sem ligação à Venezuela, consomem no Natal. As questões culturais de migração (imigração, neste caso concreto) têm reflexos linguísticos, nas vivências comunitárias regionais.

c) Os ingredientes no nome

Uma larga maioria dos nomes do pão da amostra incluem preposições, isto é, “sem”, “com” e “de”. Verifica-se que o seu uso é destinado a evidenciar certo(s) ingrediente(s) específico(s), podendo mesmo referir-se ao(s) recheio(s). Contam-se, nesta categoria, os nomes que excluem ingredientes através da preposição “sem” (“pão alemão sem sementes” e “pão sem glúten”). Depois, há os nomes em que se identificam determinados ingredientes, podendo ser apenas um ou ter mais (usando a conjunção “e”) como em: “pão alemão com sementes”, “pão recheado com queijo”, “pão alemão com requeijão e frutos secos”, “pão de mistura com passas e nozes”, “pão com passas e nozes”, “pão com mel” e “pão com espinafres”. O facto de o nome evidenciar certos alimentos torna-se um chamariz para o consumidor. Pensa-se que será a finalidade desta estratégia linguística. Muitas vezes, os ingredientes integram a massa do pão e é aí que surge “com”. Quando isso não acontece, para não haver qualquer dúvida, opta-se por “recheado”, o que particulariza o acompanhamento do pão. Outra preposição que ocorre é “de”, indiciando, também, ingredientes adicionados à massa como em “pão de água” e “bolo de leite” (funciona como pão, já que se lhe adiciona manteiga, queijo ou fiambre), “papo de batata”, “rosquilha de batata”, “broa de milho”, “pão de centeio”, “pão de soja” e “pão de jámon”. Esta preposição pode indicar o ingrediente

principal (“pão de centeio”) ou um acompanhamento (“pão de jámon”). Há nomes que integram as preposições “de” e “com”, como em “pão de leite com passas” e “pão de centeio com nozes”. Deduz-se que o elemento após “de” indica um ingrediente da massa, que se funde nela, e o que vem após “com” corresponde a outro que é adicionado depois à massa, distinguindo-se dela. O nome “pão de forma de cereais” é caso único por ter duas vezes a preposição “de”. Contudo, parece seguir o modelo anterior: x de y com z = x Preposição y Preposição z.

O facto de se alongar os nomes do pão com a indicação dos ingredientes implica que se quer que o consumidor saiba o que comporta o produto que vai comprar para consumir. Revela ser informativo, para não deixar dúvidas e aliciar quem aprecia os ingredientes adicionados. Esta variação linguística indica que novos nomes poderão estar constantemente a surgir, já que a quantidade de ingredientes é infundável. Este critério demonstra que a variação linguística resulta da criatividade humana, inovando-se em função da criatividade cultural. A classes dos nomes do pão está constantemente em aberto, podendo continuamente surgir novos nomes, ganhando alguns tradição e outros não. Apenas os que perdurarão serão património da comunidade.

d) Formatos, tamanhos e consistência

O pão é, tradicionalmente, redondo ou arredondado, mas pode ter formatos especiais, havendo algum estreito e comprido. O formato, o tamanho e a consistência não são os mesmos para todos os pães e vão ter reflexos nos nomes, diferindo estes em função daqueles. Qualquer particularidade, incluindo formato, tamanho e consistência – pode vir explicitada nos nomes dos pães. Assim, verifica-se que, quando o tipo de pão adquire um nome próprio que não coincide com o hiperónimo, ele demonstra ter um formato, um tamanho ou uma consistência específicos e o mesmo sucede com os nomes iniciados por “pão”. Acontece, assim, com um pão pequeno e arredondado (“carcaça”, “papo-seco” – por agora, considera-se igual a “papo” – e “padeirinha”), com um pão estreito e comprido, seguindo o modelo popular francês (“baguete”), com um pão em forma de círculo (“rosquilha”), com um pão duro arredondado (“broa”) e com um pequeno pão mole (“brioche”). O tamanho é, provavelmente, a particularidade que mais evidencia como é o pão, já que o mesmo assume nomes diferentes consoante o lhe for dado aquando da cozedura. Isso acontece, na amostra, com o “pão de forma”, o “pão de água” e o “pão de batata”: os nomes multiplicam-se consoante os qualificativos “pequeno” e “grande”. O pão é o mesmo, mudando unicamente as dimensões que assume (“pão de forma pequeno”/ “pão de forma grande”, “pão de água pequeno”/ “pão de água grande” e “pão de batata pequeno”/ “pão de batata grande”).

Seria, realmente, necessário integrar o tamanho no nome? Não parece sê-lo. No entanto, nos preçários, esta informação linguística é indispensável, pois os

valores vão variar se for “pequeno” ou “grande”. Assim, consideram-se nomes distintos.

e) Modo de preparação

Na amostra, os nomes comportam indícios do modo de preparação do pão. São, neste caso, os qualificativos que assumem importância. É assim com “pão caseiro” (sendo vendido numa superfície comercial é difícil acreditar que seja fabricado em casa, no seio familiar), “pão torrado seco” (há aqui um certo pleonasma, já que “torrar pão” implica que fique, de algum modo, seco), “pão de forma de fermentação natural” ou “pão integral” (100% fermentação natural). A questão da fermentação é deveras importante. Querendo o consumidor do século XXI apreciar o que é “natural”, não deixa de ser um chamariz a informação contida nestes dois últimos nomes²⁰. Resta saber o que significará “natural” nestes casos. Este assunto mereceria desenvolvimento, mas ficará para outros trabalhos.

Na impossibilidade de alargar esta análise da amostra, uma vez que outras observações se poderiam levar a cabo, termina-se com este quinto critério. A amostra é reduzida (meia centena de nomes), mas é muito diversificada e seria possível prosseguir a descrição analítica, considerando, por exemplo, a função do pão. O caso de “pão de hambúrguer”, isto é, destinado aos hambúrgueres, é paradigmático. Sucede, fora do *corpus*, com, por exemplo: o “pão hot dog – (per) feito para cachorro” que se encontra em publicidades, em embalagens, o pão do Espírito Santo (cf. Fotografias 2, 3 e 4) ou o Folar da Páscoa, que é uma tradição continental sem, pelo que se sabe, repercussões no arquipélago madeirense.

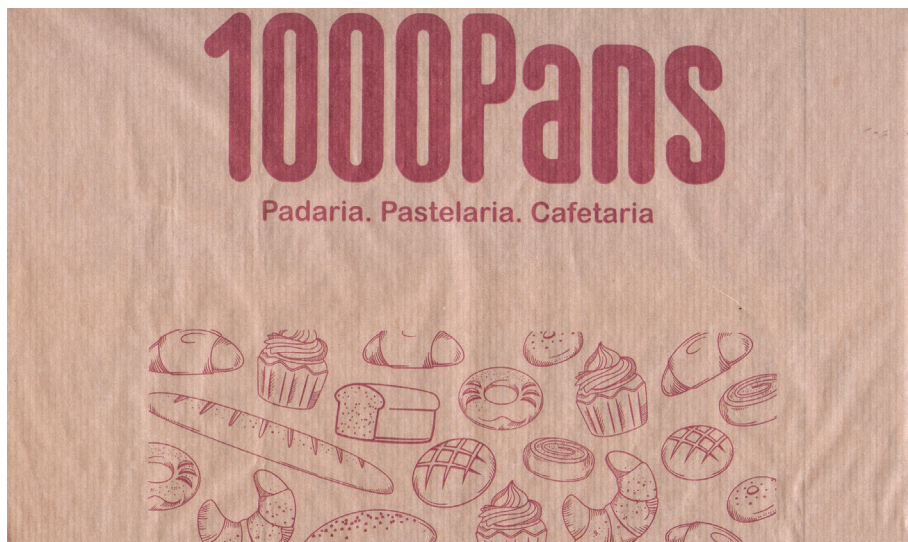
III. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este trabalho, pela amostra analisada, atesta-se que, ao hiperónimo “pão”, correspondem 52 hipónimos, estando, comprovadamente, a lista em aberto. Há um estabelecimento madeirense, situado no Funchal, com o nome castelhano 1000PANS que reproduz esta contagem numérica nos sacos de papel que faculta aos clientes com alguns desenhos ilustrativos das variedades de pão (cf. Fotografia 8). Poderá a investigação em curso, de que faz parte a amostra analisada, revelar que, no arquipélago, há 1000 pães (ou mais)? Esta é uma meta interessante. Os múltiplos nomes fazem a diferença porque dizer apenas “pão” não especifica, mas generaliza, como, por exemplo, “água” ou “café”. As possibilidades

²⁰ Uma padreira com mais de vinte anos de experiência numa superfície comercial explicou em que consiste a “dupla fermentação” das massas de pão dos supermercados. Estas vêm para o arquipélago com uma fermentação inicial e, chegados aqui, antes de irem ao forno para serem vendidos, passam por uma segunda fermentação. Este processo faz lembrar os “biscoitos” que, como o próprio nome indica, são cozidos por duas vezes.

designativas parecem ser infindáveis para qualquer hiperónimo cultural sujeito à criatividade humana. O património é mesmo recriado em todas as gerações, ou melhor, no presente de cada uma, não sendo, por isso, o património apenas a herança do passado.

Fotografia 8



Ilustrações do saco de papel do estabelecimento

Fonte: Da autora

A recolha realizada tem revelado que as designações que o “pão” recebe vão variando e isso comprova-se com a amostra de meia centena de nomes analisada. Este, por vezes, confunde-se com “bolo” e, noutras, distingue-se deste vocábulo, em função das quantidades de açúcar e de sal usadas. O número de palavras dos nomes do pão pode atingir as 7 e, inclusive, ser alargado com explicações linguísticas entre parêntesis (2 casos registados em 52 nomes). Muitos nomes do pão comportam a indicação da localidade onde é produzida a variedade. A observação dos dados recolhidos permite igualmente concluir que se encontram designações ligadas à influência das comunidades estrangeiras que se instalam na Região Autónoma da Madeira, resultando daqui um Património Linguístico e Cultural em mudança (“pão de jámon” e “baguete”). Vão aparecendo nomes com indicações internacionais, revelando uma globalização cultural que pode prejudicar o pão enquanto bem patrimonial de uma cultura comunitária específica. A indicação dos ingredientes (alguns impensáveis há algumas décadas) constituem uma das causas do alongamento dos nomes porque revelam os que são adicionados à massa-base que caracteriza o “pão”. Além disso, a consistência,

assim como o tamanho do produto fabricado para venda e a forma que é dada à massa também se vão registando nos hipónimos. Várias são as possibilidades de análise, com esta amostra. Por já ir longa, embora oferecesse mais possibilidades, finalizou-se com a observação com a demonstração de que os nomes dos pães listados revelam o modo de preparação pelo qual passam.

Conclui-se que os nomes do pão existentes na comunidade regional são património linguístico, tendo alguns uma tradição ancestral (como acontece com o “bolo do caco” ou o “pão de batata pequeno/ grande”) e sendo outras importações evidentes (“pão de jámon” e “brioche”, são exemplos disso). A diversidade dos nomes do pão é uma clara consequência da diversidade cultural da comunidade madeirense e da sua abertura ao mundo, numa época de globalização mundial. Conclui-se, afirmando que este estudo, pelas razões apontadas, não fica terminado aqui porque está em desenvolvimento.

BIBLIOGRAFIA

- “AIPC RAM emite comunicado sobre a “marca” Bolo do Caco” (2015, 15 de agosto), *Funchal notícias*. Acedido a 13 de março de 2020, em <https://funchalnoticias.net/2015/08/15/aipcr-am-emite-comunicado-sobre-a-marca-bolo-do-caco/>
- Barboff, Mouette (2005), *Terra Mãe: Terra Pão*, Âncora Editora, Lisboa.
- Barboff, Mouette (2011), *A Tradição do Pão em Portugal*, CTT, Lisboa.
- Barboff, Mouette (2017), *Pão das Mulheres*, Âncora Editora, Lisboa.
- Chagas, Paulo; Barboff, Mouette (2008), *O Pão em Portugal*, Edições Inapa, Lisboa.
- Costa, J. Almeida; Melo, A. Sampaio e (1998), *Dicionário da Língua Portuguesa*, Porto Editora, Porto.
- Dictionnaire universel du Pain* (2010), Laffont, Paris.
- Escallier, Christine (2016), “Le pain bouilli (po buli) des montagnards alpins: Techniques et traditions à Villard-d’Ardène/France”, in Pinheiro, Joaquim; Soares, Carmen (eds.), *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 91-116.
- Houaiss, Antônio (2001), *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, Ed. Objetiva, Rio de Janeiro.
- Paiva, Carlos F. D. P. (2017), “O Lugar do Património Linguístico no Património Cultural Imaterial Português: Um Levantamento Regional através do Ciberespaço” (Dissertação de Mestrado, Universidade da Madeira, Funchal, Portugal).
- “Poivron Rouge: Prego no Bolo do Caco” (2013, 3 de Janeiro), *Sábado* (Supl. *Tentações*: 18-19).

- Rebelo, Helena (2014), “Património Linguístico Madeirense: alguns Aspectos Lexicais, Fonéticos, Morfológicos e Sintácticos”, in Marcos de Dios, Ángel (ed.), *Língua Portuguesa, Estudos Lingüísticos* vol. II, Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca, 627-647.
- Rebelo, Helena (2016), “Os Nomes das Receitas: um Património Linguístico Regional, Nacional ou Internacional? Uma Análise Lexical”, in Pinheiro, Joaquim; Soares, Carmen (eds.), *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 283-312.
- Rebelo, Helena (2019), “Contributo para a Definição de ‘Saloia’ no Âmbito do Património Linguístico: Função das ‘saloiias’ na Festividade do Espírito Santo no Arquipélago da Madeira”, in Chaves, Duarte Nuno (coord.), *Memória e Identidade Insular: Religiosidade, Festividades e Turismo nos Arquipélagos da Madeira e Açores*, CHAM, Ponta Delgada, 239-248.
- Rebelo, Helena (2021), “Pão Madeirense (Hipónimos): Pão da ou na Madeira? Questões regionais de Cultura e de Património”, in Chaves, Duarte Nuno (coord.), *Viagem à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia: Itinerários Turísticos do Património Gastronómico e Vinícola*, Letras Lavadas Edições, Ponta Delgada, 185-200.
- UNESCO (1972), *Convenção para a Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural*. <http://patrimoniocultural.gov.pt/media/uploads/cc/Convencao-paraaProteccaadoPatrimonioMundialCulturalNatural.pdf>
- UNESCO (1989), *Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e do Folclore*. <http://www.portaldoconhecimento.gov.cv/bitstream/10961/238/4/Anexo%203%20-%20Doctos%20Unesco.pdf>
- UNESCO (1999), *Proclamação das Obras Primas do Património Oral e Imaterial da Humanidade*. https://unescoportugal.mne.gov.pt/images/Comunica%C3%A7%C3%A3o/convencao_para_a_salvaguarda_do_patrimonio_imaterial.pdf
- UNESCO (2003), *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*. <https://unescoportugal.mne.gov.pt/pt/temas/proteger-o-nosso-patrimonio-e-promover-a-criatividade/patrimonio-cultural-imaterial>.

9. AS “TROVAS-IGUARIAS” DA CEIA QUE LUÍS DE CAMÕES
OFERECEU A CERTOS FIDALGOS, NA ÍNDIA

THE “POETIC DELICACIES” OF THE SUPPER LUÍS DE CAMÕES
OFFERED TO CERTAIN NOBLEMEN IN INDIA

João Abel da Fonseca

Academia das Ciências de Lisboa, Classe de Letras
CECH/Projeto DIAITA
0000-0003-1785-4312
jobe8304@hotmail.com

RESUMO

Acolhidos aos propósitos enunciados como assuntos a abordar neste colóquio, ocorreu-nos associar a urgência de um estômago vazio ao culto dos alimentos em contexto artístico. Na verdade, propomos uma análise do conhecido texto do imortal vate “Cõuite que Luís de Camões fez na Índia, a certos fidalgos, cujos nomes aqui vão”, constante das edições das *Rimas* de 1595 e 1598. No sarau homoerótico, restrito a homens fidalgos, na Goa lusíada do terceiro quartel do século XVI, o poeta presta-se a uma emulação renascentista híbrida das performances gastronómicas do imperador romano Heliogábalo. O que era pintura será, agora, arte de trovar, e o exemplo antigo será imitado com o fim da superação: as “ceias pintadas” de Heliogábalo devem ser ultrapassadas pela novidade da “ceia em trova”.

PALAVRAS-CHAVE

Alimentação e sexualidade; Luís de Camões; Camões no Oriente; Renascimento português; Heliogábalo

ABSTRACT

In view of the purposes stated as subjects to be addressed in this colloquium, it occurred to us to associate the urgency of an empty stomach with food cults in an artistic context. In fact, we propose an analysis of the well-known text of the immortal poet “Cõuite que Luís de Camões fez na Índia, a certos fidalgos, cujos nomes aqui vão”, in both editions of the *Rimas* (1595 and 1598). In the homoerotic soiree, restricted to noble men, in the Portuguese Goa of the third quarter of the 16th century, the poet falls prey to a hybrid Renaissance emulation of the gastronomic performances, known as “painted-suppers”, of the Roman emperor Elagabalus. What was painting will now be poetic art, and the ancient example will be replicated to be overcome: Elagabalus’ “painted-suppers” must be replaced by the newness of “poetic-delicacies”.

KEYWORDS

Food and sexuality; Luís de Camões; Camões in Asia; Portuguese Renaissance; Elagabalus.

I – INTRODUÇÃO

O humorismo camoniano nas “trovas-iguarias” bem se pode acolher à proposta do eixo-temático relacionado com o culto dos alimentos, mais precisamente, ao falar-se da arte dos alimentos como gastronomização do belo, razão pela qual entendemos ter pertinência explorar o tema, aproveitando a oportunidade. Convém, desde já, alertar para o facto de que este humor encontrado não suscitará o chamado riso a bandeiras despregadas, mas antes um sorriso face a situações caricatas, a insinuações ou a alusões veladas em que o Poeta usa a ironia, o sarcasmo e outras figuras de linguagem para descrever enredos hilários. Em alguns casos, o humor ocorre associado ao erotismo e permitimo-nos sublinhar uma passagem do ensaio de João de Aguiar, que escreveu sobre o humor em Camões n’*Os Lusíadas*: “O humor sorri apenas; e o erotismo apenas sugere. Deixa entender mais do que afirma, entreabre portas sem as escancarar”¹. Apresentamos neste bosquejo singelo uma visita guiada ao itinerário do sorriso, através de uma leitura acompanhada que contextualiza alguns episódios através do seu enquadramento histórico. Para além do texto relativo às “trovas-iguarias”, escolhemos alguns outros recolhidos n’*Os Lusíadas*, nas trovas, nos sonetos, nas esparsas e nas respostas, bem como uma quadra (volta) e uma quintilha (resposta), todos eles jocosos e relacionados, mais uns que outros, com bens alimentares ou afins.

II – TROVAS QUE LUÍS DE CAMÕES FEZ NA ÍNDIA, A CERTOS FIDALGOS A QUEM CONVIDARA PARA CEAR

Segundo os relatos de alguns dos seus primeiros biógrafos², ainda no século XVII, Camões teria passado em Punhete, a atual Constandância, à beira do encontro entre as águas dos rios Zêzere e Tejo, uma boa parte da sua juventude, bem como, mais tarde, o seu primeiro exílio, cumprindo a pena de desterro da Corte com que havia sido sentenciado, antes de se ter oferecido para servir como militar no Norte de África. Tal realidade deve-se ao facto de que o Poeta se aparentava com os Camões, com casa naquela localidade, por meio da sua trisavó, Constança Pires de Camões. Sabemos como, entre 1553 e 1568, se encontrava no Oriente,

¹ Vd. Aguiar 1996.

² Vd. Franco 2014.

mormente, em Goa, excetuando-se o período, entre 1562 e 1565, em que serviu na cidade de Macau³. O “Convite que Luiz de Camões fez a uns fidalgos portugueses na India” foi endereçado a um grupo daqueles, na sua maioria pertencentes à pequena nobreza, ligada à vila de Punhete, que naquele momento se encontrava em Goa, a sede do Estado da Índia. A crítica e a historiografia literárias têm vindo a considerar este conjunto de “trovas-iguarias” como um banquete, remetendo o texto camoniano, em apreço, para o conhecido diálogo de Platão. Deste modo, faz todo o sentido enquadrá-lo na discussão humanística sobre as formas de amor, indagando o percurso seguido pela civilidade renascentista e humanista dos homens de corte, durante as ceias ou os banquetes, acolhidos à emulação do excêntrico imperador romano Heliogábalo, com uma assinalada vertente homoerótica. A viagem, como que de Punhete até Goa, pela mão do imortal vate português, suscita ainda um outro tipo de considerações que interessam expressar, por se referirem ao uso do termo convite.

O termo convite é utilizado nas biografias latinas de Heliogábalo para designar os espetáculos promovidos pelo transviado imperador romano. A este propósito importa, por conseguinte, dar-se conta que as edições das *Rimas*, tanto a de 1595 como a de 1598, ao apresentarem a mesma rubrica, elencam no rol, um “Cõuite que Luís de Camões fez na India, a certos fidalgos, cujos nomes aqui vão”. O *Cancioneiro Juromenha*⁴, com uma didascália mais longa, menciona o texto camoniano da seguinte forma: “Deu o camoes hum conuite na india a huns homens fidalgos em huma casa mui bem concertada ecuidando eles que auia deser ver dad(ro) accudiu lhe controuas entrepratos por iguarias e foi posto aop(ro) a D. Vasco deataide edes cobrindo dezia a troua”. O modelo do imperador Heliogábalo foi evocado neste banquete de trovas na segunda esparsa, dedicada a D. Francisco d’Almeida, aristocrata de Punhete, aparentado com o vice-rei do mesmo nome, para explicar o tipo de zombaria que constitui o convite de Camões. Na tal “casa mui bem concertada”, durante a ceia oferecida pelo Poeta, as trovas servidas fazem jus ao trovadorismo de salão, intérprete da revisitação do passado, na linha de um exercício bem conhecido da prática renascentista, recorrendo ao famoso banquete de Heliogábalo, com a intenção de o suplantar, apresentando manjares da arte de trovar portuguesa. Como bem aponta Márcia Arruda Franco:

No texto das trovas-iguarias, a metáfora da arte de trovar como alimento do espírito cortês da fidalguia portuguesa em Goa desnuda a ceia em trovas como uma prática renascentista, entre popular e erudita, a emular a ceia pintada de Heliogábalo. Desta forma, trata-se de associar semanticamente a arte de trovar, o ato de comer (sem descartar as conotações eróticas de tal ato) e a ceia

³ Vd. Ribeiro 2018.

⁴ Cf. Spaggiari 2018: 222.

ficcional de Heliogábalo, na medida em que a comida pintada nos pratos, a simular o alimento natural, é substituída pela própria arte de trovar. Esta é não só praticada de viva voz no pequeno sarau restrito a homens fidalgos, mas sobretudo registrada com tinta sobre o papel⁵

Durante a permanência em Goa, Camões teria frequentado a corte dos vice-reis ou governadores, nela convivendo com uma elite letrada da nobreza, na mais das vezes representada por filhos segundos ou terceiros, tal foi o caso dos fidalgos que convidou para a ceia em que foram servidas as “trovas-iguarias”. Destacamos, entre eles, como já foi referido, D. Francisco d’Almeida, parente do célebre vice-rei do mesmo nome, da família dos condes de Abrantes; D. Vasco de Ataíde, irmão do vice-rei D. Luís de Ataíde e Francisco de Melo Sampaio, a quem Luís de Camões dedicou a derradeira esparsa-iguaria, descendente e herdeiro de Dona Guiomar de Freire, morgada de Punhete⁶.

Trovas que Luis de Camões fez na Índia, a certos fidalgos
a quem convidara para cear⁷

A primeira iguaria foi posta a Vasco de Ataíde, entre dous pratos, e dizia assim:

Se não quereis padecer
u[m]a ou duas horas tristes,
sabeis que haveis de fazer?
Volveros por dó venistes,
que aqui não há que comer.
É posto que aqui leiais
trovinha que vos enleia,
corrido não estejais;
porque por mais que corrais,
não heis de alcançar a ceia.

A segunda, a D. Francisco d’Almeida:

Heliogábalo zombava
das pessoas convidadas,
e de sorte as enganava
que as iguarias que dava
vinham nos pratos pintadas.
Não temais tal travessura,

⁵ Vd. Franco 2014.

⁶ Cf. Costa 1989: 353-368.

⁷ Cf. Camões 1953: 109-111.

9. “As ‘Trovas-Iguarias’ da ceia que Luís de Camões ofereceu a certos fidalgos, na Índia”

pois já não pode ser nova;
que a ceia está mui segura
de vos não vir em pintura,
mas há-de vir toda em trova.

A terceira foi posta a Heitor da Silveira e dizia:

Ceia não a prepareis
contudo, por que não minta,
para beber achareis,
não Caparica⁸, mas tinta,
e mil cousas que papeis.
E vós torceis o focinho,
com esta anfibologia⁹?
Pois sabei que a Poesia
vos dá aqui tinta por vinho,
e papéis por iguaria.

A quarta foi posta a João Lopes Leitão, a quem o Autor mandou um moto, que vai adiante, sobre uma peça de cacha, que este mandou a uma Dama:

Porque os que vos convidaram
vosso estômago não danem,
por justa causa ordenaram,
se trovas vos enganaram,
que trovas vos desenganem.
Vós tereis isto por tacha¹⁰,
converter tudo em trovar;
pois se me virdes zombar,
não cuideis, Senhor, que é cacha,
que aqui não há [que] cachar¹¹.

Finge que responde João Lopes Leitão:

Pesar ora não de São!
Eu juro pelo Céu bento
se de comer me não dão,
que eu não sou camaleão
que m’hei-de manter do vento.

⁸ Vinho produzido na região da Caparica, na margem sul do Tejo, considerado de boa qualidade.

⁹ Ambiguidade; que permite mais de uma interpretação.

¹⁰ Por ‘taxa’ a valer por tarefa.

¹¹ Transar; ter relações sexuais.

Finge que responde o Autor:

Senhor, não vos agasteis,
porque Deus vos proverá;
e se mais saber quereis,
nas costas deste lereis
as iguarias que há.

Vira o papel que diz assi:

Tendes *nem migalha* assada,
cousa nenhuma de molho,
e *nada* feito em empada,
e *vento* de tigelada,
picar no dente em remolho.
De *fumo* tendes tassalhos,
aves da pena que sente
quem de fome anda doente;
bocejar de vinho e de alhos,
manjar em branco excelente.

A quinta e derradeira iguaria, foi posta a Francisco de Melo e dizia:

De um homem, que teve o cetro
da veia maravilhosa,
não foi cousa duvidosa
que se lhe tornava em metro
o que ia a dizer em prosa.
De m im vos quero apostar
que faça cousas mais novas
de quanto podeis cuidar:
esta ceia, que é manjar,
vos faça na boca em trovas.

III – BREVES COMENTÁRIOS AOS DEMAIS TEXTOS ESCOLHIDOS

N'Os *Lusíadas*, VI, 14, 8:

Pouca tardança faz Lieu irado
Na vista destas coisas, mas entrando
Nos paços de Neptuno, que, avisado
Da vinda sua, o estava já aguardando,
Às portas o recebe, acompanhado
Das Ninfas, que se estão maravilhando

De ver que, cometendo tal caminho,
Entre no reino da água o Rei do vinho.

Como bem podemos avaliar, este trecho d’*Os Lusíadas* foi escolhido por haver nele uma referência à água e ao vinho, quiçá, as duas bebidas com maior significado na História da Alimentação, desde tempos imemoriais. Lieu: um dos nomes de Baco, inventor do vinho (I, 49, 6: Do licor que Lieu prantado havia), visita Neptuno, deus do mar. Trata-se de um passo que antecede o Concílio dos Deuses marítimos quando Baco vem pedir a Neptuno que o mande convocar, com o fim de incitar as divindades contra os Portugueses, prestes a atingirem o império que aquele tinha na Índia. Nas estâncias anteriores, oito a treze, é nítida a influência de uma passagem das *Metamorfoses* de Ovídio. O trocadilho jocoso com que a estância catorze termina como que adverte para uma situação clara na postura de Baco: turvar as águas para prejudicar a gente lusa. Ao escarnerer do episódio, colocando as ninfas à porta e maravilhadas, o Poeta ridiculariza o agente promotor do concílio.

Trova q disse hu[m]franses a hu[m]a regateira:

Luíza quem sem camisa
te acolhera entre os lamsois
não me daras dous melões
q sejam de boa gisa.

Resposta de Camoens achandose prezente:

Luíza tu te aviza
q taes meloens lhe não des
porq esse q ahí ves
trinques fortes males giza.

Estes dois recortes acolhem-se ao humor erótico que é sugerido entre lençóis, sublimado nos atributos da protagonista através de uma metáfora, figura de linguagem que corresponde à substituição de um termo por outro através de uma relação de analogia. A advertência, na resposta, aponta para o cuidado a ter, por parte da regateira, face ao conhecimento do narrador, dos apetites do francês. A referência ao fruto, justifica a nossa escolha.

Estando Camoens a hu[m] canto respodeo a hu[m] pobre que lhe pedio esmola

Pobre que pedis por Dios
llegad e pidid alli
e pidi p.^a los dos

la lismona p.^a uos
la libertad p.^a mi.

Se “pedir por Deus” se enquadra na aceção mais corrente de esmolar, não deixa de significar, numa tradição secular documentada pelos estudos etnográficos relativos a algumas regiões de Portugal, um costume antigo praticado por grupos de jovens, ou no passado, por pobres de qualquer idade, sob a designação de “andar ao pão por Deus”. Tal prática ocorria, e ainda ocorre, no primeiro dia de novembro – o dia de finados ou de fiéis defuntos –, associada ao culto dos mortos. As casas das aldeias e das vilas são percorridas, batendo às portas a pedir alimentos ou guloseimas, na mais das vezes produtos regionais, tais como regueifas, folares, merendinhas e bolas, tanto de carne como de peixe, a par de doçaria seca como os biscoitos e as bolachas, sem esquecer os rebuçados e demais tipos de caramelizados artesanais. Na Galiza, estes produtos oferecidos são conhecidos por “migallos”. Se bem que algo distante do enquadramento em apreço, não deixámos de trazer aqui este apontamento, tendo em conta que, não raro, as esmolas oferecidas aos pedintes também se traduzem em produtos alimentares. No caso desta “resposta” de Camões, está-se em presença de uma desambiguação no destino do “pedir por Deus” que estabelece a diferença entre graça e misericórdia, com a intervenção do divino e da justiça dos humanos. Para resumir a diferença: a misericórdia é Deus não nos castigar como merecem os nossos pecados e a graça é Deus abençoar-nos apesar de podermos não o merecer. Misericórdia é a libertação do julgamento, enquanto graça é estender bondade, mesmo aos indignos. Na situação em apreço, o pobre pede uma graça que se traduz na esmola que pretende receber dos humanos, enquanto o preso clama por misericórdia restituindo-o à liberdade que a justiça dos humanos o privou por julgamento. Os conceitos, diferentes no seu significado, andam confundidos, não raro, na sua utilização quotidiana. Desde há muito que assim é, e permanecem na atualidade aceções correntes, tais como: “Quanto custa? É de graça”; “Pode ajudar-me, por graça”; “Por sua rica graça” e, em ambíguo, a expressão “Santa Casa da Misericórdia”.

Diserão hu[m]as damas a Camoens q lbe darião hu[m] tostão se desse consoante a frangãos; respondeu elle:

Moscas, mosquitos e zangãos
me picasem nesta mão
se por ganhar hu[m] tostão
não der consoante a frangãos

Falar em frangãos não corresponde, neste caso, a um propósito alimentar. Falar de zangãos também não é o mesmo que falar de abelhas, o que nos levaria, desde

logo, a associá-las à produção do mel, outro produto alimentar que remonta aos mais antigos documentos que se acolhem à História da Alimentação. De qualquer modo, tanto frangãos como zangãos, estes últimos através das abelhas, não deixam, quanto mais não seja no imaginário, de reportar a produtos alimentares. A ideia expressa no trecho tem que ver com o significado de “dar consoante”. Trata-se de “fazer rimar”, ou seja, encontrar uma palavra cujo final possui o mesmo som que outra: a assonância própria da rima. Pensamos, contudo, que Camões escolheu o vocábulo ‘frangãos’ com um propósito implícito usando uma aceção metafórica. Frangão significava, correntemente, um frango grande, mas também um galo ainda pequeno. É, porém, por demais conhecida a expressão “cantar de galo” ou “falar de galo” e, por extensão a ‘frangão’, um adulto, ainda na transição da juventude, que se assume em postura de fanfarrão ou de rufia. Assim é, *mutatis mutandis*, em diminutivo, com os termos ‘franganote’, ‘frangalhoto’ e ‘franganito’, já como frango pequeno, como por rapaz que se entrega à estroinice para fazer de homem. Tanto num caso como no outro, era vulgar nas farsas a presença destes elementos masculinos dados a meterem-se em brigas. “Camões: o imaginário da malandragem” é o título da comunicação apresentada por Hélder Macedo ao *Colóquio Nacional Poéticas do Imaginário*, na Universidade Estadual do Amazonas, em maio de 2009, no Brasil¹². O consagrado académico vem a considerar:

O Camões de que vos vou falar é um Camões bem brasileiro, é o boémio da ‘malandragem’, mais Macunaíma do que herói épico com uma coroa de louros na cabeça. Até porque malandragem, como bem ensinou António Cândido, é uma coisa muito séria. Afinal, o picaresco é a outra face do épico. E se, como Dante, Camões se encontrou, a meio do caminho da sua vida, numa selva escura, também percebeu, como Drummond, que a meio do caminho havia uma pedra. Muitas pedras. Ou seja, que o caminho, mesmo para o divino, é feito de experiências humanas, e que o riso e o choro são expressões complementares do mesmo rosto.

Ora aí está onde queríamos chegar na nossa elucubração. “Dar consoante” não poderá ser interpretado, também, e concomitantemente, como responder a um ‘frangão’, feito rufia, entregue à sua atividade brigante, com uma valente sova? Dar uma sova consoante, uma sova à medida da eventual provocação, socando, daí a presença do vocábulo ‘mão’. Mão que seria punida com uma picada por ter ficado inerte face à falta de resposta na briga. O vocábulo escolhido para rimar com ‘frangãos’ foi ‘zangãos’ cujo significado pode ganhar uma interpretação substantiva e proteica. As características estão relacionadas com o zangão, macho da abelha: de porte superior às obreiras e ausência de ferrão, o que o impede de picar; alheio às atividades de manutenção da colmeia, não produz mel porque

¹² Vd. Macedo 2009.

não possui os órgãos essenciais para tais funções e, o seu papel principal na colmeia como reprodutor, fecundando uma abelha rainha ou abelha-mestra virgem. Pagam um preço alto pela proeza: após a cópula, o seu órgão genital é rompido, ficando preso à câmara do ferrão da rainha. Logo após, o zangão morre. Seguindo o raciocínio podemos, então, perguntar: se o zangão não pica, por que razão o Poeta o incluiu num grupo de insetos com essa possibilidade? Só para rimar, ou para isso e para querer encontrar uma forma de significar como é penoso alguém tentar relacionar-se com pessoas de elevada estirpe, por comparação com o caso de um animal que fecunda uma rainha, mas é, de seguida, punido com a morte?

Soneto 22:

Num jardim adornado de verdura,
A que esmaltam por cima várias flores,
Entrou um dia a Deusa dos amores,
Com a Deusa da caça e da espessura.

Diana tomou logo uma rosa pura,
Vénus um roxo lírio, dos milhores,
Mas excediam muito às outras flores
As violas, na graça e fermosura.

Perguntam a Cupido, que ali estava,
Qual daquelas três flores tomaria
Por mais suave, pura e mais fermosa?

Sorrindo-se o Minino lhe tornava:
Todas fermosas são; mas eu queria
Viol'antes que lírio, nem que rosa.

Na ornamentação das mesas de aparato, pelas mais variadas situações, não podem faltar os arranjos florais, associando estes, através do belo, às melhores iguarias com que os anfitriões pretendem obsequiar os convivas. Não raro, as próprias flores, muitas delas comestíveis, tal é, por exemplo, o caso das chagas, adornam as saladas que acompanham os pratos principais ou os antecedem. Esta realidade levou-nos a incluir neste estudo o soneto de Camões. Detenhamo-nos nele, se bem que fora do contexto da gastronomia, com os comentários julgados necessários à sua compreensão. Tudo começa com a preparação do leitor para a conclusão, entregando a Cupido a obrigação de responder a uma pergunta feita, em conjunto, por Vénus e por Diana. Logo à partida temos amores a rimar com flores e verdura a rimar com espessura, tendo esta palavra o significado de bosque. Acontece que se Vénus é bem conhecida como a deusa do amor e Diana como a

deusa da caça e dos bosques, também o é, esta última, em categoria menos sabida, deusa da castidade. Cupido, por sua vez, é o deus romano equivalente ao deus grego Eros. Filho de Vénus e de Marte, (o deus da guerra) andava sempre com o seu arco, pronto para disparar sobre o coração de homens e deuses.

Quanto às flores escolhidas, Diana tomou para si uma rosa, símbolo da paixão, cativando-a na sua mão de deusa da castidade. Vénus, escolheu um lírio que, quando branco simboliza a virgindade, mas, por oposição, quando roxo, a tentação das paixões e do erotismo. As peças no tabuleiro propiciam, desde logo, o sinal de uma disputa entre um querer e um não poder. A terceira flor que ocorre é uma viola, nada mais que a viola tricolor, o amor-perfeito, símbolo do amor duradouro e persistente. Uma persistência no trabalho aturado e glorificado, razão pela qual, na mitologia grega é dedicada a Atena (a Minerva romana), deusa da estratégia militar, da sabedoria e das artes. O cenário está montado e Cupido, “o Minino” prefere ‘Viol’antes’. O trocadilho por “queria antes viola que lírio, nem que rosa”. Chegámos à conclusão pretendida pelo Poeta: eleger as ‘Viol’antes’. Não será difícil de entender o seu alcance. Uma referência velada a D. Violante de Andrade, também conhecida por D. Violante de Noronha –, dado ter-se casado com D. Francisco de Noronha, conde de Linhares. Camões teria nutrido por esta Violante um amor ardente e há quem diga que a nobre dama, da mais alta linhagem, teria correspondido, vivendo um romance escaldante às escondidas, por que impossível. O plural que ocorre traduz o facto de terem existido, na vida do Poeta, outros amores proibidos, do mesmo tipo: a infanta D. Maria, última filha de D. Manuel I; D. Joana, uma das filhas de D. Violante e D. Catarina de Ataíde que poderia ter sido uma de três que, ao tempo, existiam com o mesmo nome: a mulher de um nobre de Aveiro, a neta de Vasco da Gama ou a filha de um nobre amigo daquela família. Para uma destas Catarina o poeta criou o anagrama ‘Natércia’. Rosas, lírios e amores-perfeitos não podem ser esquecidos nos adornos florais de uma mesa requintada, como expressão lídima do belo.

Resposta ao Senhor Duque de Aveiro:

Já eu vi a taverneiro
Vender vaca por carneiro,
Mas não vi, por vida minha,
Vender vaca por galinha
Senão ao Duque de Aveiro¹³

¹³ Cf. *Anno Historico*: 370. Na dramaturgia de Machado de Assis encontramos na peça *Tu, só tu, puro amor...* (1880), esta passagem, logo após o enunciado da quintilha em apreço: “Confessae, confessae Senhor Caminha, vós que sois poeta, confessae que ha ahi certo pico, e uma simpleza de dizer... Não vale tanto de certo como os sonetos delle, alguns dos quais são sublimes, [...]”. Cf. Assis 1881: 7.

Se bem que não se possa confirmar a atribuição desta quintilha ao vate, serve de chamada de atenção para esta realidade. Certo é que vem incluída num trecho que pode ler-se no periódico *Anno Historico, Diario Portuguez, Noticia Abreviada de Pessoas Grandes e Cousas Notaveis de Portugal*, obra publicada em Lisboa, no ano de 1744. Passamos a citar:

[...] Em huma occasião, depois de ouvir Missa na Capela de nossa Senhora do Amparo, lhe fallou o Duque de Aveiro [D. João de Lencastre¹⁴], e sabendo delle, que não tinha, que jantar naquelle dia, lhe perguntou, que cousa queria lhe mandasse da sua meza? e respondendo Camoens, que lhe bastava huma galinha, lhe prometeo o Duque: mas não lhe lembrou a promessa, se não muito depois de haver jantado, e toda a familia da sua casa, e [por] não haver já galinha, se não vaca, de que lhe mandou hum prato a Luiz de Camoens; o qual, pelo mesmo criado do Duque, lhe mandou logo a resposta.

Outrossim, ocorre citada n' *O Biographo: Jornal da Historia Abreviada dos Homens Celebres*, periódico publicado em Lisboa, no ano de 1838, com pode ler-se no trecho que segue:

Vivia Comões (sic) entregue a este miserando estado, quando em certo dia encontrando-se com o duque d'Aveiro na capella de N. S. do Amparo, e travando conversação, este soube que o nosso poeta nada tinha que jantar naquelle dia; o duque de prompto lhe perguntou, o que queria que lhe mandasse de sua meza; Camões sem hesitar, disse com a franqueza que lhe era mui natural, que bastava que lhe mandasse uma galinha; o que lhe foi logo promettido; porem, esquecendo-se o duque, da promessa que lhe havia feito, só della se lembrou muito tempo depois do jantar, e como já a esse tempo não houvesse galinha, mandou-se a Camões um prato com vaca; o qual á vista do que se lhe enviava, recordando-se do que lhe fora promettido; enviou pelo mesmo creado, ao duque um agradecimento nos seguintes versos.¹⁵

¹⁴ D. João de Lencastre (1501-22 de Agosto de 1571), filho de D. Jorge de Lencastre, duque de Coimbra e filho bastardo legitimado de D. João II, foi o 1.º marquês de Torres Novas (criado em 1520 por D. Manuel I) e 1.º duque de Aveiro (criado em 1535 por D. João III). Cf. Zuquete 1989 II: 342-347.

¹⁵ *O Biographo*: 124.

Volta a D. Antonio, Senhor de Cascais:

Cinco galinhas e meia
Deve o senhor de Cascais;
E a meia vinha cheia
De apetite para as mais

Esta quadra, se bem que também de atribuição não confirmada, corre em alguns autores¹⁶ como sendo da pena de Camões, corroborada, aliás, pela edição das *Rimas* de 1616: “Volta a D. António [de Castro], senhor de Cascais¹⁷, que prometera a Luís de Camões seis galinhas recheadas por uma cópia que lhe fizera, e lhe mandava por princípio de paga, meia galinha”. Tardando no envio da restante parte acordada, o Poeta não se contendo, ter-lhe-ia respondido à letra. Pouca coisa será hoje uma galinha mas, no séc. XVI, como ainda até meados do século XX, era uma iguaria fina, apreciada e de valor significativo, fazendo jus ao ditado popular: “Quando o pobre come galinha, um dos dois está doente”. Por isso, Luís de Camões terá reagido, com ironia e bom humor, ao incumprimento das promessas dos dois fidalgos ilustres, das melhores linhagens do reino¹⁸.

IV – CONCLUSÃO

“O itinerário do sorriso” é o título de um ensaio de João de Aguiar¹⁹, datado do ano de 1996, já citado na introdução, em que o conhecido autor disserta sobre o tema humor n’*Os Lusíadas*, como também foi referido. Numa passagem do texto, o ensaísta questiona-se: “Depois de tudo o que se tem dito e escrito sobre *Os Lusíadas*, cabe perguntar humildemente: restará alguma coisa para dizer ou escrever? A resposta a esta pergunta será, evidentemente – Sim”. Na verdade, não foi difícil encontrar na mais consagrada obra do Poeta, um pequeno trecho em que através das referências aos deuses do mar e do vinho, tivéssemos conseguido enquadrá-lo num tema afim à História e Culturas da Alimentação.

¹⁶ Vd. Guimarães 1979.

¹⁷ D. António de Castro (c. 1530-1602), 4.º Conde de Monsanto, foi um nobre português do século XVI. Era filho de D. Luís de Castro, senhor de Monsanto e Cascais e de sua mulher D. Violante de Ataíde. O seu pai era o varão primogénito e herdeiro presuntivo de D. Pedro de Castro, 3.º Conde de Monsanto e Alcaide-Mor de Lisboa. A sua mãe era filha de Álvaro Gonçalves de Ataíde, 1.º Conde de Atouguia e de sua mulher D. Ana de Távora, filha do Senhor de Mogadouro. D. António de Castro herdou de seu avô paterno o Condado de Monsanto e o Senhorio de Cascais. Foi nomeado Alcaide-Mor de Lisboa por carta régia de D. João III, datada de 31 de Dezembro de 1534. Casou com D. Inês Pimentel, filha do celebrado Vice-Rei da Índia Martim Afonso de Sousa e de sua mulher D. Ana Pimentel. Cf. Gaio 1989 IV: 266.

¹⁸ Cf. APS 2011.

¹⁹ Vd. Aguiar 1996.

Assim é por algumas razões, importando salientar cinco delas. A primeira acolhe-se à bem conhecida tentação de se misturar água ao vinho, para se conseguir maior lucro na comercialização; matéria punida por legislação competente que remonta a tempos históricos bem recuados, nas mais distintas civilizações. A segunda prende-se com uma prática usada a bordo das naus que sulcaram as ondas dos mares ignotos, na epopeia dos descobrimentos. As viagens longas exigiam que o vinho embarcado fosse de elevado teor alcoólico para que se conservasse, mormente, na travessia das zonas tórridas dos trópicos. Pelo caminho, conforme se iam abrindo os barris, as pipas ou os tonéis, para que se tornasse bebível, sem as nefastas consequências de provocar uma rápida embriaguez, adicionava-se-lhe água, através de um processo conhecido por “baptizar o vinho”. Uma outra, que suscita alguma admiração por parte de estudiosos menos atentos às realidades da vida a bordo, de antanho, relaciona-se com o elevado vasilhame embarcado de um sucedâneo do vinho – o vinagre. Não se tratava da sua utilização como tempero, nem sequer como produto destinado à conservação de determinados alimentos, mas antes como o mais acessível desinfetante com que eram lavados os conveses e demais partes dos navios, a par de repelente de insetos.

A razão seguinte identifica-se, para além da utilização do vinho e do vinagre, com a de um outro sucedâneo do vinho – a aguardente –, desta feita para fins medicinais. Esta matéria estabelece a parceria, nunca negada, entre a História da Alimentação e a da Medicina, neste particular com a medicação dos produtos supracitados para a cura de variados males, designadamente, no caso da aguardente, como anestésico. Por fim, como um caso de estudo mais recente, mas que se pode identificar nas viagens da carreira da Índia, ao longo dos séculos XVI a XIX, a referência aos vinhos generosos, tanto licorosos como adamados, de elevada graduação, que eram transportados em garrafas pelos tripulantes de mais elevado estatuto, para o seu consumo exclusivo e, por não terem sido consumidos, nem à ida nem no regresso, ficaram conhecidos como “vinhos de torna-viagem”. Os especialistas que se dedicaram à avaliação das suas novas características vieram a considerar que houve ganhos na qualidade, tornando-se frequente que alguns comandantes, e demais membros da tripulação de patente elevada, mandassem carregar caixas de garrafas deste tipo de vinhos, com a única missão de realizarem a dupla passagem do Equador. São particularmente conhecidos os casos de tais práticas com o vinho do Porto, bem como com o moscatel de Setúbal. Quanto a este último, assim o testemunhámos ao ler um artigo, sem autor, publicado, em 2018, na revista *Dinheiro vivo*.

O enunciado de algumas das razões apontadas, tão ligadas às viagens dos descobrimentos, em boa verdade as que prefiguraram o conhecimento efetivo de caminhos marítimos jamais percorridos na História da Humanidade, autorizam-nos a completar o raciocínio de João de Aguiar ao responder à pergunta que enunciou, sobre a mais consagrada obra de Luís Vaz:

Não há aqui quebra de humildade. O mérito da resposta pertence bem mais a Camões do que a nós, que o estudamos. Penso que esta é, aliás, uma das características mais notáveis do poema, a par da sua incomparável beleza formal: conter uma riqueza e uma densidade tais que após quatro séculos de leitura ainda nos é possível explorar esse universo encantado de palavras, imagens, ideias, ritmos – e quase diria também cores, odores e sons – e, ao explorá-lo, encontrar nele novas aventuras, novas terras, novos rios. Ainda que outros por lá hajam passado e deixado o seu padrão e desenhado cartas de marear. Porque é-nos sempre possível implantar novos padrões e traçar novas cartas, segundo a nossa maneira de ver e de “respirar” *Os Lusíadas*.

Assim o tentámos, para o caso em apreço, numa abordagem nova, alargando ainda o horizonte a outros textos da autoria do imortal vate, que desejámos homenagear na “Lusa-Atenas”, quiçá, uma cidade que bem conheceu e cujas ruas e vielas teria percorrido, inebriado pelas vozes das ternas musas do Mondego. Assim foi, ao escolhermos as *Trovas que Luis de Camões fez na India, a certos fidalgos a quem convidara para ceiar*, permitindo revelar estas “pérolas orientais” a um público mais alargado.

BIBLIOGRAFIA

Fontes impressas

Anno Historico, Diario Portuguez, Noticia Abreviada de Pessoas Grandes e Cousas Notaveis de Portugal. Composto pelo Padre Mestre Francisco de S. Maria [...] (1744), Na Officina, e à custa de Domingos Gonsalves, Lisboa.

O Biographo: Jornal da Historia Abreviada dos Homens Celebres (1839), na Typografia de A. J. da Costa, Lisboa.

Camões, Luís de (1953), *Rimas* (texto estabelecido e pref. por Álvaro J. da Costa Pimpão), Universidade, Coimbra.

Gaio, Manuel José da Costa Felgueiras (1989), *Nobiliário de Famílias de Portugal*, Carvalhos de Basto, Braga.

“JMF: Moscatel de Setúbal a bordo do Navio Escola Sagres” (2018, 1 de maio), *Dinheiro Vivo*. Disponível a partir de <https://www.dinheirovivo.pt/lifestyle/1189338/>

Spaggiari, Barbara (ed.) (2018), *Cancioneiro Juromenha* FCG, Lisboa.

Estudos

Aguiar, João de (1996), “O itinerário do sorriso”, *Letras & Letras – Ensaio*s. Disponível em <https://pt.scribd.com/document/149247167/O-itinerario-do-sorriso>

- APS (2011, 8 de maio), “O bom humor de Luís de Camões”, (Web log post). Disponível em <http://arpose.blogspot.com/2011/05/o-bom-humor-de-luis-de-camoes.html>
- Costa, Maria Clara Pereira da (1989), “A problemática da inserção social de Luís de Camões. Os Camões na Índia no século XVI e alguns amigos do Poeta”, *Studia* 48: 353-368.
- Franco, Marcia Arruda (2014, outubro), “Convite que fez Camões em Goa a certos Fidalgos”, *elyRa*, 4: 21-45. Disponível em <file:///C:/Documents%20and%20Settings/Jo%C3%A3o%20Abel/My%20Documents/Downloads/56-217-3-PB.pdf>
- Guimarães, Luís de Oliveira (1979), *O espírito e a graça de Camões*, Livraria Romano Torres, Lisboa.
- Macedo, Helder (2017, 4 de fevereiro), “Camões: o imaginário da malandragem”, *Observador*. Disponível em <http://observador.pt/especiais/camoes-o-malandro-que-se-contentava-com-pouco/>
- Ribeiro, Eduardo (2018), *Camões no Oriente*, [s.n.], Lisboa.
- Zúquete, Afonso Eduardo Martins (1989) (dir.), *A Nobreza de Portugal e do Brasil*, vol. II, Zairol, Lisboa.

IO. “AO SENHOR LOUVEMOS”:
AS FRUTAS ESPIRITUAIS DE SÓROR MARIA DO CÉU

“PRAISE THE LORD”: THE SPIRITUAL FRUITS
OF SOROR MARIA DO CÉU

Cynthia Elizabet Otto Rolla Marques

Universidade de Coimbra, CECH

0000-0002-3498-8112

cynthia.otto@hotmail.com

RESUMO

Nas artes em geral, a representação das coisas nem sempre traduz o que elas são. Com um significado próprio e uma simbologia disfarçada, os alimentos exibem conceitos sugeridos pelos seus predicados. Desta forma, os alimentos inseridos na linguagem poética servem como elementos moralizantes, com aspetos elevados da sua condição representativa. Sórora Maria do Céu (1658-1753), religiosa e poetisa barroca portuguesa, concebe os seus textos com discurso propagador de fé pela manipulação de recursos do universo inteligível transpostos para a simbologia religiosa. Ao reconhecermos essa configuração, elegemos o poema ao divino intitulado *Cântico ao Senhor pelas frutas* para propor algumas reflexões sobre as frutas espirituais e os seus segredos ocultos. Interessamos, igualmente, uma melhor compreensão sobre a poesia barroca e explorar os conceitos de metáfora alimentar, alegoria e agudeza¹ neste “hino de amor travestido de frutas”².

PALAVRAS-CHAVE

Frutas; Metáfora alimentar; Poesia do divino; Simbologia; Alegoria.

ABSTRACT

In arts in general, the representation of things does not always translate what they are. With their own meaning and disguised symbology, foods exhibit concepts suggested by their predicates. Thus, foods inserted in poetic language serve as moralizing elements, with high aspects of their representative condition. Soror Maria do Céu (1658-1753) a Portuguese Baroque religious woman and poet, conceives her texts with a faith-spreading discourse by manipulating resources from the intelligible universe transposed to religious symbology. As we recognize this configuration, we elect the poem to the divine

¹ Carvalho 2004, 2010.

² Hatherly 1997: 22.

entitled *Cântico ao Senhor pelas Frutas* [*Canticle to the Lord for the Fruits*] to ponder on spiritual fruits and their hidden secrets. We are also interested in a better understanding of Baroque poetry and to explore the concepts of food metaphor, allegory and acuteness³ in this “hymn of love dressed as fruits”⁴.

KEYWORDS

Fruits; Food metaphor; Poetry to the divine; Symbology; Allegory.

AO SENHOR LOUVEMOS

Sóror Maria do Céu nasceu em Lisboa, a 11 de setembro de 1658, e morreu na mesma localidade, no dia 28 de maio de 1753. Professou por vocação com dezoito anos de idade no Convento da Piedade da Esperança, da Ordem de São Francisco, onde praticavam a vida religiosa senhoras de mais alta linhagem. Portadora de uma grande expressão espiritual e freira exemplar, Maria do Céu exerceu as funções de porteira, abadessa e Mestra de Noviças⁵.

A sua arte da escrita produzida em convento feminino, de caráter didático-recreativo, era destinada para instruir as religiosas do seu mosteiro. A sua produção divide-se em poesia, prosa e teatro em língua portuguesa e em castelhano⁶. A sua obra carrega preceitos ideológicos da Contrarreforma com avivada rigidez e normas do catolicismo, a tradição clássica pagã e o misticismo do Barroco⁷. Também assinou algumas obras com o nome de Soror Marina Clemência, religiosa franciscana do Convento da Ilha de S. Miguel. Convento inexistente, como apontam cronistas açorianos. Maria do Céu e Marina Clemência são personagens da religiosa:

Ave Clemencia,
Ave Maria,
Que Maria, y Clemencia
Son uma misma⁸

³ Vide nota 1.

⁴ Vide nota 2.

⁵ Sobre a biografia e bibliografia de Soror Maria do Céu, consultar Hatherly 1990.

⁶ Maria do Céu trocou correspondências com a Duquesa de Medinaceli, que patrocinou algumas de suas publicações em Espanha, e sua filha, D. Maria do Rosário. O poema *Cântico ao Senhor pelas frutas* faz referência a um romance escrito pela freira para a Duquesa (carta XLVII), em que o Menino é caracterizado pelas frutas. Ver: Ferreira 2012.

⁷ Hatherly 1990.

⁸ Apud *Pastores da Clemencia*, no auto *La flor de las finezas*, 34. Hatherly 1990: XXV.

Ana Hatherly⁹ sugere que Soror Maria do Céu desejava manter-se anónima, desvelando, desta forma, um traço da sua personalidade, em ser discreta e manter a sua privacidade íntima.

José Costa Pereira¹⁰ define a literatura barroca como um combinado de literatura formal de rígida sabedoria arrebatada com rimas singelas e com jogos de palavras. Essas produções tinham um carácter emblemático. Além da preocupação didática-moral, um dos objetivos era veicular uma mensagem oculta pela sua aparência. Para o leitor (um elogio, ao supor a sua capacidade intelectual enquanto recetor da mensagem), desvendar o enigma do texto era um deleite, pois incita a participação na solução do enigma:

O enigma é uma das formas poéticas então correntes que ilustram claramente como o prazer intelectual se podia identificar com o prazer do jogo, entendido como uma derivação do prazer de saber, do prazer de penetrar o mistério¹¹.

Assim, significativas engenhosidades da linguagem marcaram a época barroca, não restritas apenas para a construção de pseudoidentidades, como o uso de pseudónimos e criptónimos. É sob a premissa “dos prodígios da língua”¹² que introduzimos o poema intitulado *Cântico ao Senhor pelas Frutas*, que se encontra reunido com outros textos de Maria do Céu em *Obras Várias e Admiráveis*.¹³

Cântico ao Senhor pelas frutas

Ao Senhor louvemos
Pelas frutas belas
Que criou o regalo
Sendo Providência.

Ao Senhor louvemos
Nas frutas primeiras
Que são frutas novas
De esperanças velhas.

Ao Senhor louvemos
Na maçã, e entra,
A que nasceu culpa
E acabou fineza.

⁹ Hatherly 1990: XXVI.

¹⁰ Pereira 1983: 330.

¹¹ Hatherly 1995: 153.

¹² Sobre os anagramas, experimentos visuais do barroco, ver: Hatherly 1983.

¹³ Céu 1735: 118-119; Hatherly 1997: 19-20.

Ao Senhor louvemos
Pelas romãs régias,
Que por dar-nos coroa
As criou com ela.

Ao Senhor louvemos
Do figo néctar
E a melhor Mercúrio
Dedicado seja.

Ao Senhor louvemos
Na fruta das peras
Que dão esperanças
Porque são as esperas.

Ao Senhor louvemos
E a louvá-lo venha,
Pelo amo, amora,
Pelo amei, ameixa.

Ao Senhor louvemos,
Na ginja, e cereja
Para o gosto paz,
Para os olhos guerra.

Ao Senhor louvemos
Nas uvas, que emblemas
Mostram nos altares
E escondem nas cepas.

Ao Senhor louvemos
Na laranja isenta,
Que criou esquivã
Porque a criou bela.

Ao Senhor louvemos
Na tâmara excelsa
Que por dar-se a Paulo
Se escondeu Eva.

Ao Senhor louvemos
No limão que encerra
A vontade fina,
Em fruta grosseira.

Ao Senhor louvemos
Do melão as letras
Que até pelas frutas
Reparte ciências.

Ao Senhor louvemos
Na avelã, que encerra,
Em pouco miolo
Muita providência.

Ao Senhor louvemos
Pelas frutas belas,
Que criou regalo
Sendo providência.
No limão que encerra
A vontade fina,
Em fruta grosseira.¹⁴

TUDO O QUE É SÓLIDO DESMANCHA NO AR

É a partir dos exemplos concretos que se constrói a estrutura descritiva do *Cântico ao Senhor pelas frutas*, e para o efeito da moralização, apela-se às qualidades materiais do mundo natural – o mundo palpável da natureza – e se transferem, por caminhos de interpretação do sensível, para o plano moral – o mundo espiritual, de essência ou substância divina.

Nesse universo inteligível inclui os objetos, flores, utensílios de cozinha, doces e frutas, amparados por uma simbologia particular e por conceitos moralizantes. Através dos alimentos, matéria comum aos víveres, os poemas trazem metáforas e alegorias alimentares para o cumprimento da moralização e enaltecerem a sua condição de nutrimento. Assim, não só itens da natureza, como a fruta, mas também produtos culturalmente criados, como os doces, passam a figurar uma esfera divina. Ainda se conta com simbologias para cada item alimentar, muitas vezes articuladas ao contexto cristão¹⁵.

A poética da moralização, característica da poesia ibérica dos séculos XVI e XVII, transpõe temas de amor humano para o divino. A poesia ao divino adota “uma interpretação moral do mundo natural” alegorizando esses itens do mundo concreto e trata do amor profano como tema central. O mais notável modelo de poesia ao divino encontra-se no *Cântico dos Cânticos*¹⁶. O título *Cântico aos Senhor*

¹⁴ Hatherly 1997: 19-20.

¹⁵ Carvalho 2010: 44-45.

¹⁶ Ibid.: 45.

pelas frutas remete à uma recriação deste expressivo texto bíblico, que tem como tema central o amor profano transposto para o divino: “A influência do *Cântico dos Cânticos* na literatura portuguesa verifica-se, sobretudo, nos autores místicos, não só pelo recurso frequente ao imaginário que o caracteriza, mas também pela versão de alguns versículos que aqueles foram fazendo”¹⁷.

Consoante a Cardoso (1992), o universo literário, religioso e cultural de *Cântico dos Cânticos* apresentado nas relações místicas e na experiência religiosa entre Cristo e o fiel ou entre Cristo e a Igreja, contribuiu para enriquecer a expressão espiritual através da linguagem sobrenatural do amor, essencial do existir humano, pois pela expressão do amor é que se mergulha em Deus.

Há uma variedade de versões de traduções do *Cântico* da Sagrada Escritura para o vernáculo, assim como também há versões para as suas interpretações e leituras. Verifica-se numa dessas versões, em *O Cantar dos Cantares*¹⁸ (Cap. V-1), a seguinte passagem: “Venha o meu amado ao seu jardim e coma das frutas do seu pomar”, uma correspondência com S. Paulo aos Coríntios: “*Despondi enim vos uni viro virginem castam exhibere Christo*” (2 Co 11, 2). Considera-se que a noção paulina define o tipo de atração que deve enformar a alma fiel: pelo amor, a exemplo do amor esponsal que se dá no texto pela união mística nupcial entre o pastor e a pastora.

Segundo Paula Dias¹⁹, no *Cântico dos Cânticos*, um dos mais expressivos da Bíblia, o espaço natural apresenta um estimável estímulo visual e referências aos elementos naturais, aproximado ao estado edênico do homem, com a ambientação iminente “a um jardim-pomar de delícias”. Os alimentos identificados são plantas, cereais e frutas, pertencentes ao grupo dos vegetais, mas apesar disso, as frutas não concebem alusão ao contexto alimentar.

Em *O Cantar dos Cantares*²⁰, versão de 1781, contabilizamos com as seguintes frutas referenciadas: pera, amora, ameixa, ginja, cereja, laranja, limão, melão e avelã, esta última foi substituída por nozes em *Cântico ao Senhor pelas frutas*. A obra de Sórora Maria do Céu menciona um maior número de frutas. Das frutas referenciadas no texto da monja escritora encontramos maçã, romã, figo, pera, amora, ameixa, ginja, cereja, uvas (incluindo a sua árvore e o seu produto, a vinha e o vinho), laranja, tâmara (e a sua árvore, a palma), limão, melão e, como já citado, o fruto seco noz.

Na leitura de *O Cantar dos Cantares*, as frutas aparecerem como recurso para as notas eróticas (assim como outros elementos também usados para esta

¹⁷ Ibid. 1992: 40.

¹⁸ Ibid.: 39. O autor nos apresenta três traduções do *Cântico: Canticum Canticorum Salomonis* (BNL Cod 2817), *O Cantar dos Cantares* (BNL Cod 3225) e *Endecha dos Cantares* (BNL Res 79-P).

¹⁹ Dias 2015: 36.

²⁰ BNL Cod 3225, in Cardoso 1992: 76-87.

finalidade), como nos fragmentos: “porque seoz peitos são melhores que o vinho”, “O meu amado he para mim hum cacho de Cypro daz vinhas de Engadi”, “Sostendome com florez, e sustentaime com maçãs, porque estou enferma de amor”.

Assim como Giuseppe Arcimboldo utilizou elementos da natureza para compor cabeças humanas, em *O Cantar dos Cantares* as frutas assomam como expediente para descrever os corpos, que figuram “faces de côdea de romã”, “cabeços como folhas de palma”, “peito como cachos das vinhas” e “garganta como vinho”, por exemplo. Temos, portanto, uma visão arcimboldesca da descrição física do esposo e da esposa²¹.

Enquanto que no texto anterior temos a visão de um retrato feito a partir da composição visual das frutas, no texto da religiosa, a imagem que anima a representação é de uma natureza-morta, um “*bodegon* em verso”²². A interpretação visual das frutas no poema conduz ao convencimento que evidencia a finitude da matéria, que é também uma das mensagens moralizantes das naturezas-mortas²³.

A prática alimentar constitui-se num gesto estimulado pelos sentidos e por sensações causados pelos alimentos. As frutas citadas no texto são partilháveis no nosso tempo, estão presentes nas nossas mesas, fazem parte dos nossos hábitos alimentares e da identidade cultural dos homens. Nos sendo familiares, as frutas tocam no domínio da memória e são reorganizadas enquanto imagens mentais diante da leitura das palavras. Essa conceção relaciona-se com a experiência do indivíduo e implica na recordação do contato com esses alimentos. Ou seja, partilhamos também de memórias gustativas, através da aparência, dos odores, dos sabores, das texturas dos alimentos, e de memórias afetivas, resgatadas pelo prazer, pelas emoções e pelas sensações, proporcionadas na experiência alimentar das frutas.

Desta forma, o texto partilha uma experiência sensorial multidimensional, e assim como uma refeição é efêmera, a experiência dos sentidos é intrinsecamente igualada como valor de consciência de finitude. É nesse passo que a culinária e a escrita se entrecruzam através da fisiologia do gosto e do vocabulário sensorial presente na estética literária, através do visual, dos odores, dos sabores, das percepções presentes no interior plástico do poema: “O espaço sensível do escrever, o

²¹ No parágrafo 9 do Capítulo 5 do *Canticum Canticorum Salomonis* (BNL Cod 2817): “(A Esposa indica, de modo pastoril, os sinais do Esposo e mostra ser espiritual e não corporal em seu Esposo tudo aquillo de que vai fallando, porque não é sinal de fermosura ter cabellos negros como de corvo e empeçados como de coco, e a barba como carvoeiro e canteiro de orta, e os olhos como de pomba, e a postura como o Monte Libano, as pernas como de colunas de mármore e os pees como pedestais de colunas)”, Cardoso 1992: 70.

²² Hatherly 1997: 19.

²³ “A simbologia dos frutos em Josefa de Óbidos encontra-se já analisada por Ana Hatherly e, antes desta, por Luís de Moura Sobral”, Duarte 2005: 98.

pensamento da sensação ocupa um território numa organização do virtual e na transitividade dos afetos”²⁴.

No poema, a ambientação dos alimentos sugere uma refeição sensorial oferecida pela natureza, de cerne espiritual. As “frutas belas”, “frutas primeiras”, “frutas novas”, são alimentos aceitáveis, bons e belos, despertam o desejo alimentar. Em relação ao consumo de carnes, as frutas remetem ao paraíso, a um jardim edílico, onde são abundantes e gratuitas: “Neste mundo original perfeito, o acesso ao alimento está à distância de um estender de mão e o debelar da fome não convoca a ansiedade do esforço incerto de uma caçada”²⁵, não implica na “perda de uma vida do ser que é sacrificado e comido”²⁶. A celebração da beleza dos frutos enquanto alimento provido da natureza estimulam a harmonia e os valores do homem, ser natural, próximo das suas formas universais, da natureza e de Deus.

A natureza-morta era cenário imitativo da natureza, com uma grande variedade de bens comestíveis, com destaque especial aos frutos, e também com flores: “uma vez que a sua descrição meticulosa de fenômenos naturais – capazes de surpreender e de instilar uma sensação de deslumbramento no observador – também podia ser interpretada como um louvor ao Criador”²⁷.

Também aqui podemos associar a íntima relação entre Literatura e Pintura no Barroco: *Ut Pictura Poesis*. Para Ana Hatherly, apesar de cada linguagem estética evoluir de forma independente, acabam por dirigirem-se para o campo da imitação:

Quando ocorre, [o propósito] essencial é o da simbolização destinada a transmitir os valores morais ocultos nas aparências do real, ou seja, na realidade não imediatamente apercebível pelos sentidos, parte integrante de todo um imaginário em que predomina a moralização pelo exemplo²⁸.

A responsável pela mimese é a natureza, “foi ela quem organizou o jogo entre os símbolos, permitiu o conhecimento de coisas visíveis e invisíveis, guiou a arte de as representar”²⁹.

O poema de Maria do Céu apresenta estrutura irregular, é composto por quinze quadras de versos brancos, apresenta uma forma textual simples em tom de louvor e de celebração. Cada quarteto encerra uma narrativa dedicada a um fruto. A estrutura é organizada internamente e é regulada de acordo com a característica ou a qualidade da fruta, o seu valor espiritual e transcendente, a função

²⁴ Nascimento e Russo 2019: 256.

²⁵ Dias 2018: 286.

²⁶ Ibid.

²⁷ Cherry 2010: 27-28.

²⁸ Hatherly 1997: 15.

²⁹ Foucault apud Azambuja 2009: 28.

alimentar, ou ainda relacionada a uma história ou a um mito em que se refere o alimento, tornando-o veículo de uma mensagem importante.

O texto inicia com a anáfora reclamada no primeiro verso de todas as estrofes “Ao Senhor louvemos”. A repetição no primeiro verso de cada quadra, uma característica barroca, intensifica a ação e prolonga o sentido de continuidade, juntamente com o tempo verbal no presente.

O louvor da graça segue a “alegorização do modelo sacramental eucarístico como signo de matéria tão próxima e acessível ao humano”³⁰. A alegoria propõe a materialização “do Senhor” nas próprias frutas, Deus deve ser louvado por também estar nas frutas³¹, já que Deus prevê o mundo com os sinais perceptíveis da sua presença, não fala apenas transversalmente pelas palavras. É através deste artifício que figura a capacidade do homem de ligar-se ao divino³².

Os alimentos inseridos na linguagem poética servem como elementos moralizantes, com aspetos elevados da sua condição representativa. Os frutos, um tópico da alimentação, é o objeto do canto lírico da religiosa³³, e são determinados como uma espécie de mediadores para que o leitor possa assimilar pelos sentidos o que pertence ao universo transcendental. São convergidos para uma analogia principal, a de louvor ao Senhor³⁴.

Vejamos esta outra composição de autoria de Sorora Maria do Céu, em que se replica o termo “frutas novas”:

“Frutas novas mocidade”³⁵

As Frutas novas dizem mocidade,
 Porque todos são novos nessa idade,
 Logo desaparecem,
 E nisso à mocidade se parecem,
 Porque a muitos succede cada hora,
 Antes de ver o Sol ficar na Aurora,
 E alli no melhor,
 Ficar o tronco quando cahe flor,
 E em breve passa tempo,
 Se lhe perdoa a morte não o tempo,
 Não façás caso de tão leve folha,
 Que he flor, q ou se murcha, ou se desfolha.

³⁰ Ibid.

³¹ Carvalho 2004: 183.

³² Ibid.: 173.

³³ Os frutos estão incluídos no canto lírico de Maria do Céu nas *Obras várias e admiráveis*, de 1735, e igualmente em *Enganos do Bosque, Desenganos do Rio, em que a Alma entra perdida e sai desenganada*, de 1736.

³⁴ Carvalho 2004: 182.

³⁵ “Significações das Frutas moralizadas em estylo singello” in *Obras Várias*, Hatherly 1997: 21.

A exegese desta composição, semelhante ao *Cântico ao Senhor pelas frutas*, implica na metaforização da efemeridade das frutas associada nas idades humanas, assim como nas naturezas-mortas, que carregam em si a mensagem da caducidade humana: “Nas frutas primeiras Que são frutas novas De esperanças³⁶ velhas”. As frutas cumprem a função metafórica da passagem do tempo.

UM HINO DE AMOR METAMORFOSEADO EM FRUTOS

Além da projeção visual, as frutas formam uma outra correspondência autónoma no plano da moralização: “são níveis independentes, mas compostos segundo uma estrutura alegórica retórica em que um plano (um signo) atualiza o significado do outro (também signo)”. Como assevera Carvalho ao citar João Adolfo Hansen, o poema destina três signos, ou três níveis de leitura: o primeiro na presença das frutas, o segundo na ausência das frutas e o terceiro, que é intermediário, voltado para o leitor, que deduz a “relação” do homem com a divindade”:

a) um sentido literal de descrição visual das frutas pela cor, sabor, forma e pelo jogo de seus significantes (amor/amora/ameixa); b) um sentido figurado pela associação dos conceitos moralizados de cada fruta, expondo suas virtudes, com o apelo à exortação do criador dessas maravilhas; e, por fim, c) um sentido “do ausente” que se faz presente na matéria frugal, o sentido da sagração do divino nela presente³⁷.

A alegoria, recurso expressivo que figura algo abstrato, oferece o poder de ressignificação no resgate das experiências do indivíduo. Linguagem por excelência oblíqua, a alegoria torna a linguagem acessível transpondo a significação de algo para outra coisa, é construída intencionalmente na incorporação arbitrária sobre um objeto qualquer. A metáfora também revela um elo de significado entre dois elementos concretos, que apesar de diferentes, se aproximam por uma semelhança³⁸. A alegoria e a metáfora alimentar efetivam o processo de moralização da matéria do mundo natural, elevando-a a outra instância, atribuindo aspetos espirituais, com uma “essência divina”.

Um dos meios de descodificação da carga expressiva das frutas da religiosa portuguesa está em *O Tratado das significações das plantas, flores, e fruttos, que se referem na Sagrada Escrittura: tiradas de divinas, e humanas letras, com suas breves considerações*, de Frei Isidoro Barreira, de 1622. Uma obra nacional de teor

³⁶ O termo empregado “esperanças” também faz alusão à salvação, Hatherly 1997: 22.

³⁷ Carvalho 2004: 88.

³⁸ Souki 2006: 94.

dicionarística muito usada para a interpretação e que evidencia a importância das plantas, flores e frutas no discurso estético barroco, também centrada no tratamento de conteúdos alimentares, nomeadamente, nas metáforas alimentares.

Maria do Céu explanou sobre as frutas em “Significações das Frutas moralizadas em estylo singelo”, poema que conta com a abordagem de cada entrada semântica do fruto. Desta maneira, a religiosa promove o efeito enigmático nas “similaridades físicas, entre elas: delícia e doçura; e também as similaridades imateriais, como beleza, virtuosismo, perfeição (fineza) e fruição (regalo)”³⁹. A exploração do sentido alegórico e simbólico procede à abordagem de cada fruto, que para cada um é atribuído “um sentido relacionado a ações, valores, sentimentos. Cada fruto dispõe a decifração para a transferência da simbolização consoante aos seus atributos. Alguns frutos remetem para delícias celestiais, outros são diabólicos e podem também ser fatalmente proibidos”⁴⁰, a antítese barroca que marca o jogo dicotómico dos vícios e das virtudes, do amor e do equívoco, do bem e do mal.

As frutas, em geral, simbolizam a abundância e a prosperidade, podendo ser referidas aos doze frutos do Espírito Santo⁴¹: amor, alegria, paz, paciência, delicadeza, bondade, fé, confiança, mansidão, modéstia, castidade e tolerância. Entretanto, no texto de Maria do Céu, a referência aos frutos corresponde ao número catorze. Também é empregue a simbologia da fecundidade para os frutos, devido as suas pevides⁴². O fruto é um invólucro nutritivo que protege no seu interior a semente em estado embrionário, assim como um ninho, um ventre materno ou como um ovo⁴³.

Vejam agora as frutas como “imagens-símbolos”, como elas servem para exaltar os primores da Criação e louvar o Criador. A maçã, assim como a uva, é um dos maiores exemplos de simbologia religiosa. Com uma carga semântica que confere desde a Antiguidade como hieróglifo do amor, a fruta de Vénus⁴⁴, e no imaginário cristão por intermédio do livro do Génesis, a fruta é símbolo de infração edénica, responsável pelo pecado original⁴⁵. Com o predicado atribuído a discórdia, conferido por Frei Isidoro, Sorora Maria do Céu também atribuiu o mesmo significado para a sua maçã em *Frutas Moralizadas*:

³⁹ Carvalho 2004: 176.

⁴⁰ Azambuja apud Ferro 2017: 227.

⁴¹ Hatherly 1997: 22.

⁴² Duarte 2005: 100-101.

⁴³ Dias 2018: 290.

⁴⁴ Hatherly 1997: 22.

⁴⁵ Dal Farra 2008.

Maçã discórdia⁴⁶

A Maçã he discordia acontecendo,
O que hum jardim, e hum monte estaõ vendo,
E o mostraõ de improviso,
Pariz no Ida, Adaõ no Paraiso, (...)

A maçã é o motivo que deu origem à queda, associando as figuras de Páris e de Adão. O termo “fineza”, último da estrofe em *Cântico ao Senhor pelas frutas*, alude à figura da Virgem Maria, considerada a segunda Eva, a que colabora com Cristo (o segundo Adão) para livrar o homem do pecado original e restabelecer a promessa de vida eterna⁴⁷.

A romã estima o símbolo da realeza pelo formato de coroa que leva numa das suas extremidades. Na glosa, Maria do Céu intitula a fruta: “A Romã he Imperio”⁴⁸. Por apresentar os bagos unidos, “crescendo todos igualmente em suas proporções” e “parecendo-se hus com os outros, assim os corações & vontades que unem”⁴⁹. Também representa a fertilidade, a concórdia, a conformidade, a união. Em contexto judaico-cristão, evoca a ressurreição e a alegoria da esperança quando exhibe as suas sementes⁵⁰. Associada às pedras preciosas, ostenta “uma expressiva carga eufórica”⁵¹.

A folha da figueira foi usada como a primeira vestimenta de Adão, quando toma consciência da sua nudez⁵². Frei Isidoro Barreira atribui a metáfora alimentar da doçura ao figo, “valoriza do mesmo modo a sua doçura, delicadeza e suavidade, aspetos esses que conduzem necessariamente o leitor à esfera do erotismo e fertilidade”⁵³. A freira recorre ao *Tratado* e atribui o mesmo valor simbólico para esta fruta: “He o Figo doçura”⁵⁴. A figueira e a sua fruta foram dedicadas ao deus Mercúrio. Frei Isidoro esclarece que na Antiguidade, “quando celebravam as suas festas, costumavam oferecer-lhe mel, &figos, em sinal da doçura que o demiurgo tinha no modo de dizer & propor as embaixadas de Júpiter”⁵⁵.

⁴⁶ Hatherly 1997: 23.

⁴⁷ Ferro 2017: 228 e Hatherly 1997: 22.

⁴⁸ Hatherly 1997: 23.

⁴⁹ Barreira 1622: 144.

⁵⁰ Hatherly 1997: 23.

⁵¹ Ferro 2017: 228-229.

⁵² “A figueira aparece associada à Antiga Lei, ao Judaísmo da Sinagoga: «Adão e Eva, ao verem que estavam nus, prenderam folhas de figueira umas às outras e colocaram-nas como se fossem cinturões». “No Novo Testamento, Jesus Cristo amaldiçoou a figueira (confrontar Evangelho segundo São Mateus 21, 19 e segundo São Marcos 11, 13)”. Duarte 2005: 98.

⁵³ Ferro 2017: 229.

⁵⁴ Hatherly 1997: 27.

⁵⁵ Barreira 1622: 226.

Ainda sobre o universo simbólico do figo, em *Banquete Esplêndido de Iguarias Diversas*, previne para os males daquele fruto⁵⁶. Para a freira, “He o Figo doçura”, confirmando a simbolização atribuída no Tratado: “Talvez o autor deste Banquete não consiga esquecer o significado do figo, fruto da figueira, e, por isso, sinal do pecado”⁵⁷.

A pera, associada ao nome em grego “pyrus” (fogo) e a forma piramidal da chama, surge com o epíteto da ira e da indignação, sentimentos capazes de inflamar a alma⁵⁸: “porque a ira nam he outra cousa ssemam hum fogo, que se gera no potencial iraciuel, & inflama toda a alma”⁵⁹. Na glosa da poetisa:

Peras ira⁶⁰
 Pyrum, ou Pera he fogo, o fogo Ira
 Que isto de ser amor soa mentira (...)
 Livra-te tu da Ira, e não da Pera (...)

O jogo de palavras entre amora, “associada à ideia de discórdia e cobiça de amores”⁶¹, e ameixa, a despiidade e a inconstância, conecta aos jogos amorosos e discórdia entre namorados: amora – amo, ameixa – amei. “Pelo amo”, a flexão do verbo amar está para o tempo passado, e “pelo amei”, demonstra a transformação. As frutas fazem uma remissão para a temática da fugacidade do tempo e da inconstância. Na ameixa, “toda a construção poética se tece à volta da falta de piedade e de fé, bem como da ideia de inconstância, de perene mudança de interesses”⁶².

Sorora Maria do Céu glosa:

Amoras Amores

 Amoras são amores,
 (...) Porque logo em nascendo dizem amo,
 Sempre derramaõ sangue em branda lida,
 Porque não há amores sem ferida,
 Causaõ melancolia com doçura (...).

⁵⁶ “O figo,/ Nunca o queiras por amigo./ Que abraza como inimigo.” *Banquete esplêndido* 1999: 10. Neste texto encontram-se citadas várias frutas. As que se repetem do poema de Maria do Céu são maçã, romã, figo, pera, amoras, ginja, cerejas, uvas, laranjas, limões, melões, avelãs, estando ausentes a ameixa e a tâmara.

⁵⁷ Duarte 2005: 98.

⁵⁸ Ferro 2017: 229.

⁵⁹ Barreira 1622: 325.

⁶⁰ Hatherly 1997: 27-28.

⁶¹ Hatherly 1997: 24.

⁶² Ferro 2017: 229.

E em:

Ameixas inconstância⁶³

A inconstância na Ameixa bem se alcança,
Porque dizer amey supõe mudança,
He palavra sem fé,
Que diz amor, que foy, e não que he; (...)

Frei Isidoro invoca Santo Agostinho para explicar sobre a simbologia associada à árvore da amora, que representa a prudência, associando a chuva que destruiu as amoreiras⁶⁴.

A cor escarlate escurecida da ginja remete para o alcance da perfeição através do sofrimento, porém “Sóror Maria do Céu parece ter preferido enfatizar os aspetos medicinais e dietéticos deste fruto”⁶⁵. Em *Ginjas saúde*⁶⁶:

He a Ginja saúde,
Porque para os enfermos tem virtude;
He gorda, e córada,
Por isso na saúde figurada, (...).

Já o tom apelativo do vermelho da cereja, fruta bela e doce, é ligado à esfera erótica do prazer sublimado pela fruição espiritualizante. Enquanto fruto do Paraíso, também carrega em si o símbolo da “vida eterna, de inocência, de delícias dos bem-aventurados”⁶⁷. Neste jogo de significação ambígua, aparece na mão do Menino Jesus, relacionada com a inocência, como podemos conferir em Maria do Céu:

Cereja innocencia⁶⁸

(...) He na innocencia aqui significada,
Por fruta dos meninos mais amada, (...)

Conjuntamente cita os brincos de cereja nas orelhas das meninas: “aparece nas orelhas das raparigas, em vez de rubis, com referência aos seus dotes de

⁶³ Hatherly 1997: 24.

⁶⁴ Barreira 1622: 292-293.

⁶⁵ Ferro 2017: 229.

⁶⁶ Hatherly 1997: 25.

⁶⁷ Ferro 2017: 229.

⁶⁸ Hatherly 1997: 25.

elegância”⁶⁹. Ainda a cereja “compõe numerosas imagens dos lábios femininos nos retratos, subgénero poético comum no período”⁷⁰.

No *Tratado* temos a referência: “Christo he videira, cujo liquor alegra o coração dos fieis, (...). He Christo videira porque he a verdadeira alegria do Ceo, & da terra”⁷¹. Nas Frutas Espirituais, as “Uvas alegria” é chamada de “Deosa das frutas” pois “Contempla hum Deos de amor em cada bago”⁷². A metáfora eucarística do poema é realçada nas uvas, fruta que dá origem ao vinho, elemento simbólico bíblico, associada ao sacrifício e à Paixão de Cristo, e também na Antiguidade, nas feições báquicas. Talvez seja por essa matriz cultural profana que são associadas à alegria da vida⁷³. No *Cântico* da freira surge como emblemas que “mostram nos altares/ E escondem nas cepas”: o vinho escondido nas cepas se mostra nos altares. Encontramos uma similar referência da fruta antes do seu produto num *Agnus Dei* de Josefa de Óbidos⁷⁴. A obra é composta por um óculo envolto por espigas de trigo-mole e cachos de uva, e no centro da imagem o cordeiro a espera do seu sacrifício. O trigo e a uva sugerem os produtos culturalizados que virão a ser: o pão e o vinho, mensagem simbólica da eucaristia e da comunhão. Novamente um marcador do tempo que não é durável, já que as coisas transformam-se.

Símbolo de beleza e formosura, a laranja estabelece ligações de significação com a rosa que, por ter espinhos, assim como a laranjeira, constituiu o desígnio de castidade⁷⁵. Por isso as flores de laranjeira são usadas nos casamentos pelas noivas. Também associada à generosidade e à pureza. A *Laranja formosura* “He bella em flor, em folha, em ser, em fruto”⁷⁶.

A folha da tamareira reconhece um santo mártir: a palma do martírio. A planta é símbolo da vida, a “árvore da vida”, por resistir o clima desértico e pela força de subsistência da fruta para os que se encontram neste ambiente. Pela glosa em “Significações das Frutas moralizadas em estylo singelo”, a metáfora alimentar contida na tâmara é a doutrina, para a palma, a vitória. Para Frei Isidoro Barreira, a árvore oferece os ramos com que os de “Hierusalem sahirão a receber o Senhor”, que venceu a morte⁷⁷. Esta palma deve “sobir a alma santa, cõ o pensamento, & coração, & se a sobida parecer dificultosa, diminui o trabalho do que sobre, com o suave cheiro do fructo q na arvore se sente; a doçura do

⁶⁹ Ferro 2017: 229.

⁷⁰ Carvalho 2004: 181.

⁷¹ Barreira 1622: 187-188.

⁷² Hatherly 1997: 26.

⁷³ Ferro 2017: 229-230.

⁷⁴ Josefa de Ayala, *Cordeiro Pascal*. Pintura a óleo sobre tela, Museu Regional de Évora, inv. 1126.

⁷⁵ Ferro 2017: 230.

⁷⁶ Hatherly 1997: 26.

⁷⁷ Barreira 1622: 71.

gosto tira a dificuldade da sobida”⁷⁸. A abadessa segue a mensagem do *Tratado*. Em *Tamaras doutrina*: “Que a palmeira a impulsos superiores,/ Por buscar as Estrellas, deixa as flores (...) Quem quer subir ao Ceo despreza a terra”⁷⁹.

A árvore do limão dá frutos o ano todo e permanece com a sua folhagem, por isso que o seu fruto, o limão, representa vontade, persistência, fidelidade e lealdade que se deve preservar no coração do homem⁸⁰: “& nunca há de cair, nem deixar de ser a mesma”⁸¹. Aparece com frequência nas representações da Virgem Maria. Maria do Céu glosa fielmente a mensagem do Frei Isidoro:

*Limaõ vontade*⁸²

(...) Como Barreira diz no seu tratado,
Porque a boa vontade quando sonha,
Logo aramda se vê contra a peçonha;
Todo o anno na arvore se está,
Que quem dá com vontade sempre dá. (...)

Símbolo da sabedoria, o melão:

*Melão sabedoria*⁸³

(...) Pelas letras que cria,
He doce, se se apura,
Que não há ser discreto sem doçura,
Mas eu o hey ponderado,
Que mais sábio se está por ser calado. (...)

A simbólica presente na avelã é a do regalo e da leviandade. Em *Avelans leviandade*: “(...) Que nunca tem miolo a que he leviana. (...)”⁸⁴. O melão, possuidor de inúmeras pevides e relacionado à sabedoria, enquanto que a avelã possui um pequeno miolo. Essa ambivalência nas significações, além de marcar o jogo de oposições características do barroco, pode ser considerada como um marcador didático-moral.

Na poesia, assim como em outras linguagens estéticas, a comida significada apresenta sinais e códigos que marcam os valores culturais e de identidade

⁷⁸ Ibid.: 73.

⁷⁹ Hatherly 1997: 29.

⁸⁰ Ferro 2017: 231.

⁸¹ Barreira 1622: 363.

⁸² Hatherly 1997: 29.

⁸³ Ibid.: 28.

⁸⁴ Hatherly 1997: 28.

relacionados à mesa⁸⁵. Pela pena da freira se ergue o louvor ao Senhor, por Ele estar presente nas frutas: “o próprio Deus se fez alimento a fim de saciar a fome dos homens mortais”⁸⁶.

SABERES E SABORES DO BARROCO

Já no contexto de alimentar o corpo e não a alma, os frutos eram abundantes e apreciados em diferentes vertentes, “frescos, secos, em doce ou conserva”⁸⁷, com um importante papel na alimentação em Portugal:

dada a abundância e variedade de árvores frutíferas que cobriam os terrenos de Portugal dos séculos XV-XVI, sabe-se disso porque existem provas documentais do cultivo de macieiras, pereiras, pessegueiros, cerejeiras, cidreiras, limoeiros, laranjeiras, amendoeiras, noqueiras, entre muitas outras⁸⁸.

Elegemos dois livros de cozinha para uma breve averiguação da ocorrência das frutas: *O Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria*, manuscrito publicado tardiamente, em 1967⁸⁹, e *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, de 1683⁹⁰. Embora essas duas obras sejam, respetivamente, dos séculos XV-XVI e XVII, a observação dos gostos culinários nos livros de receitas permitirá uma melhor apreciação das diferentes formas de apresentação das frutas, em relação aos gêneros de escrita.

No *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, códice que abarca o número de sessenta e sete receitas ao total, encontram-se as seguintes frutas: amêndoas, cidras, limões, marmelos e marmelos bárbaros, peras ou codornos, pêsegos, pinhões e romãs.

O “caderno das cousas de conservas”, é composto por vinte e duas receitas, e é o que mais atesta a presença das frutas. Observamos terminologias com nomes de frutos, ingrediente principal da receita. A marmelada, a perada, e a pessegada, receitas que apresentam o método de conservação de frutas através da calda de açúcar, são exemplos para uma tipologia de nomenclatura de receitas consoante ao fruto de que é ingrediente⁹¹. O consumo em conserva era assegurado pelo bom estado do produto, para servir fora de época e para ser transportado sob os

⁸⁵ Duarte 2005.

⁸⁶ Ibid.: 106.

⁸⁷ Borges 2011: 79.

⁸⁸ Ibid.: 80.

⁸⁹ Manuppella 1967.

⁹⁰ Rodrigues 1987.

⁹¹ Borges 2011: 78.

mares, sendo consumido em terras longínquas⁹². A fruta obteve uma importante representação como ingrediente em bolos, doces e conservas. Para elucidar esses dois últimos grupos de produção:

as conservas, a que correspondem processos culinários que preservam a integridade física da fruta, previamente cozida e depois “sempre coberto da conserva, porque se não azede” e os doces, onde as frutas cozidas e “pisadas” são coadas e colocadas em caixas ou recipientes cerâmicos⁹³.

A “*Receita de dom Luís de Moura para os dentes*” cita a romã como um dos ingredientes para a fórmula medicinal. A fruta também aparece em pratos salgados, como é o caso do sumo de limão aparece como ingrediente no caderno dedicado às carnes.

Em *Arte de Cozinha*, tratado culinário de Domingos Rodrigues (1637-1719), encontram-se as seguintes frutas: alperches, amêndoas, camoesas, castanhas, cerejas, cidras, fruta da siringa, ginjas, laranja, lima, limão, maçãs, marmelos, morangos, nozes, peras (peros/peros camoeses), pêssegos, romãs e uvas.

Rodrigues expõe referências francesa na conservação das frutas: “em marmelada, em compota, cristalizadas, ou em geleia”⁹⁴. Algumas frutas também aparecem como ingrediente para pratos salgados, inclusive nas receitas de carnes. Também surge como ingrediente principal nos pratos de sopa, como a “*Sopa de peros camoezes*” e a “sopa de amêndoa”.

O chefe de cozinha também indica a opção de se comer a fruta *in natura* num grande jantar à estrangeira em “Forma de um banquete, com que se pode servir a um Embaixador”, com uma variedade de frutas: “(...) um prato grande posto no meio da mesa com oito pratos de meãos em roda, seguindo-se também oito pratinhos em roda; porém tudo na mesma coberta, (...) que em quanto ao comer, pode admitir variedades”⁹⁵.

Além da importância do consumo da fruta no contexto do banquete, no meio do poder social, com efeito de ostentação e de provocar admiração, percebemos a importância da festa como instrumento político e social, e acompanhamos a linha de pensamento do Barroco de que a abundância é o caminho para a felicidade.

⁹² Ibid.: 80.

⁹³ Gomes 2014: 219.

⁹⁴ Borges 2011: 86.

⁹⁵ Rodrigues 1987: 204.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando o poema de Maria do Céu, a agudeza que concebe o caráter de celebração através da festividade eucarística permite a associação com a natureza barroca, que é projetada na recreação da leitura para o leitor, já que a fruta (assim como o doce) provoca efeitos deleitosos de maravilha.

A par das especiarias e do recorrente uso do açúcar, a fruta ocupa um lugar de distinção no quadro geral das receitas, e afirma o seu papel na riqueza culinária portuguesa, e ainda, de volúpia e requinte no contexto do banquete. Algumas frutas do poema e inseridas no contexto dos livros de cozinha também foram pictoricamente representadas, como citada anteriormente, no trabalho de Josefa de Ayala, e também na obra do seu pai, Baltazar Gomes Figueira, por exemplo. Marcam, desta forma, uma época que se serviu dos mesmos símbolos. Dadas como recurso alegorizante na pintura, o *status* das frutas eleva-se para objeto de contemplação estética. Sem muita disparidade, a forte representatividade da fruta nas demais obras destacadas consagra a sua presença na corte e no mundo da erudição.

Quanto as frutas de Maria do Céu partilhadas nas pinturas de naturezas-mortas, no repertório plástico encontrado nos *bodegones* joséfcos contabilizam-se frutas frescas, como melões maduros, estalados e abertos, com as pevides à mostra, sumarentos e exalando o perfume adocicado, cachos de uvas dourados pelo sol, limões e outros citrinos, além de doces, alimentos perecíveis, portanto efêmeros, preparados com açúcar e frutos secos⁹⁶, convidativos a serem degustados, em que se incluem bolos, confeitos e compotas⁹⁷.

Sorora Maria do Céu, além de consagrar a fruta na literatura portuguesa do Barroco, usou-a como mote para o louvor do Criador e elevou a sua significação ao manipulá-la como elemento de simbolismo religioso. Partindo do *Cântico ao Senhor pelas Frutas*, atentamos para a estreita relação simbólica material e transcendental que faz com que a fruta possa ser considerada, além da sua função alimentar, como um bem divinal. Na tentativa de buscar a essência do Barroco através da manifestação representativa do imaginário na alimentação, nesse caso, pela fruta, podemos afirmar que na mesa também se coloca símbolos.

A comida chegou a ser um signo de identidade social e cultural carregada de mensagens no tempo Barroco. Através desse “hino de amor travestido em frutas”⁹⁸, buscamos valorizar as linguagens da arte como uma fonte para os estu-

⁹⁶ “Ainda dentro dos constituintes principais da doçaria tradicional, em particular a conventual, salientemos o uso de frutos. A doçaria conventual serve-se com abundância da amêndoa, fruto seco inserido nos hábitos alimentares dos países do arco mediterrânico, juntamente com outros: o pinhão, a noz e a avelã”, Dias 2018: 289

⁹⁷ Para uma leitura sensorial das obras de Josefa de Óbidos, ver Pinto 2010.

⁹⁸ Hatherly 1997: 22.

dos sobre a alimentação não somente pelo seu caráter documental, mas também por ampliar o campo semântico da alimentação.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Banquete Esplêndido de Iguarias Diversas, adágios e provérbios 112 que um curioso fez numa noite de Inverno, para documentos, da conservação, e aumento da saúde* (1999) (Luís Filipe Coelho, rev. e anot.), Apenas Livros, Lisboa. (Edição original de 1668).
- Barreira, Fr. Isidoro de (1698), *Tratado das significações das plantas, flores, e frutos, que se referem na Sagrada Escrittura: tiradas de divinas, e humanas letras, com suas breves considerações*, na oficina de Manoel Lopes Ferreyra & à sua custa, Lisboa.
- Céu, Sórora Maria do (1735), *Obras Várias e Admiráveis da M. R. Maria do Céu, Religiosa, e duas vezes Abadessa do Religiosíssimo Mosteiro da Esperança em Lisboa Ocidental da Província de Portugal, Dadas ao Prelo Pelo zelo e diligência do P. Francisco da Costa, do Hábito de S. Pedro*, Oficina de Manoel Fernandes da Costa, Lisboa Occidental.
- Céu, Sórora Maria do (1736), *Enganos do Bosque, Dezenhanos do Rio, Em que a Alma entra perdida, e sabe deenganada. Com muitas outras obras varias, e admiraveis, todas por sua verdadeira Autora a M. R. Madre Sorora Maria do Céu, Religiosa, e duas vezes Abadessa do Religiosissimo Mosteiro da Esperança de Lisboa Ocidental da Provincia de Portugal*, Offic. de Manoel Fernandes da Costa, Impressor do Santo Officio, Lisboa Occidental.
- Rodrigues, Domingos (1987), *Arte de cozinha* (Maria da Graça Pericão; Maria Isabel Faria, apres. e anot.), Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa. (Edição original de 1682).

Estudos

- Azambuja, Sónia Talhê Azambuja (2009), *A linguagem simbólica da natureza: a flora e a fauna na pintura seiscentista portuguesa*, Nova Veja, Lisboa.
- Borges, Inês da Conceição do Carmo (2011), “A fruta na gastronomia quatrocentista/ quinhentista e seiscentista portuguesa”, *Estudio Avanzados* 16: 71-102.
- Cardoso, Arnaldo Pinto (1992), “História do Cântico dos Cânticos em Portugal”, *Didaskálias*, XXII: 39-88.
- Carvalho, Maria do Socorro Fernandes de (2004), *Poesia de Agudeza em Portugal.*, (Dissertação de Doutoramento, Instituto de Estudos da Linguagem, Universidade Estadual de Campinas, Brasil).

- Carvalho, Maria do Socorro Fernandes de (2010), “A metáfora eucarística na poesia do divino”, *Lumen et virtus* 1. 3: 43-65.
- Cherry, Peter (2010), “A perspectiva das coisas. Dois séculos de natureza-morta na Europa”, in Pereira, João Castel-Branco; Vassalo e Silva, Nuno (coords.), *A perspectiva das coisas: A Natureza-Morta na Europa* 1, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 13-43.
- Dal Farra, Maria Lúcia (2008), “Os frutos tropicais do feminino: Adélia Prado e Paula Tavares”, *Labirintos* 4: 4-16.
- Dias, Paula Barata (2015), “A grande refeição: metáforas alimentares na descrição do transcendente religioso na cultura ocidental”, in Ribeiro, Cilene Silva; Soares, Carmen (orgs.), *Odisseia de sabores da lusofonia*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 21-40.
- Dias, Paula Barata (2018), “Quando o doce é corpo: antropomorfismo e antroponímia na doçaria tradicional portuguesa”, in Soares, Carmen; Ribeiro, Cilene da Silva Gomes (coords.), *Mesas luso-brasileiras: alimentação, saúde & cultura*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 275-299.
- 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.
- Ferreira, Maria do Céu de Sousa (2012), “Desde el Parnaso os escrevo”: cartas de uma monja escritora. Edição e análise da correspondência manuscrita de Sorora Maria do Céu à Duquesa de Medinaceli. (Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras, Universidade do Porto, Portugal).
- Ferro, Manuel (2017), “O sabor da escrita no Barroco: da alegoria das “frutas moralizadas” ao conceptismo dos “confeitos espirituais”, in Ivan, Francisco; Maldonado, Reny; Lima, Samuel (orgs.), *Colóquio Barroco IV*, EDUFRN, Natal, 213-255.
- Gomes, João Pedro (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (coords.), *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 213-250.
- 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 (1990), *A Preciosa, de Sórora Maria do Céu*, Instituto Nacional de Investigação Científica, Lisboa.
- Hatherly, Ana (1995), *A casa das musas*, Editorial Estampa, Lisboa.
- Hatherly, Ana (1997), “As misteriosas portas da ilusão. A propósito do imaginário piedoso em Sórora Maria do Céu e Josefa d’Óbidos”, in Hatherly, Ana, *O ladrão cristalino: aspectos do imaginário barroco*, Cosmos, Lisboa, 13-41.

Manuppella, Giacinto (1986), *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa.

Nascimento, Roberto Duarte Santana de; Russo, Caio (2019), “Notas para um conceito de imagem literária”, *Aletria* 29. 3: 249-265.

Pereira, José Costa (1983), “Vectores culturais portugueses de Seiscentos e Setecentos”, in Saraiva, José Hermano (dir.), *História de Portugal*, Publicações Alfa, Lisboa, 323-368.

Pinto, Carla Alferes (2010), *Josefa de Óbidos*, Quidnovi, Matosinhos.

Souki, Kahira (2006), “Alegoria: a linguagem do silêncio”, *Mediação*, 5: 92-108.

II. ESPEJISMOS DE JAPÓN: NOSTALGIA, COMIDA
E ISOGASTRIAS EM *NIHONJIN* DE OSCAR NAKASATO

MIRAGES OF JAPAN: NOSTALGIA, FOOD AND ISOGASTRIAS
IN *NIHONJIN* BY OSCAR NAKASATO

Rafael Climent-Espino

Baylor University

0000-0002-2998-3245

Rafael_Climent@baylor.edu

RESUMEN

Este artículo analiza las representaciones de la comida en la novela *Nihonjin* (2011) del escritor brasileño Oscar Nakasato. Se argumenta que las prácticas culinarias establecen límites, que llamo *isogastrías*, entre las comunidades étnicas que llegaron a Brasil en las primeras décadas del siglo XX. En *Nihonjin*, que tiene como telón de fondo el proceso de adaptación de los primeros japoneses llegados en 1908 para trabajar en los cafetales del interior de São Paulo, la comida, su preparación y consumo, aparecen en la novela como claro marcador de la etnicidad japonesa en la diáspora. Las representaciones de la comida son también un indicador del proceso de transculturación de esa comunidad en Brasil. La *saudade* que los japoneses de la diáspora sienten por su país encuentra en la comida un punto de apoyo para el recuerdo y la memoria.

PALABRAS CLAVE

Oscar Nakasato; Comida japonesa; Nostalgia; Isogastrías; Diáspora japonesa en Brasil.

ABSTRACT

This research aims to study the representations of food in the novel *Nihonjin* (2011) by the Brazilian writer Oscar Nakasato. I argue that culinary practices establish boundaries, which I call *isogastrías*, among the ethnic communities in Brazil in the first decades of the twentieth century. In *Nihonjin*, which has as background the life of the first Japanese immigrants who arrived in 1908 to work in the coffee plantations of São Paulo, food, its preparation and consumption, is depicted as a marker of Japanese ethnicity in the diaspora. The representations of food are also an indicator of the process of transculturation of that community in Brazil. The nostalgia that the Japanese from the diaspora feel for their country finds in food a foothold for memories and remembrances.

KEYWORDS

Oscar Nakasato; Japanese food; Nostalgia; Isogastrías; Japanese diaspora in Brazil.

I. INTRODUCCIÓN¹

La investigación sobre comida y culinaria brasileña es, sin duda, extensa en el campo de la historia y de la antropología.² Sin embargo, y aunque trabajos de gran interés han sido publicados, hay lagunas considerables en el análisis de las representaciones de la comida en los textos literarios brasileños.³ Gilberto Freyre afirmó que “el arte de la cocina es el más brasileño de nuestras artes. El más expresivo de nuestro carácter y el más impregnado de nuestro pasado y de sus constantes”.⁴ Cabe entonces reflexionar con detenimiento sobre el papel de la comida y el impacto de su representación en los textos literarios brasileños.⁵ En diferentes momentos del siglo XX, artistas y pensadores de Brasil ponen el foco de atención en la comida como metáfora de la posición de dependencia de las artes brasileñas en relación con las creaciones artísticas de Europa y Estados Unidos. Me refiero aquí al “manifiesto antropófago” (1928) de Oswald de Andrade y a la “estética del hambre” (1965) de Glauber Rocha que se sirvieron del simbolismo de la comida, o de su ausencia, para reflexionar sobre la relación poscolonial que ocupaba la producción cultural brasileña con respecto a Europa y América del Norte. Así, tanto la comida como su simbología tienen una importante presencia en las poéticas del arte brasileño.

No cabe duda de que la comida tiene una clara dimensión simbólica, psicológica y fisiológica.⁶ Además de satisfacer una necesidad biológica, la comida aporta información sobre tradiciones de producción y rituales de consumo y, por tanto, sobre identidades grupales y personales. En las comunidades diaspóricas, la comida está constantemente relacionada con los recuerdos y la nostalgia. En ellas, la culinaria representa uno de los factores culturales y de herencia en la identidad de las comunidades étnicas. La representación de las costumbres culinarias japonesas y su relevancia en la formación de la cultura nipobrasileña y, por extensión, en la propia cultura brasileña, no ha sido todavía suficientemente analizada.⁷ Aunque hay estudios de importancia en el ámbito de la historia⁸ de

¹ Investigación realizada con el apoyo del Center for Global Engagement de Baylor University (Texas, EE.UU.) y del Center for International Education de Seinan University (Fukuoka, Japón). Este artículo fue publicado en portugués y se puede encontrar en Climent-Espino (2019).

² Son de interés en el área de los estudios de la culinaria brasileña los textos de Gilberto Freyre (1941, 1996), Luis da Câmara Cascudo (1967), Rubens Panegassi (2013) y Carlos Alberto Dória (2014).

³ Sobre literatura portuguesa, destaca el trabajo de Sabrina Sedlmayer (2014) que analiza la temática del hambre y la hartura en Fernando Pessoa, Manuel de Freitas y Carlos de Oliveira.

⁴ Freyre 1941: 199-200.

⁵ Todas las traducciones del portugués y el inglés al español son mías.

⁶ Holtzman 2006: 362.

⁷ El contacto del mundo luso con Japón comenzó en 1543 como consecuencia del lucrativo negocio de las especias (Schirokauer 2014: 163-165).

⁸ Yamamoto 1984; Sakurai 2008.

la inmigración japonesa en Brasil,⁹ de la inmigración nipobrasileña en Japón,¹⁰ e investigaciones relevantes sobre la mujer nipobrasileña,¹¹ y sobre los personajes japoneses en la literatura brasileña,¹² no hay todavía estudios específicos sobre el importante papel que tiene la comida en la producción cultural de la comunidad japonesa en la diáspora. Este ensayo aporta un análisis detallado de ese aspecto y una nueva mirada sobre las representaciones de la comida y las prácticas culinarias de los inmigrantes japoneses en Brasil en relación a la memoria y la identidad étnica a partir de la novela *Nihonjin* (2011) de Oscar Nakasato.

La perspectiva teórica que se usa es la *gastrocrítica*: “En general, es en las ciencias exactas y sobre todo en la medicina donde las investigaciones ‘gastro-/gastero-’ siempre han ocupado un lugar central. En las ciencias humanas el estudio de este tema es relativamente reciente, aunque ha ido creciendo paulatinamente”.¹³ Con la relevancia que adquieren los estudios de la vida cotidiana y la cultura material a partir de la primera mitad del siglo XX, textos de relevancia en la antropología y la sociología como *Lo crudo y lo cocido* de Lévi-Strauss, *Distinción: crítica social del gusto* de Pierre Bourdieu, o *La invención de lo cotidiano* de Michel de Certeau abrieron nuevos rumbos de estudio de la comida introduciendo su análisis dentro de las humanidades. El término gastrocrítica se debe a Ronal Tobin (1990), que argumenta que esa disciplina: “trata de estudiar la pertinencia para una obra literaria de las múltiples connotaciones del comer y beber en lo social, racial, geográfico, identitario, histórico, sexual, antropológico, religioso, filosófico, médico, cultural, psicológico, ideológico-político, genérico, lingüístico, etc.”.¹⁴ Así, en este ensayo se hace un análisis de la relación entre comida, memoria e identidad para mostrar cómo, en *Nihonjin*, Oscar Nakasato usa la comida como herramienta simbólica que carga de connotaciones el texto y privilegia la cocina como espacio de encuentro entre los personajes del relato.

2. CONTEXTO HISTÓRICO: CAFÉ, CAFETALES Y CAFEICULTURA

Nihonjin tiene como telón de fondo la llegada a Brasil de los primeros inmigrantes japoneses en el navío Kasato Maru que, desde 1908, llevaba trabajadores a los cafetales brasileños.¹⁵ Entrando en el juego de la ficción, cabe pensar que entre

⁹ Ando 1976; Lesser 2003, 2007; Okamoto 2008.

¹⁰ Goto 2007; Lesser 2010; Córdova 2010; Nishida 2018; López-Calvo 2018, 2019.

¹¹ Nomura 1991; Nishida 2000.

¹² Nakasato 2010.

¹³ De Maeseneer 2012: 17.

¹⁴ Ibid.: 24.

¹⁵ Recientes estudios sitúan la llegada de los primeros japoneses en 1906. Son de interés dos exposiciones organizadas por el Museo Histórico de la Inmigración Japonesa (<https://www.bunkyo.org.br/br/museu-historico/>) en São Paulo: “Los inmigrantes japoneses precursores.

esos inmigrantes estarían gran parte de los personajes principales de la novela. Uno de los primeros inmigrantes japoneses llegados a Brasil fue Ryo Mizuno, cuyo diario es “testimonio documental del viaje que se convirtió en el marco de la inmigración japonesa a Brasil”.¹⁶ Mizuno, “motivado por un informe sobre la situación de la producción de café en Brasil, decide conocer el país, emprendiendo después, en 1908, el transporte hacia acá de 781 personas, el primer grupo de inmigrantes japoneses a bordo del Kasato Maru”.¹⁷ Se constata el hecho de que la inmigración japonesa en Brasil estuvo motivada por la producción de un alimento en el país de acogida: el café. En ese sentido, se podría considerar *Nihonjin* de Nakasato como novela histórica.¹⁸ Seymour Menton observa decenas de novelas históricas latinoamericanas todavía poco estudiadas,¹⁹ Brasil destaca como uno de los países donde el género ha sido más cultivado. De hecho, Nakasato resalta el fondo histórico de la novela al incluir en él información y documentos históricos.²⁰

El intercambio de animales y plantas entre América, Europa, África y Asia cambió las costumbres y las mesas de todos los continentes. Interesa pensar el café aquí como producto migrante primero de África a Europa y, tras el intercambio colombino desde el siglo XV, de Europa a América. El café llega a Brasil alrededor de 1730, primero al estado de Pará y posteriormente al de Bahía. El fuerte incremento del consumo del café en Europa hizo que la producción cafetera aumentase proporcionalmente en las áreas productoras. La producción y venta del café se convirtió en una de las actividades económicas más importantes de Brasil en el siglo XIX. Caio Prado Júnior destaca el café entre los productos que, desde época colonial, fueron básicos en la formación de Brasil:

Si vamos a la esencia de nuestra formación, veremos que en realidad nos constituimos para aportar azúcar, tabaco, y algún otro género; más tarde oro y diamantes; después, algodón, y en seguida café, para el comercio europeo. Nada más que eso. Y es con tal objetivo, objetivo exterior, pensado para fuera

Una mirada histórica sobre el periodo pre-Kasato-Maru” presentada en junio de 2007, y la exposición “Ryo Mizuno, el hombre que inició la inmigración japonesa en Brasil y su diario de a bordo del Kasato Maru” organizada en 2016. La llegada de los japoneses a Brasil correspondería con el periodo Meiji tardío entre 1895-1912 (Schirokauer 2014: 249).

¹⁶ “Ryo Mizuno”

¹⁷ Ibid.

¹⁸ Maringá, ciudad natal de Oscar Nakasato en el interior del estado de Paraná, tiene una importancia presencia de inmigrantes japoneses. Es una ciudad con una fuerte tradición de producción de café, producto de gran importancia económica para la región incluso hoy. El escritor, tiene un conocimiento de primera mano sobre su cultivo.

¹⁹ Menton 1993: 1-13.

²⁰ Nakasato 2021: 64-65, 106-107.

del país y sin atender a las consideraciones que no fuesen el interés de aquel comercio, que se organizarán la sociedad y la economía brasileñas.²¹

La inmigración japonesa es, pues, consecuencia de la necesidad de mano de obra para la producción de café destinada al consumo externo e interno. Paradójicamente, Caio Prado Júnior señala con posterioridad, y en referencia a la importancia de la cafeicultura en Brasil, que:

A pesar de su relativa antigüedad en el país, la cultura del café no representa nada de apreciable hasta los primeros años del siglo XIX. Se había diseminado ampliamente en el país, desde Pará hasta Santa Catarina, del litoral hasta el alto interior (Goiás); pero a pesar de esa larga área de difusión geográfica, el sector cafetero tiene una expresión mínima en la balanza de la economía brasileña. Su cultura, por cierto, se destina más al consumo doméstico de las haciendas y las propiedades en que se encuentra. Comercialmente su valor es casi nulo.²²

Sorprende esta afirmación, pues el café fue un producto de importancia para el asentamiento de comunidades de inmigrantes en el sur de Brasil. A mitad del siglo XIX “São Paulo pasa a liderar la producción cafetera del país”.²³ No hay duda de la fuerte repercusión económica y sociocultural del cultivo de café, principalmente en São Paulo y Paraná, así como el impacto demográfico que produjo la necesidad de mano de obra venida principalmente de Europa y Asia.²⁴

En la novela, el nombre de la hacienda donde los inmigrantes trabajan es “Oro Verde”,²⁵ una clara metonimia de la riqueza que aportaría el café. Los contactos entre poblaciones de diversa procedencia en el cultivo y la recolección del café en el interior del estado de São Paulo son el telón de fondo de gran parte del relato. Es en el contexto de esa actividad de labranza y producción de café donde los inmigrantes japoneses tienen contacto por primera vez con otras comunidades de inmigrantes y con trabajadores brasileños. En el texto se describen con recurrencia prácticas relacionadas con la labranza, limpieza y secado del café. Además, el consumo de esta bebida es constante entre los personajes, que la beben profusamente.²⁶ Se puede decir que en *Nihonjin* todo está impregnado del aroma del café:

²¹ Prado Júnior 2000: 20.

²² Ibid. 2008: 159.

²³ Safady 1973: 55.

²⁴ Un estudio de interés sobre la expansión del café en Brasil es *O café e o mascate* de Jamil Safady.

²⁵ Nakasato 2021: 14

²⁶ Ibid.: 19, 21, 23, 30, 117, 120, 121, 128.

*Ojiichan*²⁷ dijo que los años en que trabajó en la Hacienda Oro Verde le habían enseñado lo que necesitaba saber sobre la cultura del café, desde el desbroce para que las malas hierbas no retirasen de la tierra los nutrientes necesarios para el cafetal, pasando por la cosecha, la recolección, el rastillado y abanicado, hasta el secamiento en el terreno de cemento donde primero se desparraman todos los granos por la extensión del suelo y después se volvían y revolían una y otra vez con el rastrillo de madera.²⁸

El aprendizaje de las prácticas de producción y consumo de café indica un proceso de adaptación a los hábitos de la tierra de acogida. El café, que abrió la puerta de Brasil a la llegada de inmigrantes japoneses y sus ilusiones de “ganar bastante dinero con la labranza cafetera”,²⁹ termina con connotaciones negativas por el impacto que su consumo tiene sobre la salud de Hideo Inabata, cuya vida es el eje principal de la novela y que, anciano, continúa siendo fumador y bebedor de café.³⁰

3. COMIDA Y MEMORIA: DIÁSPORA Y NOSTALGIA

Recientes investigaciones neurocientíficas explican la relación entre memoria, nostalgia y comida, entendiendo ésta última en sentido amplio como práctica sociocultural simbólica. La palabra nostalgia, del griego *nostos* –regreso a casa, viaje– y *algos* –dolor–, es definida como la “Tristeza profunda causada por saudades de la lejanía de la patria o de la tierra natal. Estado melancólico causado por la falta de algo o alguien”.³¹ La nostalgia centrada en la comida es un tema recurrente en la literatura de migración,³² cocinar y compartir comida evocan recuerdos felices del país de origen y crean un sentido de comunidad. En la novela la comida se convierte en un nexo con la nostalgia entre los inmigrantes japoneses en Brasil. Hay conexiones claras entre la nostalgia, la identidad y los recuerdos de la comida en las comunidades diaspóricas. Nostalgia es sinónimo de *saudade*, palabra con una larga tradición dentro de la cultura luso-brasileña, cuya etimología viene del latín *solitas* – *atis* –soledad – y es definida como “Recuerdo grato de persona ausente, de un momento pasado, o de alguna cosa de la que alguien se ve privado. Pesar, dolor que esa privación causa”.³³

²⁷ *Ojiichan*: abuelo.

²⁸ Nakasato 2021: 34.

²⁹ *Ibid.* 34.

³⁰ *Ibid.* 128.

³¹ *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*.

³² Holtzman 2006: 267; Sutton 2001.

³³ *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*.

En las últimas dos décadas, la relación entre comida y memoria ha producido gran interés en el campo académico. Antropólogos y sociólogos continúan debatiendo sobre el asunto desde diferentes ópticas.³⁴ Desde la perspectiva de la neurociencia, la comida es una fuente constante de evocaciones a través de estímulos olfativos y gustativos, transmite memoria y estados emocionales voluntaria o involuntariamente. Gordon M. Shepherd³⁵ explica que el córtex olfatorio abre múltiples vías que conectan las llamadas regiones límbicas del cerebro y cómo, a su vez, éstas están muy relacionadas con la mediación de emociones y recuerdos.³⁶ Para Shepherd el sistema de sabores cerebral es “quizá el sistema de comportamiento más vasto en el cerebro pues crea percepciones, emociones, recuerdos, conciencia, lengua y decisiones, todos centrados en el sabor”.³⁷ Shepherd rompe con la creencia generalizada de que la comida conlleva sabores y especifica que lo que realmente contiene son moléculas gustativas. Este científico prueba que el sabor se crea cuando esas moléculas, mediante la respiración/olfato, llegan al cerebro, órgano en el que se establecen complejas conexiones neuronales que apelan a la memoria. Así, el olfato es clave para activar el recuerdo, varios estudios corroboran la relación entre olfato y memoria:

la memoria olfativa tiene una función de protección primitiva al asegurar que hechos importantes relacionados con comida, gente o lugares no sean olvidados. Mientras la memoria visual y auditiva disminuye con el tiempo, a menudo exponencialmente a la luz de nuevas experiencias, la memoria olfativa permanece intacta. De hecho, la percepción olfativa tiende a ser conservadora hasta el punto de resistirse fuertemente al cambio a la luz de nueva información que indica que debe cambiar. Está especializada en la habilidad de restablecer el pasado e ignorar ulteriores experiencias olfativas no asociadas con un hecho formativo.³⁸

Así, desde una perspectiva estrictamente científica, sabemos que el sabor y el olor de la comida activan la memoria, facultad mental a través de la cual el pasado es recordado. El consumo de productos, platos y delicias japonesas en *Nihonjin* atestiguan el importante papel de la comida como punto de apoyo para la memoria y, por tanto, para reforzar la identidad de la comunidad japonesa en Brasil.³⁹

³⁴ Sutton 2001; Renko & Bucar 2014.

³⁵ Shepherd 2012: 178.

³⁶ Erica Westly, en “¿Por qué duele tanto estar lejos de los que amamos?”, explica la base neuroquímica de la nostalgia y de la *saudade*.

³⁷ Shepherd 2012: ix.

³⁸ Engen 1991: 81.

³⁹ Hay análisis similares desde esta perspectiva dentro de la narrativa brasileña (Climent-Espino 2015) y latinoamericana (Climent-Espino 2017; Climent-Espino 2020).

Las mujeres bebieron limonada, los hombres bebieron aguardiente, exageraron, incluso el novio, y entonces cantaron, pues la embriaguez anulaba la timidez, y no les importaba desafinar. (...) Ya los hombres estaban abrazados, y el padre de la novia comenzó a llorar; cantaba y lloraba, y todos sabían – lo sabían porque también lo sentían – que el llanto no era solamente a causa de la boda de la hija, que las lágrimas traducían la falta que sentía de Japón.⁴⁰

La cita evidencia, por una parte, la relación entre comida y género y, por otra, cómo el consumo de bebida y la embriaguez intensifican la nostalgia por el país de origen. La producción e ingestión de alimentos están relacionados a las relaciones sociales y a la capacidad de inclusión o exclusión de grupos étnicos e individuos en una sociedad.⁴¹ Las prácticas sociales que giran en torno a la comida aportan datos relevantes sobre actitudes conscientes e inconscientes de las comunidades, pone el foco sobre la comida como factor operativo que evoca recuerdos, provoca nostalgia y refuerza la etnia nipona en la diáspora, en este caso en Brasil. Así, por ejemplo, en la boda entre Hideo y Shizue, el padre de ésta “agradeció a los presentes y se disculpó por la fiesta, que era pobre, que no tenía *sake* como le gustaría, solo tenía limonada y aguardiente para tomar, que no tenía *manjū*, solo mandioca frita, pastelitos de arroz y un pastel de maíz para comer”.⁴² El hecho de que el padre se disculpe por la ausencia de comidas y bebidas tradicionales japonesas como el *sake* y el *manjū* sugiere que la comida ofrecida a los comensales en la boda no es la tradicional, la que debería ser, la que sería ofrecida en una boda en Japón. En la novela, el *sake* aparece como una bebida apropiada para festividades y celebraciones.⁴³

Gran parte del relato se basa en el recuerdo del pasado, en los últimos capítulos se descubre que el narrador es, como el autor de la novela, un *sansei*, o sea, nieto de inmigrantes japoneses.⁴⁴ En una entrevista, Oscar Nakasato afirmó lo siguiente sobre su texto:

Miguel Fernando – Que usted haya vivido en esa región del norte de Paraná dio sustento para escribir esta historia.

Oscar Nakasato. Sí, dio, dio claramente porque yo viví en una casa de campo, y buena parte de la historia de *Nihonjin* ocurre en una hacienda. Aunque esa parte de la historia ocurra en la segunda y la tercera década del siglo XX, en los años 10 y los años 20.

M. F. – Bien al inicio de la llegada [de los inmigrantes japoneses].

⁴⁰ Nakasato 2021: 36-37.

⁴¹ Douglas 1979.

⁴² Nakasato 2021: 36.

⁴³ Ibid. 36, 67, 73.

⁴⁴ En *Dois* (2017), última novela de Oscar Nakasato, la memoria y el recuerdo y el diálogo entre abuelo y nieto tienen una importancia fundamental.

O. N. – Exacto. Mucho de lo que incorporo en la novela de esas décadas son frutos de algunos recuerdos que yo tengo de la casa donde viví y de algunas historias que mi madre me contaba porque ella vivió en el interior de São Paulo donde la familia cultivaba café también. Entonces hay alguna cosa de mi memoria personal, de la memoria de mi madre, de algunas cosas que ella me contaba, tiene una relación afectiva, tiene relación con algunas cosas que habían ocurrido con mi familia. Aunque la novela, lógicamente, sea una ficción.⁴⁵

El carácter memorialista, familiar y afectivo del que habla Nakasato en esta entrevista ofrece nudos de conexión con la vida del autor. En las comunidades diaspóricas, la cultura culinaria se mantiene durante bastante más tiempo que otras costumbres mucho más arraigadas en la identidad como la lengua, que se pierde normalmente en la segunda o tercera generación de descendientes. Los inmigrantes japoneses intentan mantener las prácticas culinarias y las costumbres aprendidas en Japón en el país de acogida como forma de preservar su identidad.⁴⁶ En la novela hay una serie de hábitos en la mesa que son estrictamente preservados:

En casa, Hideo todavía podía seguir fiel al emperador japonés y a las tradiciones que había traído en el barco que arribó al puerto de Santos. En la hora del almuerzo, los domingos, la familia se reunía en torno a la mesa (...) Hideo exigía que, los domingos, todos estuviesen juntos durante el almuerzo. Él se sentaba a la cabecera de la mesa; a la derecha estaba Hanashiro, que era el primer hijo, e Hitoshi, el segundo, y a la izquierda, Haruo, después Hiroshi, que era el más pequeño. Antes de comenzar la comida, no se olvidaban, juntaban las manos y decían *itadakimasu*,⁴⁷ Hitoshi, Haruo e Hiroshi rápidamente, ya que el hambre y la gula siempre tenían prisa, Hideo y Hanashiro pausadamente, pues eran el padre y el primogénito y habían aprendido a controlar la ansiedad. La esposa, que también era madre, y las hijas, que también eran hermanas, aguardaban de pie alrededor de la mesa, llenaban el plato que quedaba vacío, llevaban al fogón el cuenco y lo devolvían a la mesa con *missoshiro* humeante. (...) Hideo era un puente firme que llevaba a sus hijos a Japón. Puente de hormigón, construido a lo largo de los años, con pilares gruesos hincados en la tierra, sobre el agua turbia.⁴⁸

⁴⁵ Fernando 2017: 9:40-10:38.

⁴⁶ Jeffrey Lesser (1999) hace un análisis de cómo las minorías étnicas, entre ellas los japoneses y sus descendientes, intentan adaptarse a la sociedad brasileña sin renunciar a sus orígenes japoneses. Este mismo autor (Lesser 2013: 150-176) ofrece una lectura detallada sobre los procesos de integración de las comunidades asiáticas en Brasil.

⁴⁷ *Itadakimasu*: Voy a servirme, vamos a comer. *Missoshiro*: sopa tradicional japonesa hecho con *misso*.

⁴⁸ Nakasato 2021: 67-68.

La jerarquía familiar queda perfectamente dibujada. Las normas impuestas por el padre a la hora de comer mantienen fielmente las costumbres japonesas. Hay aquí una tentativa de no perder los hábitos casi ritualísticos de la mesa japonesa, una nostalgia por parte de Hideo que reproduce férreamente las costumbres en las cuales fue educado. En esta cita queda claro que Japón es una sociedad patriarcal que relega la mujer a un papel secundario dentro de la familia. La jerarquía de la mesa es clara, de ahí la importancia de que estén sentados en orden de sexo y edad: a la derecha del padre el primogénito, el segundo a la izquierda, etc. Las mujeres tienen un papel de servidumbre, deben estar atentas y a la espera de que los varones vacíen sus platos para llenarlos hasta que queden saciados. Una vez terminen, las mujeres podrán comenzar a comer. Esas costumbres deberían ser adoptadas por los hijos, que son *nisei*, o sea, segunda generación de japoneses, pero ya nacidos en Brasil y, por tanto, nipobrasileños.⁴⁹ Pero uno de los hijos, Haruo, discrepa de esa costumbre y cuestiona lo apropiado de mantener hábitos nipones en la sociedad brasileña:

Haruo se quejaba, no se cansaba de quejarse: que se sentasen también las mujeres a la mesa, que era absurda aquella costumbre. Cuando se casase se sentarían a la mesa la esposa y el marido, uno frente al otro, porque no era el hombre mejor que la mujer para ser el primero, y también porque así podrían compartir juntos la misma comida.⁵⁰

La queja del hijo cuestiona el patriarcado imperante en la sociedad japonesa. Esa protesta es indicativa del proceso de transculturación que vivieron los hijos de inmigrantes japoneses que se cuestionaban sobre el sentido de mantener costumbres japonesas en Brasil considerándolas equivocadas y ajenas a la mayoría de la población brasileña.

Por otra parte, las habilidades culinarias de la mujer japonesa son fuertemente apreciadas por el hombre japonés. Cuando Hideo, el padre, busca mujer para casarse: “se había sorprendido observando a Shizue en la cocina, rápida en el lavado de ollas y platos”.⁵¹ De la misma manera, cuando busca marido para su hija, Sumie, le dice a un casamentero que: “Es una muchacha muy dotada. Sabe cuidar de una casa, cocinar, hizo el curso completo de corte y costura”.⁵² Según el pensamiento tradicional del padre, las mejores cualidades de una mujer son ser buena cocinera, ama de casa y madre. Shizue, segunda mujer de Hideo, encarna

⁴⁹ *Nisei*: quien tiene un progenitor japonés y un no japonés o quien tiene padres japoneses emigrados y nació fuera de Japón (*Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*).

⁵⁰ Nakasato 2021: 67-68.

⁵¹ *Ibid.*: 35-36.

⁵² *Ibid.*: 84.

claramente el concepto del “ángel del hogar”: no parece tener una opinión propia, está siempre de acuerdo con la voluntad del marido, es sumisa y altruista.

4. ISOGASTRIAS: FRONTERAS ÉTNICO-CULINARIAS, IDENTIDAD Y TRANSCULTURACIÓN

Las formas de producción y consumo de comida, además de informar sobre jerarquías sociales, aportan detalles relevantes sobre la estructura social y los papeles específicos de los sujetos al situar al individuo en relación con otros miembros de la comunidad.⁵³ Hideo Inabata, cuya vida es el eje principal del relato, es un “inmigrante [japonés] incondicionalmente nacionalista”⁵⁴ para quien “los negros fueron esclavos en Brasil que tienen rabia de todos los que no son como ellos. Son una gente inferior, de bajo valor”.⁵⁵ En la novela hay fronteras raciales, pero también hay fronteras gastroculinarias que establecen límites entre los grupos étnicos que formaron la sociedad brasileña de principios del siglo XX.⁵⁶ Hideo prohíbe a Kimie, su primera mujer, hablar con los negros que trabajaban en la hacienda.⁵⁷ Es por eso que Kimie rechaza a María, vecina negra, cuando ésta va a darle la bienvenida, cerrándole la puerta en la cara. Pero Kimie siente curiosidad por su vecina: “observaba a la negra cribando el café, constataba que ella lo hacía mejor que los hombres, y le gustaba verla lanzando los granos hacia lo alto como si estuviese bailando, esperando que el café volviese a la criba, las hojas secas y los palillos volando, despreciados”.⁵⁸ Kimie se había quedado con remordimiento por su trato a la vecina, para arreglar la situación “fue a la casa de María, cargando un repollo enorme cogido en su huerta”,⁵⁹ desde entonces se hacen amigas, aunque a escondidas de Hideo.

Aunque no sea solamente una costumbre japonesa, en la novela regalar comida parece una forma que los japoneses tienen de agradecer o saludar. Cuando Kimie se pone enferma por niguas, un parásito incrustado en el pie, es el conocimiento de María lo que la cura. Hideo, aunque piense que María es “gente inferior” le ofrece “muchos tomates, dos repollos grandes, un pollo del corral, y los llevó a casa de María”.⁶⁰ Otro ejemplo es cuando Ossamu, *issei*⁶¹ pretendiente

⁵³ Arjun Appadurai (1981) hace un análisis detallado de las dinámicas culinarias entre los miembros de una comunidad india. Elabora en ese trabajo un concepto de gran relevancia para los estudios antropológicos de la comida: la gastropolítica.

⁵⁴ Nakasato 2021: 76.

⁵⁵ Ibid.: 18.

⁵⁶ Sobre nacionalismo y comida interesa el estudio de Holtzman (2006: 368-369).

⁵⁷ Nakasato 2021: 18.

⁵⁸ Ibid.: 18-19.

⁵⁹ Ibid.: 19.

⁶⁰ Ibid.: 21-22.

⁶¹ Primeira geração de emigrantes nascidos no Japão que emigram ao continente americano.

de Sumie, hija de Hideo y Shizue, aparece en casa “con un paquete en las manos, se curvó largamente delante de *ojiichan*, después delante de *obachan*,”⁶² a quien entregó lo que traía, explicando que era un rollo de sushi que su madre había hecho”.⁶³ La madre de Sumie tiene “una buena impresión de él, y está claro que para esa impresión había ayudado el sushi que él le había llevado”.⁶⁴ El *sushi*, comida tradicional japonesa, es un regalo que establece lazos de unión entre la comunidad étnica nipona al compartir y consumir una comida tradicional de Japón en la diáspora.

En la novela, la comunidad japonesa establece claras fronteras culinarias que parecen ser más herméticas que aquellas de las otras comunidades étnicas con las que conviven. En ese espacio mezclado de inmigrantes de orígenes muy diversos – españoles, italianos, japoneses, libaneses, sirios, etc. – que es São Paulo, se podrían trazar algunas *isogastrías*, cuya definición desarrollo y defino como las líneas imaginarias, más o menos flexibles, que en un mismo espacio – ciudad, región, país – separan o delimitan comunidades étnicas o religiosas a través de unas prácticas gastroculinarias que incluyen comportamientos idiosincráticos específicos relacionados con la producción, adquisición, preparación y consumo de comida.⁶⁵ En *Nihonjin*, la comunidad japonesa en Brasil tiene unas pautas de consumo singulares que los distingue del resto de inmigrantes tanto en la hacienda Oro Verde como en la ciudad de São Paulo. En la novela hay rupturas sutiles de esas fronteras culinarias que son indicativas del proceso de transculturación experimentado por las comunidades de inmigrantes donde las culturas en contacto tienen una influencia recíproca y duradera.⁶⁶

La comida consumida por los japoneses parece estar también estereotipada desde la mirada de las otras comunidades étnicas. A principios del siglo XX hay un gran desconocimiento de la cultura japonesa en Brasil, el japonés aparece como consumidor de una comida rara, extraña, representando al “otro” a través

⁶² *Obachan*: abuela

⁶³ Nakasato 2021: 85.

⁶⁴ *Ibid.*: 85-86.

⁶⁵ El académico español Emilio Alarcos Llorach (*Comer* 1992) propuso, un tanto superficialmente, el término *isogastría* por analogía con con isoglosa e isóbara para separar las líneas imaginarias del cocinar. Intento en este ensayo desarrollar ese concepto que considero de gran provecho para los estudios de las representaciones de la comida principalmente en las comunidades migrantes en la diáspora, o donde haya varias comunidades étnicas en un mismo espacio geográfico.

⁶⁶ El concepto de transculturación fue creado por el antropólogo cubano Fernando Ortiz: “Entendemos que el vocablo transculturación expresa mejor el proceso de transmisión de una cultura para otra, porque este proceso no consiste solamente en adquirir una cultura diferente, lo que, en rigor, significa el vocablo anglosajón *acculturation*, sin embargo el proceso implica también, necesariamente, en la pérdida, en el desenraizamiento de una cultura anterior, lo que se podría llamar una *desculturación* parcial y, además de eso, significa la creación consecuente de nuevos fenómenos culturales que se podrían denominar *neoculturación*” (Ortiz 1983: 86-90).

de sus hábitos culinarios. Así, en la escuela, unos niños insultan a Haruo, hijo de Hideo, gritando: “Japonés de cara chata, comes queso y cucarachas’. La primera vez estaba solo e intentó defenderse, gritando que eran ellos los que comían cucarachas”.⁶⁷ Ese ejemplo permite reflexionar sobre cómo lo que “el otro” come es extraño y malo, incluso salvaje, estableciendo límites étnicos entre comunidades de inmigrantes. Hay estereotipos entre las diferentes comunidades étnicas desde niños. Haruo es un chico rebelde que no acepta bien la intransigencia nacionalista del padre. Cuando Haruo, todavía niño, es castigado a quedarse fuera de casa durante una semana, pide ayuda a un buen amigo italiano, Pietro, y se queda en su casa durante siete días pues, informa el narrador, “ambos eran niños, aunque uno comiese polenta y el otro *shirogohan*”⁶⁸.⁶⁹ Las fronteras étnicas están delimitadas por la comida típica – polenta y *shirogohan* – que preparan y comen las diferentes comunidades de inmigrantes en el mismo espacio. Incluso así, Haruo, segunda generación – *nisei* –, muestra ya un proceso de flexibilización en el consumo de comida de otras comunidades que no aparece en los inmigrantes de primera generación como los padres – *nikkei* –: “[Haruo] volvió diciendo cosas en italiano, pidiéndome que aprendiera a hacer polenta”.⁷⁰ El hijo pide a la madre que aprenda a hacer polenta, petición sobre la cual la madre responde: “Pero Haruo es *nihonjin*, algún día se dará cuenta”.⁷¹ Así, para la madre, el hecho de que su hijo quiera comer polenta lo separa de alguna manera de la identidad japonesa. Se establecen así, sutil y paulatinamente a lo largo de la narración, esas líneas imaginarias que he llamado *isogastrias*.

En la novela se relatan las costumbres de las distintas comunidades de inmigrantes llegadas para la labranza del café en el interior de São Paulo, entre esas costumbres destacan las culinarias. Los inmigrantes italianos “Por la noche se juntaban en un terreno, comían boniatos asados en la hoguera, comían tartas, bebían vino, cantaban y bailaban”.⁷² Se detallan los platos consumidos por los inmigrantes italianos estableciendo fronteras entre comunidades étnicas o puntos de intersección entre ellas. *Nihonjin* ofrece ejemplos de las delimitaciones étnicas a través de la culinaria. Así, por ejemplo, Sumie, hija de Hideo, y futura madre del narrador, está enamorada de Fernando, un *gaijin* –extranjero– para la comunidad japonesa. Hideo nunca aceptaría que la hija se casase con un brasileño, así, Sumie decide abandonar la casa. Antes de que deje a su familia, su hermano intenta persuadirla para que se quede con el siguiente argumento:

⁶⁷ Nakasato 2021: 45.

⁶⁸ *Shirogohan*: arroz japonés cocido.

⁶⁹ Nakasato 2021: 56.

⁷⁰ *Ibid.*: 80.

⁷¹ *Ibid.*: 80.

⁷² *Ibid.*: 17.

No huyas como si fueses una ladrona, sería una vergüenza. Piénsalo, no saldrá bien, *nihonjin*⁷³ es *nihonjin*, *gaijin* es *gaijin*, y no es esa historia de que *nihonjin* es mejor que *gaijin*, no es eso, es que... Imagina, a él no le va a gustar la comida que le hagas, va a oponerse a tu religión (...) echarás de menos el *ofuro*, el *tsukemono* de *okāchan*.⁷⁴

En el texto, aliñado con léxico japonés para ofrecer una idea del proceso de transculturación que experimentan los *nikkei*, el hermano describe cómo, en su opinión, una relación sentimental no saldrá bien debido a los diferentes gustos culinarios de la pareja.⁷⁵ Esa delimitación establece una frontera gastronómica, una isogastria, entre comunidades étnicas dentro de Brasil, aislando a la comunidad japonesa del resto, e implicando que el japonés debe casarse con un japonés. La hermana considera acertada la apreciación del hermano y desiste del plan diciéndole a Fernando que:

- Tuve miedo.
- ¿De qué?
- De que no te guste mi comida.
- Pero, ¡qué tontería!
- El arroz que cocino no tiene sal, no tiene aceite, yo condimento las verduras con salsa de soja, a veces con miso, no te gustaría, y a mí no me gusta el arroz con aceite y sal, una vez comí y no me gustó nada.
- Yo como arroz sin sal, sin aceite, como cualquier cosa para estar junto a ti.⁷⁶

La flexibilidad mostrada por Fernando, brasileño de origen, en relación al consumo de comida choca frontalmente con las ideas *nisei* sobre el asunto. En ese sentido hay una parte significativa en la novela que vale la pena analizar. Cuando la familia abandona la hacienda Oro Verde, en el interior, va a vivir a la ciudad de São Paulo y alquilan una casa donde:

[había] un horno, y en ese horno asaría panes. Había también una pequeña pocilga donde un cerdo flaco, abandonado por el antiguo arrendatario, aguardaba indolentemente ser alimentado para después ser sacrificado. Hideo se encargó de tratar al animal y, día tras día, veía su desarrollo. Él, que en los primeros tiempos en Brasil le daba asco la carne grasienta del cerdo

⁷³ *Nihonjin*: Japonés; *Ofuro*: Bañera honda, generalmente circular, hecha de madera o de otros materiales, que permite baños calientes de inmersión (*Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*); *tsukemono*: encurtido de verduras que se suele servir con arroz muy utilizado en la culinaria japonesa.; *Okāchan*: Madre.

⁷⁴ Nakasato 2021: 82.

⁷⁵ *Nikkei* es el término internacionalmente aceptado para designar a los japoneses que viven en el exterior o a los hijos de japoneses nacidos fuera de Japón.

⁷⁶ Nakasato 2021: 83.

y se sentía indispuerto algunas veces tras haberse aventurado a comerla, se acostumbró a su sabor. Toshio, Shiguero y Shizue también se habían acostumbrado. Además de la carne, comían incluso longaniza, que al principio les pareció tan extraña. Solamente la madre de Shizue la rechazaba:
— Eso me da asco.⁷⁷

Esta cita ejemplifica perfectamente el proceso de transculturación experimentado por los *nikkei* en Brasil. En ese proceso de transición de los gustos culinarios japoneses hacia los brasileños se flexibilizan las isogastrías que pudieran ser trazadas entre las comunidades étnicas. El consumo de carne de cerdo no es propio de la cultura japonesa. El “asco” inicial sentido por la carne de cerdo consumida por el *gaijin* – el extranjero, el otro – se desvanece con el hábito a la culinaria brasileña mostrando adaptación a la nueva cultura. Es, por tanto, un ejemplo de transculturación. Además de eso, se describe una matanza tradicional de cerdo y la elaboración de productos típicos brasileños de origen portugués con esa carne:⁷⁸ “Hideo se acordó de las veces que había visto a los hombres en la Hacienda Oro Verde matando cerdos”.⁷⁹ Una vez que el cerdo está muerto, las mujeres “arrancar[on] las vísceras, separar[on] el tocino, recog[ieron] la manteca en una gran lata. Las mujeres se encargaron de llevar las tripas al riachuelo para lavarlas. Más tarde ellas mismas las rellenarían para hacer longanizas”.⁸⁰ Las prácticas de la culinaria japonesa son aquí transgredidas en un claro proceso de transculturación que culminará con la vuelta a Japón del nieto brasileño de Hideo que, nuevamente, tendrá que pasar por un nuevo proceso de transculturación ahora de la cultura nipobrasileña a la cultura japonesa.⁸¹

5. COCINA, COMIDA Y ESPACIO FEMENINO

En esta sección se analiza cómo se reflejan, a través de las prácticas culinarias y de la representación de la comida, los papeles tradicionales de género en *Nihonjin*. En la novela, la cocina se muestra como un espacio privilegiado donde

⁷⁷ Ibid.: 39.

⁷⁸ América desconoce el cerdo y la costumbre de freír hasta la llegada de los españoles y portugueses en el siglo XV y XVI. No olvidemos que el consumo de carne de cerdo en la Península Ibérica en aquella época se hacía para mostrar el hecho de que el consumidor era cristiano en oposición a la prohibición de consumo de carne de cerdo de judíos y musulmanes, delimitando también una serie de *isogastrías* en este caso en relación con la religión.

⁷⁹ Nakasato 2021: 39.

⁸⁰ Ibid.: 40.

⁸¹ La vuelta a Japón de los descendientes de los japoneses en la diáspora es denominada *decássegui*. Por extensión, persona que va a trabajar a otro país en trabajos que no exigen formación académica. Un estudio completísimo del fenómeno *decássegui* es el de Hugo Córdova (2010). Sobre los trabajadores inmigrantes extranjeros se puede consultar también el estudio de Yoshio Sugimoto (2016: 249-253).

tienen lugar escenas significativas: escenas de amor entre Kimie y Jintaro,⁸² es el “templo privado” donde Jintaro reflexiona y escribe poemas,⁸³ donde se producen importantes conversaciones entre abuelo y nieto,⁸⁴ entre Shizue y Sumie,⁸⁵ madre e hija respectivamente, entre las amigas Sumie y Matiko,⁸⁶ el narrador se acuerda de su madre principalmente en la cocina,⁸⁷ es el lugar donde Sumie deja la carta de despedida al marido,⁸⁸ y finalmente, la cocina es el lugar donde el narrador se reúne con sus amigos para discutir textos de Marx y comer buñuelos de viento.⁸⁹ El espacio de la cocina en la novela va más allá del lugar para cocinar, la cocina es un lugar también para amar, compartir, conversar, escribir o discutir textos. Sin embargo, la tarea culinaria aparece siempre como propia de la mujer. La historia de Sumie, hija de Hideo y madre del narrador, es de especial interés en lo relacionado con la comida, ella tiene una educación dentro de los paradigmas femeninos conservadores nipones: “[Sumie era] participante asidua del *Habanokai* del *kaikan*, donde preparaba *sushis* y *manjūs* para las fiestas de la comunidad y cantaba canciones de amor y soledad que hablaban de lluvia y de *sake*”.⁹⁰ Se muestra una imagen conservadora de la mujer japonesa como experta cocinera y cantante. El recuerdo de la abuela por parte del nieto tiene como punto de apoyo la comida que ésta elaboraba para ellos:

Me acuerdo de obāchan (...) Cuando íbamos a su casa mis hermanos y yo, ella hacía *onigiris*, los dejaba un tiempo en la sartén caliente hasta que se formaba una cáscara dorada, crocante, y entonces los comíamos con pedazos de tortilla de huevo y *tsukemono* de pepino, y parecía que no había nada más sabroso en todo el mundo. No se quitaba el delantal para sentarse a la mesa. Hablaba poco, hablaba de las verduras de una pequeña huerta que tenía en la parte trasera de la casa.⁹¹

El recuerdo se produce con la nostalgia a través de la comida que la abuela preparaba para los nietos. Hay una identificación de la abuela con los platos típicos japoneses. Tradicionalmente, el conocimiento culinario pasa de madres a hijas, en esa transmisión de conocimiento las relaciones afectivas se desarrollan, e incluso se alimentan, a través de la preparación y consumo de alimentos.⁹² Ese

⁸² Nakasato 2021: 27-28.

⁸³ Ibid.: 26.

⁸⁴ Ibid.: 30.

⁸⁵ Ibid.: 79-80.

⁸⁶ Ibid.: 86-87.

⁸⁷ Ibid.: 88.

⁸⁸ Ibid.: 89.

⁸⁹ Ibid.: 117.

⁹⁰ Ibid.: 73.

⁹¹ Ibid.: 79.

⁹² Meyers 2001.

compartir el conocimiento culinario en la novela refuerza los lazos entre mujeres creando un importante sentimiento de sororidad. Un claro ejemplo en *Nihonjin* es la conversación entre Matiko y Sumie, amigas desde la infancia:

[Matiko] sentada en la mesa de la cocina, Sumie de espaldas, preparando buñuelos de viento. (...) Matiko siguió lamentándose. Se había casado con un *nihonjin* pobre, agarrado a las faldas de la madre viuda porque tenía miedo de quedarse soltera. Ahora, cuando tenía que tener su cocina para cocinarle al marido y a los hijos, cocinaba en la cocina de la suegra la comida de acuerdo con el menú que ella imponía. (...) Ahora no tenía valor ni para imponer su papel real de esposa, decirle a la suegra que a ella también le gustaría decidir lo que comer, lo que preparar para la cena del marido y los hijos. (...) Sumie había terminado de freír los buñuelos y se había sentado a la mesa para prestarle atención a la amiga, sonrió:

— Toma, cómete un buñuelo.

Matiko se lo comió:

— ¡Qué delicia!

— Es diferente, mezclé en la masa un plátano bien maduro. Yo te explico cómo se hace. Cuando tengas oportunidad, fríe algunos para tu suegra, le van a gustar.

— Ella siempre inventa algún defecto en todo lo que hago. Va a decir que el plátano debería estar más maduro o más verde, estoy casi segura.⁹³

La importancia que Matiko otorga al papel de cocinera que la mujer japonesa debe tener en la casa evidencia claramente la relevancia que, para una madre de familia, la preparación de comida tiene en la educación japonesa. La tensión entre nuera y suegra como proveedoras de comida a los miembros de la familia tiene una lectura desde la *gastropolítica*: “Con gastropolítica me refiero al conflicto o competición por los recursos culturales o económicos específicos que surgen en transacciones sociales en torno a la comida”.⁹⁴ Appadurai añade que: “las propiedades semióticas generales de los alimentos asumen formas particularmente intensas en el contexto de la *gastropolítica* – donde la comida es el medio y, a veces, el mensaje del conflicto”.⁹⁵ El conflicto entre suegra y nuera en relación a la toma de decisiones sobre la comida que será consumida viene de la necesidad de que la mujer japonesa vindique su papel como proveedora de comida para la familia y, por tanto, afirme así su utilidad. La sociedad japonesa es extremadamente respetuosa con las personas de más edad. El hecho de que la suegra imponga su voluntad en la cocina, que decida el menú, e invente defectos en lo que la nuera hace es una forma de afirmarse como ama de casa en detrimento de la imagen

⁹³ Nakasato 2021: 87-88.

⁹⁴ Appadurai 1981: 495.

⁹⁵ Ibid.: 494.

de la nuera que queda al servicio de ella: la perspectiva de las japonesas es que la mujer que no es dueña de una cocina pierde valor. Matiko cree que Sumie tiene todo lo que necesita para ser feliz precisamente porque tiene un marido con una buena posición económica y posee una cocina para cocinar a su manera.⁹⁶ Pero Sumie rechaza esa condición tradicional de la mujer, ella quiere ser una mujer que trabaje fuera de casa y no estar relegada al hogar y a la cocina:

Ossamu (...) daba dinero a la esposa para que ella comprase lo que era necesario para la casa (...). Cuando Sumie le pidió, después de dos años de casada, volver a trabajar a la tienda del padre, Ossamu le dijo que no: era su deber cuidar de la casa y de mi hermano, que tenía un año. No le faltaba de nada y, por eso, no tenía motivos para trabajar. Y ella se conformó: barrió el patio con la escoba de fibra de palmera, tuvo una hija, iba a la verdulería a comprar verduras, legumbres y frutas, tuvo otro hijo.⁹⁷

El papel de la mujer como procreadora, cocinera y ama de casa queda claro. El ámbito propio de la mujer japonesa es el doméstico, nuevamente aparece el concepto de la mujer como el “ángel del hogar”, concepto que Sumie va a quebrar frontalmente al abandonar la casa, al marido y a los hijos para ir a vivir con Fernando, el brasileño que había rechazado. El hijo recuerda a la madre en la rutina de la cocina: “ella rascaba el fósforo para prender el fogón, colocaba una olla con arroz sobre la chapa negra, ponía agua, cerraba la olla, servía la mesa, quitaba la mesa, lavaba la vajilla. Sentado en el suelo de cemento de la cocina, el dedo pulgar en la boca (...), yo la veía”.⁹⁸ Esta cita es repetida tres veces en la novela enfatizando el tedio de la rutina de la vida doméstica de Sumie como cocinera y madre.⁹⁹ Cuando ella decide abandonar al marido y a los hijos “fue a la cocina, escribió al marido una carta de pocas líneas”,¹⁰⁰ es en la cocina donde deja la carta de despedida. La cocina, la elaboración de la comida y el servicio de la comida son actividades claramente femeninas en la narración. Así, al principio de la novela se relata que:

A la hora de la cena, Kimie estaba en la cocina, de pie, al lado del fogón de leña, donde estaban las ollas. Hideo y Jintaro estaban sentados en la mesa y comían en los platos hondos, esmaltados: col cogida de la huerta, carne de pollo que había crecido suelto en el corral y arroz comprado en el almacén con trozos de boniato, pues solo el arroz era muy caro, y no necesitaban comprar boniatos, ya que había plantaciones que se esparcían por la hacienda. Una vez

⁹⁶ Nakasato 2021: 86-88.

⁹⁷ Ibid.: 86.

⁹⁸ Ibid.: 88.

⁹⁹ Ibid.: 88, 93.

¹⁰⁰ Ibid.: 89-90.

por semana comían oca con shoyu, y no podía ser más de una vez por semana, no a causa de la oca, pues oca había mucha y si les gustaba podían comerla aderezada con sal, sino porque el shoyu era caro. Kimie observaba a los dos hombres comiendo y, cuando algún plato quedaba vacío, lo cogía y lo llenaba nuevamente. Hasta que Jintaro avisó:

— Es suficiente, gracias.

Después Hideo:

— Es suficiente.

Entonces era su turno para comer. Delicadamente llenaba el plato, casi como si no tuviese derecho a la comida que había preparado mientras los hombres de la casa estaban en el almacén bebiendo aguardiente y contando triunfos. La mano delicada cogía descuidadamente la cuchara de hierro, recubierta de zinc, demasiado pesada para quien estaba acostumbrada a usar *hashi* de bambú.¹⁰¹

El papel de la mujer es de servidumbre, prepara y sirve la comida a los hombres y solo come cuando ellos han terminado, con agradecimiento de poder comer. La prioridad es alimentar al hombre cuya actividad no está relacionada con lo culinario. Mientras Kimie estaba enferma: “[Hideo] se resignó a hacer la comida, pues dudaba de que Jintaro lo consiguiese y le pidió que lavase los platos y ollas”.¹⁰² La mujer es también la encargada de atender la economía doméstica, conocer los productos y las cantidades que pueden ser servidas para ahorrar en caso de necesidad. Los productos de origen japonés como el *shoyu*, escaso, son lujos caros muy apreciados en la mesa.¹⁰³ El consumo de *shoyu* ayudaría a dibujar esas isogastrias entre comunidades étnicas separando a los japoneses de otras comunidades de inmigrantes en el interior de São Paulo. Además de eso, las maneras de ingerir la comida, aunque se haga con cuchara de hierro, se debería haber hecho con *hashi* de bambú.¹⁰⁴ Se informa así de cual es el modo particular de comer en Japón que diferencia a los japoneses de los inmigrantes no orientales, una vez más ayudando a delimitar esas isogastrias que separarían, a través de la cultura gastroculinaria, las diferentes comunidades étnicas en São Paulo.

El conocimiento femenino trasciende lo meramente culinario y llega a lo medicinal. Cuando Kimie enferma a causa de unas niguas en el pie, María, en una nueva prueba de sororidad, ayuda a que recupere la salud a través de la ingestión de té: “María conocía rezos para varias enfermedades y hacía té de hierbas que curaban cólicos, dolores de cabeza y otros padecimientos”,¹⁰⁵ se puede afirmar que las mujeres atesoran el conocimiento culinario y medicinal. La

¹⁰¹ Ibid.: 22-23.

¹⁰² Ibid.: 20.

¹⁰³ *Shoyu*: salsa de soja.

¹⁰⁴ *Hashi*: palitos usados para comer en algunos países de Extremo Oriente, no solo en Japón.

¹⁰⁵ Nakasato 2021: 20.

relación entre culinaria y medicina es antiquísima, en portugués hay etimologías que así lo atestiguan. Es el caso, por ejemplo, de botica y *boteco* – establecimiento comercial modesto que sirve bebidas – o bodega en español, que tienen origen en el latín *apothēca*, del griego ἀποθήκη – *apothēkē* – con el significado de almacén. Ilustrativo es también el caso de receta: “Prescripción médica que contiene el nombre de los medicamentos y su modo de usarlo” o “Fórmula que indica los ingredientes y el modo de preparar un plato”.¹⁰⁶ La polisemia de la palabra ofrece la posibilidad de pensar que hubo un tiempo donde medicina y culinaria eran la misma cosa. En la novela, María, la vecina negra, ayuda a curar a Kimie:

[María] dijo que tendría que ir a buscar unas hierbas a su casa, y fue, y volvió luego con unas hojas de boldo y carqueja, las despedazó con las manos, juntó todo en una taza con agua. Kimie tomó el té, obediente. Después María explicó a Jintaro e Hideo: traería más hierbas al día siguiente, ellos deberían preparar el té conforme habían visto, y Kimie tendría que tomarlo tres veces al día. Al segundo o tercer día, ella estaría bien.¹⁰⁷

Es un conocimiento de la medicina popular de recursos básicos que María aprendió probablemente por necesidad. Ella comparte ese conocimiento con mujeres de otras comunidades étnicas – italianas, japonesas –¹⁰⁸ mostrando nuevamente sororidad entre ellas.

6. CONCLUSIÓN

En este ensayo se ha hecho una lectura de las representaciones de la comida en *Nihonjin* de Oscar Nakasato. El telón de fondo de la novela es la llegada a Brasil de los primeros inmigrantes japoneses como mano de obra para la labranza del café en el sur del país. Fue la producción de café lo que permitió la entrada de un importante número de inmigrantes nipones a principios del siglo XX. Ellos intentarán mantener las tradiciones de Japón en el país de acogida. En ese sentido, hay un fuerte vínculo entre memoria y comida, pues la comida actúa como punto de apoyo de los recuerdos en la novela. Se ha analizado la relación entre comida y memoria desde la perspectiva de la neurociencia para mostrar que la ingestión de productos típicos del país oriental permite a los personajes tener, con el pasar del tiempo, unos recuerdos que terminarán siendo espejismos de Japón. Sin embargo, esos recuerdos permiten también mantener la identidad japonesa en la diáspora. Además de eso, con el concepto de *isogastrias* o fronteras

¹⁰⁶ *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa*.

¹⁰⁷ Nakasato 2021: 21.

¹⁰⁸ *Ibid.*: 20.

gastroculinarias, se mostró cómo, en *Nihonjin*, las diferentes comunidades de inmigrantes en un mismo espacio físico intentan mantener la identidad étnica de los países de origen, y cómo la elaboración y consumo de comida aparece como elemento esencial para dibujar unas *isogastrias* que, a través de las costumbres gastroculinarias, delimitan o separan comunidades étnicas. Finalmente, se examinó en detalle cómo, en la novela, la cocina aparece como lugar de gran relevancia y como espacio femenino fundamentalmente. La cocina es el lugar donde la comida es preparada, pero en *Nihonjin* va más allá de esa visión utilitarista del espacio, pues es también lugar para la creatividad, para la escritura, para el amor, para encuentros y conversaciones que preparan a fuego lento la sorprendente fluidez de la prosa de la primera novela de Oscar Nakasato.

BIBLIOGRAFIA

- Ando, Zenpachi (1976), *Estudos sócio-históricos da imigração japonesa*, Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, São Paulo.
- Appadurai, Arjun (1981), “Gastro-politics in Hindu South Asia”, *American Ethnologist* 8(3): 494-511.
- Bourdieu, Pierre (2007), *A distinção: crítica social do julgamento*, Editora Zouk, Porto Alegre.
- Cascudo, Luis da Câmara (1967), *História da alimentação no Brasil*, Companhia Editorial Nacional, São Paulo.
- Certeau, Michel de (2003), *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*, Vozes, Petrópolis.
- Climent-Espino, Rafael (2015), “Degustando el recuerdo: comida, memoria, género y etnicidad em *Amrik* de Ana Miranda”, *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana* 81: 283-304.
- Climent-Espino, Rafael (2017), “El tratado médico-culinario como género de ficción en la narrativa hispanoamericana actual: Héctor Abad Faciolince y Mayra Santos-Febres”, *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos* 41(2): 437-459.
- Climent-Espino, Rafael (2019), “Miragens do Japão: nostalgia, comida e isogastrias em *Nihonjin* de Oscar Nakasato”, *O Eixo e a Roda: Revista de Literatura Brasileira* 28(2): 49-74.
- Climent-Espino, Rafael (2020), “A Gastrocritical Reading of Miguel Ángel Asturias’ Early Narrative: *Legends of Guatemala, The President, and Men of Maize*”, in Climent-Espino, Rafael; Ana María Gómez-Bravo (eds.), *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain*, Vanderbilt University Press, Nashville, 295-317.
- Comer y contar: un viaje colectivo por la cocina asturiana* (1992), Maguncia, Oviedo.

- Córdova, Hugo (2010), “Fe y vida cotidiana de los inmigrantes japoneses brasileños en Japón”, *Inter Asia Papers* 17: 1-40.
- Dicionário Priberam da Língua Portuguesa* (n.d.). Acedido em <https://www.priberam.pt/dlpo/Default.aspx>
- De Maeseneer, Rita (2012), *Devorando a lo cubano: una aproximación gastrocrítica a los textos relacionados con el siglo XIX y el Periodo Especial*, Iberoamericana, Madrid.
- Dória, Carlos A. (2014), *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*, Três Estrelas, São Paulo.
- Douglas, Mary (1979), “Deciphering a Meal”, in Douglas, Mary (ed.), *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, Routledge, New York, 249-275.
- Engen, Trygg (1991), *Odor Sensation and Memory*, Praeger, New York.
- Fernando, Miguel (2017), *Diálogos #11 – Oscar Nakasato*. Acedido em <https://www.youtube.com/watch?v=gBCLx0gQpAU>
- Freyre, Gilberto (1941), *Região e tradição*, José Olympio, Rio de Janeiro.
- Freyre, Gilberto (1996), *Manifesto regionalista*, FUNDAJ/Ed. Massangana, Recife.
- Goto, Junichi (2007), *Latin American of Japanese Origin (Nikkeijin) Working in Japan: a Survey*, World Bank Development Research Group, Washington.
- Holtzman, Jon D. (2006), “Food and Memory”, *Annual Review of Anthropology* 35: 361-78.
- Lesser, Jeffrey (1999), *Negotiating National Identity. Immigrants, Minorities, and the Struggle for Ethnicity in Brazil*, Duke University Press, Durham.
- Lesser, Jeffrey (2003), *Searching for Home Abroad: Japanese Brazilians and Transnationalism*, Duke University Press, Durham.
- Lesser, Jeffrey (2007), *A Discontented Diaspora: Japanese Brazilians and the Meanings of Ethnic Militancy, 1960-1980*, Duke University Press, Durham.
- Lesser, Jeffrey (2010), “How the Japanese diaspora in Brazil became the Brazilian diaspora in Japan”, in Knott, Kim; Sean Mcloughlin (eds.), *Diasporas: Concepts, Intersections, Identities*, Zed Books, London.
- Lesser, Jeffrey (2013), *Immigration, Ethnicity, and National Identity in Brazil, 1808 to the Present*, Cambridge University Press, New York.
- Lévi-Strauss, Claude (1991), *O cru e o cozido. Mitológicas*, Brasiliense, São Paulo.
- López-Calvo, Ignacio (2018), “El discurso y la producción cultural Nikkei en Brasil: epistemicidio, desentnificación y temporalidad dividida”, *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana* XLIV(87): 203-226.
- López-Calvo, Ignacio (2019), *Japanese-Brazilian Saudades: Diasporic Identities & Cultural Production*, University Press of Colorado, Louisville.

- Maebuchi, Tatiana (2018), “Nara Lamem traz sabor de comida feita em casa”. Disponível em <https://321-viajando.com/2018/05/17/nara-lamen-res-taurante-sp/#more-11403>
- Menton, Seymour (1993), *La nueva novela histórica en América Latina, 1979-1992*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Meyers, Miriam (2001), *A Bite off Mama's Plate. Mothers and Daughters' Connections Through Food*, Bergin and Garvey, New York.
- Nakasato, Oscar (2010), *Imagens da integração e da dualidade: personagens nipo brasileiros na ficção*, Blucher Acadêmico, São Paulo.
- Nakasato, Oscar (2011), *Nihonjin*. Benvirá, São Paulo.
- Nakasato, Oscar (2017), *Dois*, Tordesilhas, São Paulo.
- Nakasato, Oscar (2021), *Nihonjin*, Textofilia Ediciones, Ciudad de México.
- Nishida, Mieko (2000), *Japanese Brazilian Women and Their Ambiguous Identities: Gender, Ethnicity and Class in São Paulo*, Latin American Studies Center, Maryland.
- Nishida, Mieko (2018), *Diaspora and Identity: Japanese Brazilians in Brazil and Japan*, University of Hawaii Press, Honolulu.
- Nomura, Tania (1991), *Universo em segredo. A mulher nikkei no Brasil*, Aliança Cultural Brasil-Japão, São Paulo.
- Okamoto, Mary Yoko (2008), *Imigração japonesa: rupturas e reconstrução de vínculos afetivos*. Arte & Ciência Editora, São Paulo.
- Ortiz, Fernando (1983), “Del fenómeno social de la transculturación y de su importancia em Cuba”, in Ortiz, Fernando, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 86-90.
- “Os imigrantes japoneses precursores. Um olhar histórico sobre o período Pré-Kasato-Marú”. Acedido em: <http://www.discovernikkei.org/en/nikkeialbum/albums/111/>
- Panegassi, Rubens L. (2013), *O pão e o vinho da terra: Alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*, Alameda, São Paulo.
- Pastorelo, Paulo (2012), *Tokiori: Dobras do tempo*. Lume Filmes.
- Prado Júnior, Caio (2000), *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. Brasiliense/Publifolha, São Paulo.
- Prado Júnior, Caio (2008), *História Econômica do Brasil*. Brasiliense, São Paulo.
- Renko, S.; Bucar, K. (2014) “Sensing nostalgia through traditional food: an insight from Croatia”, *British Food Journal* 116.11: 1672-1691.
- “Ryo Mizuno, o homem que iniciou a imigração brasileira no Brasil e o seu diário de bordo do KasatuMarú”. Acedido em: http://www.museubunkyo.org.br/aconteceu/Exposicao_Ryo_Mizuno.html

- Safady, Jamil (1973), *O café e o mascate*, Editora Comercial Safady, São Paulo.
- Sakurai, Célia; Coelho, Magda (2008), *Resistance & Integration: 100 Years of Japanese Immigration in Brazil*, IBGE, Rio de Janeiro.
- Schirokauer, Conrad; Lurie, David; Gay, Suzanne (2014), *Breve historia de la civilización japonesa*, Bellaterra, Barcelona.
- Sedlmayer, Sabrina (2014), “Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e Literatura”, *Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF* 6: 141-152.
- Shepherd, Gordon (2012), *Neurogastronomy. How the Brain Creates Flavor and why it Matters*, Columbia University Press, New York.
- Sugimoto, Yoshio (2016), *Una introducción a la sociedad japonesa*, Bellaterra, Barcelona.
- Sutton, David E. (2001), *Remembrance of Repast. An Anthropology of Food and Memory*, Berg, Oxford.
- Tobin, Ronald (2002), “Qu'est-ce que la gastrocritique?”, *Dix-septième siècle* 217: 621-630.
- Westly, Erica (2009), “Por que doi tanto ficar longe de quem amamos?” Acedido em: http://www2.uol.com.br/vivermente/artigos/por_que_doi_tanto_ficar_longe_de_quem_amamos_.html
- Yamamoto, Katsuzo (1984), *Toda uma vida no Brasil*, Massao Ohno Editor, São Paulo.
- Yamasaki, Tizuka (1980), *Gaijin – caminhos da liberdade*, CPC/Embrafilme, Rio de Janeiro.
- Yamasaki, Tizuka (2012), *Gaijin – ama-me como sou*. Scena Filmes, Rio de Janeiro.

12. FROM COMMUNION TO COMMUNITY. SACRAL AND SOCIAL ASPECTS OF FOOD IN JERZY BEREŚ'S PERFORMANCES

Agata Stronciwilk

University of Silesia in Katowice

0000-0002-8123-3839

agata.stronciwilk@us.edu.pl

ABSTRACT

The article concentrates on the role of food in the art of Polish performer – Jerzy Beres (1930-2012). In his actions, which he titled “manifestations,” Beres often used the most basic food products – mostly bread. He also often poured alcohol (most frequently it was wine, sometimes vodka or cognac). In some of his performances cake or fruit appeared. Food and alcohol in Beres’s performances were the humble offerings from the artist, the means to break the distance and start the dialogue. The fundamental contradiction visible in his actions between his prophetic approach and the need to maintain the dialogue was often resolved with the food offering and communal feast. The meals changed the situation of the viewers – they were no longer only passive observers; they were encouraged to discuss, question artist actions, and their bodies were directly engaged in the performance experience. The key aspect of the article is to interpret the sacral and social meanings of food in Beres’s manifestations.

KEYWORDS

Performance; Jerzy Beres; Food and art; Food and performance; Commensality

INTRODUCTION

The symbolic aspect of food for ages was a vast source of inspiration for artists. Food and food habits represent powerful systems of symbols. Numerous artworks include food products as objects that have a significant meaning. Philip P. Arnold notes that “while the material fact of food may be universal its meanings lead one into a vast array of symbolic possibilities”.¹ Those meanings vary according to time period, culture or the context of the particular artwork.

Since the avant-garde movements food is not only a motif of representation but also became a medium of the artwork. Food can be meaningful as an object

¹ Arnold 2000: 4.

but also as a social situation. Therefore, especially in contemporary art, there is a significant number of artworks or performances which include food products or take a form of a feast. The presence of food products in art can be traced back to famous futurists banquets (described by Marinetti and Fillia in the “Futurist Cookbook”), Gordon Matta-Clark’s “Food” restaurant in SoHo, Allen Ruppersbergs “Al’s Café”, Daniel Spoerri’s *tableaux pièges* and his restaurant in Düsseldorf. Food appeared also in the performances by Marina Abramović, Suzanne Lacy’s “International Dinner Party” and more recently in the works of Rirkit Tiravanija, Michael Rakowitz, Lee Mingwei or eating designer Marije Vogelzang. This list does not exhaust the subject as the number of artists interested in the political, social, gender and other aspects of food is distinctly increasing.

This article concentrates on the actions of Polish performer Jerzy Bereś (1930–2012) who is considered a pioneer of performance art in Poland. He did not refer to his actions as performances and in the mid-1970s, he proposed his own term “manifestations”². Łukasz Guzek claims that this expression stressed their public, social and critical character.³ Bereś’ manifestations were not spontaneous; he always had the well-thought concept and unwritten script. They often consisted of repetitive elements, but the artist never repeated the same manifestation⁴.

Interestingly, Bereś was not only the pioneer of the performance art in Poland but also the first Polish artist who used food in his actions. The presence of food can be also found at that time in the performances by Zbigniew Warpechowski (for instance coca-cola or jelly), but it was not so prevalent motif as it was in Bereś actions. Food based performances became more popular in Polish art after 1989 – for instance in the works of Elżbieta Jabłońska, Dorota Podlaska, Joanna Rajkowska, Aleksandra Ska or Anna Królikiewicz.⁵

There is a significant amount of publications that deal with the topic of food and art.⁶ However, the Central and Eastern European artists seldom appear in those publications. There are many texts which deal with the sacral and symbolic aspects of food – some of them concentrate on a particular religion or ritual⁷ and some are an attempt to present a comparative perspective⁸. Among the fundamental publications describing the art of Jerzy Bereś it is crucial to

² Consequently, in this article I would often utilize the term “manifestation” instead of “performance” to describe Bereś’s actions.

³ Guzek 2017: 108.

⁴ Apart from his most famous “Romantic Manifestation” from 1981 which was reenacted in 2000 and 2006.

⁵ See for instance: Królikiewicz 2019, Stronciwilk 2017, Koczanowicz 2018.

⁶ See for instance: Novero 2010, Bottinelli, D’Ayala Valva 2017, Riley 2015, Bendiner 2004.

⁷ For instance: Smith 2003, Douglas 1966.

⁸ Arnold 2000, Fieldhouse 2017, Norman 2012.

mention the works by Jerzy Hanusek⁹. Also, such art historians and critics as Piotr Piotrowski¹⁰, Mariusz Hermansdorfer¹¹, Maria Anna Potocka¹² or Łukasz Guzek¹³ commented on his works. Krystyna Czerni¹⁴ and Aneta Anikiej¹⁵ wrote about the sacral aspects of Bereś performances. However, the importance and meaning of food in his actions require a more in-depth inquiry. Consequently, this article examines various ways in which Bereś used food products in his art. It is crucial to note that food did not appear in his every action, however it was present in the most of them.

I would argue that the interpretation of the role of food in Bereś's actions is crucial for understanding the message he intended to convey with his art. The food sharing was also a fundamental aspect of the ethics and values he wanted to represent in his manifestations. The symbolic aspect of food in his actions was often connected to Christianity, but it also exceeded the religious symbolism. Therefore, the following article also concentrates on the social importance of commensality, as it was the vital aspect of Bereś's works.

Jerzy Bereś graduated from sculpture at the Academy of Fine Arts in Cracow in 1956. He was a member of the distinguishable "Cracow Group". In his sculptures, he utilized the most basic materials – raw logs of wood, stones, rags, linen, ropes. This attachment to simplicity, plainness, or even austerity remained a distinctive feature of his artistic oeuvre. Bereś's early works brought to mind ordinary agricultural tools or folk rites.

In his later sculptures, Bereś started to add the element of movement, they ought to be touched and animated and thereby required human presence. The next step was the involvement of his own body since he started to consider it as a sculptural form (he proposed the term "living sculpture"). Therefore, Bereś shifted from the creation of objects (however, the material element and "props" will always remain important for him – he will call them "the Material Evidences") to arranging situations and actions. In the 1960s, he started to perform his first manifestations. The political context of the artist's actions should be mentioned for during the PRL period¹⁶ the "new" art movements such as performance, body art or conceptualism were treated with suspicion and reluctance as bourgeois and

⁹ Hanusek 1995, 2017.

¹⁰ Piotrowski 1999, 2003, 2005.

¹¹ Hermansdorfer 1988.

¹² Potocka 2007.

¹³ Guzek 2017.

¹⁴ Czerni 1993.

¹⁵ Anikiej 2004.

¹⁶ PRL – The Polish People's Republic (1952-1989).

“western”¹⁷. Bereś himself experienced the disclination of the authorities¹⁸ and Polish art critics emphasized the political dimension of his works¹⁹.

Seeing that there were numerous manifestations in which Bereś offered food to the audience, the article concentrates on the chosen ones: “Transfigurations” the “Monument of the Artist” and “Existential Ritual.” The choice of those actions is based on the fact that they distinctively represent the importance of food in Bereś artworks. In his actions Bereś’s usually used the basic food products – especially bread and alcohol (wine or vodka) in some of them he offered the audience luxury products like cake or cognac²⁰, the “Existential Ritual” was the only manifestation in which the fruits appeared. The article concentrates on the manifestations which Bereś performed before the change of political system in Poland, because in his actions after 1989 the connection between food, community and religious symbolism became less significant.

In the context of performance art the relation between the action and documentation is crucial. For Bereś the fundamental aspect of his manifestations was a momentous meeting, that could leave traces in the form of “the Material Evidences”, exhibited afterwards as a form of documentation, however those “evidences” do not provide any insight into the course of manifestations.

Unfortunately, Bereś did not concentrate on the visual forms of documentation – recordings or photographs²¹. Therefore, the present text is mostly based on the descriptions of manifestations which were collected by art critic Jerzy Hanusek²² and on Bereś’s book “Wstyd. Między podmiotem a przedmiotem”²³ in which he reported his own memories related to manifestations and their context.

TRANSFIGURATION

The first “Transfiguration” took place at Södertälje Art Centre in Sweden (1972). The “Transfiguration” begun when Bereś entered the room wearing only wooden boards on his hips. Artist never wore any clothes during his manifestations. He usually performed naked or wearing only a simple “perizonium” from linen or wood. However, his nakedness never meant to have any

¹⁷ See: Lachowski 2006.

¹⁸ Bereś 2002: 72, 168.

¹⁹ Piotrowski 2003: 246, Hanusek 2017.

²⁰ During the PRL period there were moments of a significant food shortages and food rationing (especially in the 80s). To acquire such products as meat, sugar, butter, rice it was necessary to have food stamps. Foreign or luxury alcohols were difficult to obtain – they could be bought only in so called “Pewex” stores.

²¹ Photographs of his manifestations are for example in the National Museum of Wrocław collection.

²² Hanusek 1995.

²³ Bereś 2002.

erotic connotations, it emphasized his attachment to the aesthetics of simplicity. Also, the concept of his body as a "living sculpture" required the exposure of its structure.

During the "Transfiguration" the artist approached the simple, wooden table and placed a loaf of bread and knife on it. Bereś had a rope tied around his neck and he attached the end of it to the wooden birch pole. Afterwards artist painted his feet with white paint and walked around the pole, leaving his footmarks. The symbol of the circle often appeared in Bereś's works – in this case, it could signify closeness, repetition, confinement ("walking in circles") hence the rope on his neck. In some of his works, the meaning of the circle was opposite, for instance, in cases when the artist encouraged the audience to gather in circles, it signified unity and community.

Afterwards, Bereś painted the word "flag" on the wooden boards and hanged them on the pole. Subsequently, he approached the table and started to cut the bread; with every cut, he painted a red line on his body. In doing so, he stressed the connection between his own body and the food. The action of cutting bread symbolically affected the artist's body and by painting marks on his body Bereś emphasized that he became a part of the food offering. Jerzy Hanusek mentioned this aspect of Bereś's manifestations:

the artist alternately marks divisions on his naked body and performs some other activities: he cuts bread, splits a log into chips, pours in glasses wine or vodka. The relation of analogy which connects these activities (dividing/sharing) is transmitted upon their objects and in the subsequent stages of the manifestation it stimulates the imagination²⁴

Finally, the "Transfiguration" was finished, Bereś invited spectators to the table and asked them to consume the bread with him, but he also encouraged them to participate in conversation which he orchestrated. It is visible, that the manifestation can be divided in two, consecutive stages – the first one being the preparation and the second one the dialogue/consumption. In Bereś's actions vodka, wine or bread were not considered objects of art; they were "relational" mediums which artist engaged to create a social situation. The invitation to the table was a crucial moment of the manifestation in which the boundaries between the artist and the audience were crossed. Sharing with them bread and alcohol, Bereś invited audience members to comment on his manifestation. He asked them about their thoughts, feelings and in some cases, he asked directly about their judgment of the action he performed. During the humble feast artist

²⁴ Hanusek 1995:12.

orchestrated a conversation about the role of an artist in the society, the concepts and boundaries of art. The food sharing initiated an exchange of words.

The relational artworks²⁵ are based on creating bonds – between the artist and the audience or/and among the audience members. However, this type of action requires the willingness of the audience to participate, for instance, to join the feast and engage in the dialogue. As it was mentioned, Beres’ manifestations were always premeditated, there was no place for spontaneous gestures or improvisation. The sole moment when the manifestation opened for the possibility of the unexpected was the food sharing. Interestingly, Claude Fischler mentions the etymology of the word “to participate” which:

has its etymology in the Latin *pars capere*, literally to have one’s share of a sacrificial meal, to take part, hence to be part of, to have one’s place in, a group, an institution or an event²⁶

It is not a coincidence that many contemporary artists frequently turn to food to create socially oriented artworks. However, Beres could not control the reactions of the audience and could not affect their willingness to participate. Consequently, the first “Transfiguration” did not conclude in the manner artist expected, because the audience members did not approach the table and they refused to consume the bread. Marcel Mauss suggested that the refusal of accepting the offering or gift is often regarded offensive because it is also considered as a rejection of the bond it possibly creates²⁷. Also, Maurice Bloch indicates that “the refusal to share is one of the clearest marks of distance and enmity”²⁸. Disappointed, the artist justified this reluctant approach of the audience with the cultural differences. Beres wrote:

It was naive for me to believe that the audience would participate, even symbolically, in the bread consumption. The Swedish people kept their distance and they did not even approach the table. Even though the message was received with intentness and astonishment that art can be treated so seriously²⁹

²⁵ The term „relational aesthetics” was proposed by Nicolas Bourriaud in a response to growing tendency to concentrate on the sociality in the art of the 90s. Bourriaud wrote about such artists as Rirkrit Tiravanija or Felix Gonzales-Torres. It is interesting to note that such “relational” aspects can be seen in Jerzy Beres’ actions. Bourriaud 1998.

²⁶ Fischler 2011: 536.

²⁷ “To refuse to give to fail to invite, just as to refuse to accept, is tantamount to declaring war; it is to reject the bond of alliance and commonality”- Mauss 2002: 17.

²⁸ Bloch 1999: 133.

²⁹ Beres 1991.

The bread was an invitation, the beginning of the exchange. This exchange, however, was not entirely material, as artist did not expect anything material in return. The “currency” of the audience was their willingness to participate in the feast and their engagement in the dialogue. I would argue that the dialogue was the vital aspect of Bereś's manifestations. However, as it was difficult to engage the audience in the spontaneous dialogue, he used the framework of a feast and commensal meeting as a social situation everyone recognized. Therefore, he utilized a social convention in order to change the dynamic between the artist and the audience initiating a transition from the passive observation to bodily engagement. The strict division between the passiveness of the spectators and the active performer changed since the audience also became involved in the manifestation. The fact that Bereś used food affected the way his art was received. There is a long tradition in aesthetics rooted in Kantian thought, connected with the idea that aesthetic appreciation is a matter of the intellect and being so it is based on the separation between the subject and the object³⁰. It is not possible to maintain the “distance” which was a basic aspect of the Kantian aesthetics cause the full participation in Bereś's manifestations involved incorporation. Therefore, the perception of art became embodied and engaged various senses.

Commenting on artist works Klara Kemp-Welch mentioned that in Bereś's manifestations:

the social and the supernatural collide in a ritual of communion/consumption. The artist repeatedly states that his aim is «open dialogue», suggesting the usual neo-avant-garde rhetoric of desire for audience fusion and the erasure of the presumed subject/object relations of spectatorship³¹

I would argue that the element of food sharing which appeared in his numerous actions, was connected with his concept of “living sculpture” and the idea of dialogue. The concept that his body is a sculptural form was linked with the risk of the objectification of the artist. Bereś was well aware of this problem; consequently, in numerous manifestations, he addressed Duchamp's idea of *ready-made*³². His own body became a *ready-made* object; therefore, there was a risk of losing one's subjectivity. Moreover, when the audience was passive and only observed the artist's actions, they also became somehow objectified. For Bereś, food sharing was a way to interrupt this circle of objectification.

In Bereś actions, food preparation became a type of spectacle, although it was not “spectacular” as he concentrated on very simple gestures. However, the manner in which Bereś performed those gestures, his absolute concentration and

³⁰ Kant 2007.

³¹ Kemp-Welch 2007: 47.

³² For instance, in the manifestation titled Dialogue with Marcel Duchamp (1981).

the almost meditative atmosphere he created led to the associations with ritual or a mass. This ritualistic or religious aspect was emphasized with the use of a certain food products – bread and wine. Moreover, Beres purposely emphasized this sacral connotation by the titles of his manifestations as he called some of them “Masses”, “Transfigurations”, “Rituals” and “Altars”.

The term “transfiguration” means an act of metamorphosis, a change in form or appearance, but it can also mean a glorifying or spiritual change. Beres wrote about “the situation of transformation”. The term “transfiguration” has a religious connotation as it refers to Christ’s appearance at the Mount Tabor³³.

The transfiguration was a demonstration of the Christ divine glory. The question is – what kind of transfiguration or metamorphosis was present in the Beres’s actions. The supposed transfiguration could refer to the bread alone, as it symbolically became connected with the performer’s body. The bread was no longer considered only a bodily but also spiritual nourishment. This connection between the performer’s body and the food/drink offering was stressed in the artist’s writings. Describing one of his manifestations he mentions that: “on the «pure altar» the audience could drink my personality, transformed into vodka, poured into glasses; when invited, they drank it”.³⁴ As in an archaic ritual or during a Christian mass, due to his ritual activity, Beres changed the properties of matter. The performance became a special moment in which the principles of reality were suspended. Beres mentioned that not only did he merge his body and the food/drink offering, but he also added his mind and personality.

The term transfiguration could also refer to the transformative power of art – as everyday or simple gestures become meaningful. Erika Fischer-Lichte mentioned the transformative power of the performance:

aesthetic experience is not just created by exceptional events but also by perceiving the ordinary. (...) Performance allows entirely ordinary bodies, actions, movements, things, sounds, or odors to be perceived and has them appear as extra-ordinary and transfigured³⁵

The transfiguration of the ordinary into sacral and meaningful was a crucial feature of Beres’s manifestations. Fischer-Lichte also wrote about the liminality in the context of aesthetic experience. However, she stressed the fundamental difference between the liminal experience in ritual and performance. Ritual

³³ “After six days Jesus took Peter, James and John with him and led them up a high mountain, where they were all alone. There he was transfigured before them. His clothes became dazzling white, whiter than anyone in the world could bleach them. And there appeared before them Elijah and Moses, who were talking with Jesus” (Mark 9:2-9).

³⁴ Beres 2002: 24.

³⁵ Fischer-Lichte 2008: 176.

transformed the participant social status and altered their public identity; this aspect was absent in performance. In the case of performances:

transformations caused by liminality are predominantly temporary; they take effect but for the duration of the performance (...). Such transformations create physiological, affective, energetic and motoric changes to the body. They can also achieve an actual change of status from spectator to actor status, or they produce communities.³⁶

Finally, the “transfiguration” could refer to the audience itself since Bereś believed that his actions could affect the viewers. Through the participation in ritual, the audience changes as the artist always wanted his actions to be thought-provoking and to elicit discussions.

THE MEANING(S) OF BREAD

The bread was a foodstuff that was most frequently present in Bereś's actions. Piotr Kowalski wrote about the magical and mystical meanings of bread, which were to some extent adapted to Christianity:

in the religious *imago mundi* the eucharist bread is a sublime modification of a ritual bread, which was eaten in order to create the highest form of the communion with the deity. Eating bread during the ritual was in fact consuming the deity itself, the source of the mystical union was incorporation; absorbing, merging the deity itself in one's body³⁷.

Kowalski pondered on the unique meaning of bread, which was especially visible in the folk culture. Moreover, he observed that this special meaning of bread was present in numerous cultures, therefore it was treated with special respect and considered a feed that allows to establish the relation with the deity. He connected this special meaning with manner in which bread was produced, as its primary form resembles chaos (“the formless dough (...) resembles the amorphous state of the land of death”). The succeeding stage of bread making was also vital; hence the baking was understood as the moment of the transformation and consequently, the oven was a central place in every house. As Kowalski claims, the process of the creation of bread resembles the birth – as it is born from the territory which symbolizes death. The aforementioned process of mysterious

³⁶ Ibid.: 179.

³⁷ Kowalski 2000: 11.

transformations was the reason why bread was perceived as a special feed, which could be offered to the gods (and demons) or consumed during the ritual feasts.

Sharing bread is the most basic moral act and a sign of hospitality. The act of hospitality required the host to welcome his guests with bread and salt. Bread is something more than just a food product – in Bereś actions, it is a fundament of ethics. The ethics of sharing bread was crucial in Polish culture, in the mid-XIX-century text Polish noble Karolina Nakwaska mentions that – “it is sinful to refuse to share [bread] to your subordinates, to give it in bad type, from the spoilt flour or to stint this primary life necessity”.³⁸ Feliks Gryglewicz indicates that in Christ’s teachings, “bread” often meant meal in general, and could mean both a glorious feast or simply satisfying hunger³⁹. In the Polish language and proverbs the word “bread” often signifies “food”.

In contrast to its sacral aspects, the bread also became synonymous with the ordinary, the common, daily struggles and labor. It is visible in such proverbs as “chleb powszedni” (“everyday bread” – something common), “zarabiać na chleb” (“earn ones bread” – earn ones living) or “zjadacz chleba” (“the bread eater” – someone ordinary). Błażej Brzostek wrote about the meaning of bread during the PRL period⁴⁰. In the labor tradition, it was a symbol of fair nourishment but also poverty. Brzostek indicates that the scale of bread associations was very broad seeing that it was understood as a symbol of “the tough labor, the fair life, the will to survive, and it was close to the notion of freedom and independence”⁴¹. In this context, he mentions the slogan “Bread and freedom” which was shouted out by the workers during the demonstration in Poznań on the 28th June 1956.

Regarding the meaning of bread in the Bereś’ actions, it is crucial to notice that the aforementioned symbolic and social importance of bread was relevant for the artist. For Bereś, the bread signified honesty, simplicity, openness – the traits which he considered crucial for his art. The austerity and the plainness of bread resonated with the simplicity of his early wooden sculptures. On the other hand, he used bread because of its symbolic meaning associated with the community. Fischler indicates that “an abundance of etymologies show the fundamentally shareable, commensal dimension of bread (*companion, company*, the French word *copain*, etc.)”.⁴² Sharing bread was understood as a basic ethical act, rooted in human kindness. Breaking the bread was a gesture of social solidarity, the manifestation of the hierarchy of values in which the crucial meaning was

³⁸ Nakwaskas book was a Polish adaptation of the book by Aglaé Catherine Adanson *La maison de campagne: ouvrage qui peut aussi, en ce qui concerne l'économie domestique, être utile aux personnes qui habitent la ville* from 1836. Nakwaska 1857 Quoted after: Kowalski 2000: 6.

³⁹ Gryglewicz 1968: 131.

⁴⁰ Brzostek 2010: 40

⁴¹ Ibid.

⁴² Fischler 2011: 532.

attributed to the commitment to community: "the act of sharing bread was a gesture, and later a metaphoric image, which represented the exceptional role societies attached to the idea of interpersonal solidarity"⁴³.

The words communion, commensality, and community share the same Latin prefix *com* which means "with, together, in association". In Beres's manifestations, the community begun with the commensality (or communion). Before the feast commenced, the division between the performer and the audience was clear – they both took and maintained roles that were attributed to them.

In his actions, Beres utilized the most archaic and primal way of community building – gathering in a circle around the fireplace and food sharing. The Archeologist Martin Jones wrote about the roots of commensality dating them back to prehistory as he wrote about the remains of a "banquet" from Dolni Vestonice from about 30 000 years ago:

In other species, fire is not the only element of this scene that would spell threat and danger. Direct eye-contact is more typically hostile, as is the opening of mouths and exposure of teeth. Combine these with the placing of food, midway between the group of individuals other than parent and child, and we have a clear recipe for conflict and violence. At some point, our own ancestors turned those danger signals around and transformed them into the very essence of conviviality that defines humanity⁴⁴

Jones sees the roots of human sociality in the commensality. The significant trait of Beres's actions is the austere aesthetic of simple materials and basic, universal gestures that are rooted in the core of the human condition. The community building in Beres's manifestations revolved around the most primal symbolic actions. Those gestures are also universal, as sharing food is universally understood as a gesture of kindness and peace. Susanne Kerner and Cynthia Chou emphasized, that the commensality is "undeniably one of the most important articulations of human sociality" and "commensal acts are essential for the integration of a society".⁴⁵ Beres's actions can be interpreted in the context of widening the "commensality circles". Penny van Esterik wrote about the commensality circles⁴⁶; we are accustomed to eating around a stable core of participants but we rarely eat meals with strangers (apart from business or official meetings). Many food-based performances included the idea of creating bonds and relations through food, allowing strangers to meet at the common table. The question is whether such artistic actions can contribute to real social change

⁴³ Kowalski 2000: 227.

⁴⁴ Jones 2008: 1-2.

⁴⁵ Kerner, Chou 2015: 1.

⁴⁶ Van Esterik 2015.

and thus have an impact outside the context of art. Bereś was convinced that art could trigger a social change, he understood his own art practice not as “art for art’s sake” but he believed that his manifestations can have an important social impact, even if they were not always directly and openly politically engaged. In times of fear and danger, he invited the audience to gather together and regain the feeling of solidarity and support. Bereś returned to the roots of civilization as he was, in a bit idealized manner, searching for the authenticity and the real connectivity.

TRANSFIGURATION II

The “Transfiguration II” (1973) took place in Desa Gallery in Cracow. Bereś was standing back to the spectators when they observed him preparing the feast. At the front, there was a big window which opened to the street so the manifestation could be observed from the outside. Inside there were three heavy wooden tables – the “altars”. On each one of them, Bereś placed a different food product. There was a “traditional altar” (each altar was signed) with bread, the “beautiful altar” with wine and the “festive altar” with a cake. Bereś entered the gallery wearing only wooden boards on his hips. During the manifestation, he cut bread, poured the wine and cut the cake. As he was doing this, he alternately painted marks on his body. The disconnection between the artist and the audience was very visible. He did not face them, and they could only observe his actions from a distance. After the preparation stage was finished, he turned to the audience and invited them to consume the offering. The fact that Bereś named the tables “altars” was very significant. An altar is a sacred place which allows the transformation of the matter and on which the sacrifice is made.

The sacrifice is a “ritual act in which something of value is offered to a deity or supernatural spirit in return for protection and blessings (...) The word sacrifice is derived from the Latin *sacer*, meaning sacred, and *facere* meaning to perform, and conveys the notion of making something holy. Sacrifice has come to refer more broadly to the concept of giving up something for the sake of another”⁴⁷.

Krystyna Czerni linked Bereś manifestations not only with Christian liturgy but also with pagan Slavic rituals⁴⁸. She notes that placing the values of love, truth or justice on altars artist tried to “defend himself and the audience from the triviality of the world”. She read the para-religious Bereś’s mysteries as a sign of resistance and the symbol of persistence and protection of the fundamental values. The Bereś commented on his concept of “Altar”:

⁴⁷ Fieldhouse 2017: 477.

⁴⁸ Czerni 1993: 65.

I do not associate altar only with the catholic religion, for me it is more a sign-signal that something here is sacred, that there is some kind of sacrifice. And the moment of sacrifice is not limited to religion or art. Actually, whenever you try to create something valuable, in each human struggle that exceeds the pure business, there is some kind of sacrifice.⁴⁹

Bereś often engaged in the discussion regarding the role of an artist in the society. The performance for him was a significant and spiritual act. During each performance every artist somehow “shares” himself with the audience – his emotions, thoughts, experiences. Here this metaphorical sharing is emphasized by the symbolic self-sacrifice as Bereś “cut” his body along with the cutting of the bread and pouring alcohol. During the manifestation, the artist symbolically shared himself with the audience so he would become the center and the medium around which the temporary community is built.

As Dorota Grubby-Thiele indicates, the sacral aspect was intrinsically prevalent in Bereś's way of thinking about art. She mentions the idea of the self-sacrifice on the Altar of Art, which should be “a catalyst of mental and spiritual transformation”⁵⁰. This particular way of thinking about the artist and his role in society is rooted in the XIX century Polish romanticism, as the artist took the role of a prophet who should guide the society towards freedom. Bereś wrote in his commentary: “Seen in the broader context as part of my philosophical creed, the problem of sacrifice has been present in my work from the very beginning”⁵¹. The self-sacrifice was always symbolic since he never inflicted any real pain or wounds on his body (what differentiated his actions from the body art of the 1960s).

This connection between the body and offering brings to mind the Christian Eucharist or Communion. The word “Eucharist” was derived from the Greek *eucharistia*, meaning “gratitude” or “thanksgiving,” and is used to refer to the complete church service and the shared meal that is at its heart⁵².

Mark Allman notes that “in the Catholic tradition, Eucharist is a transformative event. The transformation (transubstantiation) that occurs is not only of bread and wine into the body and blood of Christ but of the community as well”⁵³. Allman mentions that through the Eucharist, the believers collectively embody Christ's real presence in the world.

Feliks Gryglewicz interpreted the words of Saint Paul pointing out that the crucial element of the Eucharist is not only the connection with Christ but

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ Grubba- Thiede 2014: 3.

⁵¹ Bereś 2002: 20.

⁵² Fieldhouse 2017: 176.

⁵³ Allman 2000: 60.

also connecting the believers among themselves – “trying to name this union, and therefore recognize its nature Saint Paul reflected on three terms: sharing, communion and body (*metoche, koinonia* and *soma*)”⁵⁴. What is crucial is that this union originates in commensality. The metaphor of the body indicates the organicity of this community – it is a whole just like the body, and the disorder in the functioning of one part affects the whole. The body suggests the community which is connected with a unique bond – “Christ offering the Eucharist to be consumed, was aiming at the unity. This unity was thought to include God and people but also people among themselves”. The Eucharist is a “meal” which designates the communion in the vertical and horizontal aspect – as it connects heaven and earth, but also different time dimensions – past (“do this in remembrance of me”), present and future (Salvation). In the Catholic religion the purpose of Eucharist is to maintain the existence of a community since the consumption of the Christ body stimulates moral rebirth but also attributes to the unity of the Church. Consuming the body of Christ is necessary in order to participate in salvation. In this context, the eucharistic bread becomes the spiritual nourishment:

“Because there is one bread, we who are many are one body, for we all partake of the one bread.” (1 Corinthians 10:17). In other words, the idea of unity at the meal is based on the metaphor of sharing food together. This was, of course, a common usage in popular philosophy as well⁵⁵

Also Georg Simmel commented on this unique aspect of the Eucharist:

Only the Christian communion, which identifies the bread with the body of Christ, was able to create the real identity of what was consumed on the foundation of this mysticism and thus an entirely unique type of connection among the participants. For here, where it is not the case that each person consumes something denied to the others, but where each person consumes the totality in its mysterious undividedness that is granted equally to everyone, the egoistic, exclusionary quality of every meal is most completely transcended.⁵⁶

Undoubtedly the sacral associations are strongly present in Bereś’s actions. It is not only about sharing bread and wine but also the idea of the Real presence (in the case of Eucharist, it is the Real Presence of Christ in the Eucharist). In his manifestations, Bereś accentuated the changing of the properties of the matter and the connection between the food offering and his own body. This aspect is

⁵⁴ Gryglewicz 1968: 131.

⁵⁵ Smith 2003: 198.

⁵⁶ Simmel 2008: 112.

stressed by his action of alternation of cutting the bread/pouring the alcohol and painting marks (wounds) on his body. Anikiej wrote about the duality of the roles that Bereś undertook, as he was at the same time the priest/prophet and the sacrifice⁵⁷.

But yet there is a fundamental difference between Bereś's actions and Christian Mass. The Eucharist creates bonds both among the believers and between them and God, however in the case of Bereś' performances, only the first element was present. Bereś engaged the scheme of a Mass, but in its core, his manifestations did not revolve around the connection with the deity. That is why he was accused of mocking the religious rituals and in 1984 his exhibition organized in the Papal Theological Academy in Cracow was censored by the Church⁵⁸. Artist was criticized because of his nudity, the fact that he called his manifestations "Masses" and because of the inscription on some of the sculptures that were signed as "altars". The distance between the communist regime and the Church worked in the artist favor, for instance Maria Anna Potocka notes that "The communist censor saw nothing wrong with this linking of the highest "sacred" and the lowest "profane", thanks to which Jerzy Bereś had a free hand in the rhetorical-philosophical shaping of his art"⁵⁹.

Potocka also mentioned a risk connected with transferring religious symbolism to art, as it is possible that symbols lose their spirituality or become banal⁶⁰. However, it was not the case in Bereś's manifestations:

His altars, masses, and offerings are as meaningful as those in church. Perhaps this is because we are dealing with a great priestly calling here. Jerzy Bereś has created his own religion without ever proclaiming it. Perhaps this is because there was never any need to do so, because it is such a simple religion. Art consecrates life, and the artist indicates where the evil is located, and how good, and the truth, reveal themselves. Those who share the artist/priest's views drink with him the wine blessed with a painted flower or some similar gesture.⁶¹

The meeting around the "altar-table" was about sharing food, words, but also values. The situation in which Bereś took the role of a priest or a prophet often contributed to the construction of unsymmetrical relation between him and the audience. He took the role of a priest who has an important message to convey, about the society, values and art. The audience was in the position of a passive recipient of those meanings. Therefore, meeting and sharing bread around the

⁵⁷ Anikiej 2004: 174.

⁵⁸ Ibid.: 179.

⁵⁹ Potocka 2007: 64.

⁶⁰ Ibid.: 62.

⁶¹ Ibid.

altar-table was a way to divert this unsymmetrical dynamic by allowing the audience to speak.

In one of his lectures titled “The Dispute About the Highest Values”, Bereś wrote about the most basic values – he mentions “home, bread and other”⁶². As he mentions bread as a fundamental value, it is clear that this meaning transgresses its sole materiality. During the “Transfiguration II” apart from the bread and wine, Bereś also treated the audience with the cake. The cake does not fit to the overall simplicity of Bereś actions. That is why it was placed on the „Festive altar” as something extraordinary. In the “Dispute about the Highest Values” Bereś claimed that during the progress of the civilization the values multiply – he refers to those added values as “kożuch” – which means the skin on milk or “narośl” – excrescence – meaning abnormal body growth. The “kożuch” and “narośl” signify something unnecessary, more than needed. To distinguish them from the fundamental values other value is needed – justice, which he attributed to the category of “higher values” (among with love, dignity, truth and freedom). The “highest values” according to Bereś, were faith, language and art. The cake on the „festive altar” exceeds the necessity of bread and signifies some kind of luxury. Each of those food products have different connotations. Klara Kemp-Welch interpreted the opposition of bread and cake in the meta-artistic context – as a question of whether the gallery space should be a place of sharing the spiritual nourishment or consuming the commercial goods⁶³. I would argue that the “luxury” goods as cake and cognac did not necessarily have negative connotations in Bereś’s manifestations.

It is visible that in some cases, Bereś wanted to emphasize the aspect of the celebration of the communal meeting. Artist took the role of the host who wanted to treat his guest with the best that he can offer. Similarly, to the myth of Filemon of Baucis in which, facing the unexpected guests, they decided to put aside their poverty and offer them the best treats they had (even kill the only goose they possessed). This way of thinking resonates in Polish proverb “Gość w dom, Bóg w dom” – meaning “To have a guest in your house, is to have a God in your house”. Cognac and cakes, which sometimes appeared in Bereś manifestations, were rooted in this hospitality ethics and the idea to welcome guests with something exceptional, therefore they accentuate the special role attributed to commensality. The cake in “Transfiguration II” was not ordinary, it was a “tort” – festive cake with cream which is eaten on special occasions like birthday, wedding or name-day. The “tort” accentuated the festive element and Bereś emphasized that those commensal meetings were something that should be celebrated.

⁶² Bereś 2002: 55.

⁶³ Kemp-Welch 2014: 237.

MONUMENT OF THE ARTIST AND THE EXISTENTIAL RITUAL

During the “Monument of the Artist” (1978) Bereś was wearing on his hips wooden boards with the inscription “the body of the artist”, in his hand he had a flag “soul of an artist” and he dragged behind him a wooden trunk with the inscription “the monument of the artist”. The artist walked the distance between two villages Warcin and Kępice and the spectators accompanied him which was an evident reference to the Way of Cross. After the long journey, he stopped in the middle of the village, cut the “monument of the artist” trunk to pieces and burned it along with “the body of the artist”. Then he stood wearing only “the soul of the artist”. Similarly, as during the first “Transfiguration” he painted his feet in white and started walking in circles, this time around the fireplace. His footmarks formed a circle.

The pivotal moment of this manifestation was crossing the designated boundaries when Bereś placed on the ground outside the circle the linen with the inscription “Contact between the artist and the audience”. On this material he placed a bottle of vodka and glasses, poured the alcohol and invited the spectators to drink it with him. Before this attempt to establish contact, artist was closed in a circle that marked his own limitations. Dialogue was an attempt to escape objectification, which can be addressed to each component of the aesthetic situation – artist, the audience and the artwork. The transgression of the boundaries of one’s subjectivity requires the presence and contact with the Other.

It is crucial to mention the unique role of alcohol in building and maintaining social relations. The connection between sincerity and alcohol has a long tradition in Polish culture and refusing to drink with someone used to be treated with suspicion⁶⁴. Drinking together was associated with friendliness, openness, and honesty. Anthropologist Adam Pisarek wrote about the Polish hospitality and the role of alcohol – he mentioned the “transformative aspect of vodka” as it allowed to change from hierarchical and formal to informal and homogenous relations⁶⁵. This explains why in the “Monument of the Artist” Bereś pours vodka and puts glasses on the “Contact between the artist and the audience” material. Ryszard Strzelecki also wrote about this communal aspect of alcohol:

the community build through drink, liquor becomes sincere, real – the essence of unity is the entanglement of the spiritual, symbolical with the body, blood

⁶⁴ The alcoholism and illegal production of alcohol (so called “bimber”) were a crucial problem during the PRL period. However, Bereś did not address the negative consequences of alcohol consumption in his manifestations. About the social, cultural and political aspects of alcohol abuse during PRL period in Poland see for instance: Kosiński 2008.

⁶⁵ Pisarek 2016: 185.

and food; the true unity is not abstract, rational but in fact bodily, reaching to the roots of the human condition⁶⁶

In the “Monument of the Artist”, the intermediary role of drink in establishing the relations between the artist and the audience is evident. In the end, Bereś took the tablecloth with the inscription “Contact between the artist and the audience” and put it on his body. This signifies that this contact also affected the artist. By wearing this tablecloth, Bereś suggested what was the most important to him – not the wooden monument, the pedestal that he burnt but the tablecloth around which people gathered. He did not want to stand on a pedestal and be admired, but instead he aimed to create a sincere and equal contact.

The “Existential Ritual” (1976) was the only manifestation in which Bereś used apples. The symbolic meaning of apple is related to fertility, for instance in Polish folk culture the apple trees were called “the trees of life” and were connected with the parenthood⁶⁷. The apple was associated with femininity, love and vitality. In the Christian tradition the apple has a negative connotation because of the homonym – the Latin word for evil – *malus* and apple – *malus*. The fruit eaten by Eve in the Book of Genesis is traditionally identified as an apple, even though the Bible does not specify the name of the fruit⁶⁸. Consequently, the symbolism of apple was connected with evil and sin.

In the “Existential Ritual” manifestation Bereś created three altars – the “Altar of Vegetation”, “Understanding” and “Hope”. During the manifestation, Bereś cut the apples, took the seeds out and offered the fruits to the audience. At the “Altar of Hope” he put the seeds into the empty bottle. The connection between the seed and hope is very clear, as the seed is associated with rebirth, regeneration, and new beginning. At the “Altar of Understanding”, he poured cognac to glasses and invited audience to drink it. It might denote that the change and hope do not exist without the community. The vegetation has a double, opposing meaning, as it is connected with inactivity, idleness but also with growth and development. This manifestation spoke about the transition between those two meanings. I would argue that Bereś perceived the vegetation/idleness as a sin, hence the presence of the apples. During the PRL period many Poles faced significant hardships of economic, social and political nature. In some cases, this political situation contributed to the feeling of hopelessness among the society. Exhausting everyday struggles led to a sense of desperation and inability to have any impact on the surrounding circumstances. Therefore, in this manifestation artist initiates the change by taking the seeds out of the apples. The alcohol, as usual in his actions, was meant to bring people together as he tried to show them

⁶⁶ Strzelecki 2015: 262.

⁶⁷ Gałka 2016: 391.

⁶⁸ Fieldhouse 2017: 107.

that the hope for change exists. He became an exemplum that hopeless idleness had to be overcome by initiating action.

In consequence, the alteration in the meaning of vegetation from passivity to growth can be achieved. I would argue that in its core, the "Existential Ritual" was a political manifestation. The motif of hope was a predominant aspect of Beres's manifestations – in one of the first of them named the "Prophecy II" Beres foretold that Poland will regain its freedom and that the communist system will fall. In 1989 he did a manifestation titled "I Presentation of the Living Sculpture Prophecy II" in which he announced in triumph – "It was fulfilled!". It meant that the prophecy he foretold about Poland regaining its independence came true due the change of political situation. In the wider context of his other manifestations the political meaning of the "Existential Ritual" becomes more visible. However, the meaning of this manifestation should not be limited to political reading. The balance between the direct engagement with the current political and social situation and the universal meanings was crucial for Beres's works. Therefore, this action can also be understood broader. The values Beres referred to were very general, as he spoke about justice, hope or solidarity. Those values are not limited to an exact historical period. Therefore the "Existential Ritual" could be interpreted as a narrative about any kind of hope, and the role of the support of the community while awaiting for the change.

There is also an important aspect concerning the political meaning of the community building. In the divided society, the simple gestures and ephemeral meetings could have had a political meaning⁶⁹. Only within the political context, the full importance of commensality, gathering and dialogue reveal itself. Beres described the reality outside the performance as extremely "un-dialogical", therefore the socio-political aspect of his manifestations was crucial. Especially in times in which every spontaneous human gathering was observed with suspicion and could be forbidden or even led to prosecution.

Describing the relations between art and the communist regime Klara Kemp-Welch claims that Beres's manifestations can be considered as an attempt to reclaim the public sphere⁷⁰. Kemp-Welch refers to Jacek Kuroń⁷¹ and his idea that with the absence of fully developed political opposition the engaged citizens should try to reclaim public sphere (which was monopolized by the ruling party) through self-organization. In this context author emphasizes the Beres's ability to utilize the gaps in the political system in order to provoke and stimulate dialogue and promote democratic values.

⁶⁹ See: Kemp-Welch 2014.

⁷⁰ See: Ibid.

⁷¹ Jacek Kuroń (1934–2004) – polish politician and historian, one of the leaders of opposition in People's Republic of Poland.

I would argue that the importance of the community building, which was so strongly stressed in Bereś manifestations, was connected with the social and political situation. The atmosphere of fear, the inability to express one's thoughts freely due to the political regime, are the key contexts of Bereś' manifestations. Being together, sharing food was a way to regain a feeling of solidarity and freedom, as Bereś openly encouraged everyone to express their thoughts.

CONCLUSION

It is important to note that Bereś continued to perform his manifestations even after the change of the political system in Poland after 1989. He also continued to use food and alcohol products in his actions – for instance, bread or vodka. The meaning of those manifestations changed, but their core remained. Bereś pursued the idea of community and he continued to stress the role of art in creating a social dialogue and the importance of subjectivity. However, the perceived source of the threat for human subjectivity changed – it was no longer a communist regime but the mass culture and mass production. In his more recent actions, Bereś questioned the status of Polish identity in the European Union. For instance, in the “European Manifestation” (2006) he addressed the issue of the locality by sharing the “oscypek” (traditional Polish sheep cheese) with the audience.

In his manifestations, Bereś frequently quoted the elements of the ritual or religious rite. Although they in some cases resembled the Mass, manifestations were never a mere copy of any ceremony, they were always marked by the artist's individuality and they had different elements and meanings. The Eucharist symbolic attributed to the offering of the body in the form of bread and wine and the idea of the Real Presence were to some extent, present in his actions. During manifestations he symbolically merged his body and soul with the food offering. Bereś's aim was to initiate authentic bonds and the ritual structure of his manifestations along with the element of the feast were means to achieve this goal. Ethical aspects were always present in his actions, as he believed in the spiritual revival. However, Bereś separated spirituality from the institutionalized religion. His manifestations borrowed the symbolic elements from Christianity, but the crucial element of the connection with Christ was absent in those actions, as he concentrated on the horizontal relations established among people who have gathered.

The food in his actions was immanently connected with the idea of dialogue. Food appeared in manifestations which tackled diverse issues – political, social or meta-artistic. At the same time, the food products he utilized were never accidental – in each action, the symbolic connotations of the certain foods were crucial. Even if the meaning of certain food products remains open to various

interpretations, one is unquestionable – the sole presence of food and act of sharing food were the most meaningful aspects of many of Beres' manifestations. The food sharing was connected with the vital features of his art – dialogue, community building and the question of the subjectivity of the artist and the audience. Beres' secular masses were rituals of consolidation. Through the communion and commensality, he strived to establish an ephemeral community in the divided society.

BIBLIOGRAPHY

- Allman, Mark (2000), "Eucharist, ritual and narrative: formation of individual and communal moral character", *Journal of Ritual Studies* 14.1: 60-68.
- Anikiej, Aneta (2004), «Czym można zastąpić religię?»: wątki religijne w sztuce akcyjnej Jerzego Beresia», *Saeculum Christianum* 11.2: 169-192.
- Arnold, Phillip P. (2000), "Religious dimensions of food: an introduction", *Journal of Ritual Studies* 14.1: 4-5.
- Bendiner, Kenneth (2004), *Food in painting: from the Renaissance to the present*, Reaktion Books, London.
- Beres, Jerzy (1991), *Zwidy, Wyrocznie, Ołtarze (szkic autobiograficzny)*, Stowarzyszenie Artystyczne Grupa Krakowska, Kraków.
- Beres, Jerzy (2002), *Wstyd. Między podmiotem a przedmiotem*, Otwarta Pracownia, Kraków.
- Bloch, Maurice (1999), "Commensality and poisoning", *Social Research* 66.1: 133-149.
- Bottinelli, Silvia; D'Ayala Valva, Margherita (eds.) (2017), *The taste of art. Cooking, food and counterculture in contemporary practices*, University of Arkansas Press, Fayetteville.
- Bourriaud, Nicolas (1998), *Relational aesthetics*, Les presses du réel, Dijon.
- Brzostek, Błażej (2010), *PRL na widelcu*, Baobab, Warszawa.
- Czerni, Krystyna (1993), "Wiara w sztukę czyni cuda, czyli liturgia twórczości według Jerzego Beresia", *Znak* 458.7: 60-69.
- Douglas, Mary (1966), *Purity and Danger*, New York: Oxford 1966.
- Fieldhouse, Paul (2017), *Food, feasts and faith. An encyclopedia of food culture in world religions*, ABC-CLIO, Santa Barbara.
- Fischler, Claude (2011), "Commensality, society and culture", *Social Science Information* 50.3-4: 528-548.
- Fisher-Lichte, Erika (2008), *The transformative power of performance: a new aesthetics*, Routledge, New York.

- Gałka, Aleksandra (2016), "Jabłoń-jabłko: znaczenie symboliczne i historia. Zarys problematyki", in Jędrzejewski, Przemysław; Magiera, Piotr; Skrzężyna, Klaudia; Szuster, Gabriel (eds.), *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, Avalon, Kraków.
- Grubba-Thiede, Dorota (ed.) (2014), *Ablucje. Bereś, Warpechowski*, Państwowa Galeria Sztuki, Sopot.
- Gryglewicz, Feliks (1968), *Chleb, wino, eucharystia w symbolice Nowego Testamentu*, Księgarnia Św Wojciecha, Poznań.
- Guzek, Łukasz (2017), *Rekonstrukcja sztuki akcji w Polsce*, Tako, Toruń.
- Hanusek, Jerzy (1995), "Twórczość jako wyzwanie" in Węcka, Aleksandra (ed.) *Zwidy. Wyrocznie. Ołtarze*, Muzeum Narodowe w Poznaniu, Poznań.
- Hanusek, Jerzy (2017), "O polityczności sztuki Jerzego Beresia na tle politycznym", *Sztuka i Dokumentacja* 16: 63-79.
- Hermansdorfer, Mariusz (1988), *Art at the edge*, Hyperion Books, Oxford.
- Jones, Martin (2008), *Feast. Why humans share food*, Oxford University Press, Oxford.
- Kant, Immanuel (2007), *Critique of judgement*, Oxford University Press, Oxford.
- Kemp-Welch, Klara (2007), "Radykalna ekspansja wydarzenia ready-made'u", in *Jerzy Bereś. Sztuka zgina życie*, Galeria Sztuki Współczesnej Bunkier Sztuki, Kraków, 35-56.
- Kemp-Welch, Klara (2014), *Antipolitics in central european art. Reticence as dissidence under post-totalitarian rule 1956-1989*, I.B Tauris, London [etc.].
- Kerner, Susan; Chou, Cynthia (2015), "Introduction", in Kerner, Susan; Chou, Cynthia; Warmind, Morten (eds.), *Commensality. From Everyday Food to Feast*, Bloomsbury, London [etc.], 1-9.
- Koczanowicz, Dorota (2018), *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, Instytut Badań Literackich PAN, Warszawa.
- Kosiński, Krzysztof (2008), *Historia pijaństwa w czasach PRL. Polityka-obyczaj-szara strefa-patologie*, Neriton, Warszawa.
- Kowalski, Piotr (2000), *Chleb nasz powszedni: o pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Ossolineum, Wrocław.
- Królikiewicz, Anna (2019), *Międzyjęzyk*, Doczute, Sopot.
- Lachowski, Marcin (2006), *Awangarda wobec instytucji. O sposobach prezentacji sztuki w PRL-u*, KUL, Lublin.
- Mauss, Marcel (2002), *The Gift. The form and reason for exchange in archaic societies*, Routledge, London.
- Norman, Corrie E. (2012), "Food and religion", in Pilcher, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford handbook of food history*, Oxford University Press, Oxford, 408-427.

- Novero, Cecilia (2010), *Antidiets of the avant-garde*, University of Minnesota Press, Minneapolis.
- Piotrowski, Piotr (1999), *Znaczenia modernizmu. W stronę historii sztuki polskiej po 1945 roku*, Rebis, Poznań.
- Piotrowski, Piotr (2003), "Ciało i tożsamość. Sztuka ciała w Europie Środkowej", *Artium Quaestiones XIV*: 201-256.
- Piotrowski Piotr (2005), *Awangarda w cieniu Jałty. Sztuka w Europie Środkowo-Wschodniej w latach 1945-1989*, Rebis, Poznań.
- Pisarek, Adam (2016), *Gościnność polska. O kulturowych konkretyzacjach idei*, Grupa kulturalna.pl, Katowice.
- Potocka, Maria Anna (2007), "Trójca Jerzego Beresia: sztuka, religia, polityka", in Potocka, Maria Anna (ed.), *Jerzy Beres. Sztuka zgina życie*, Galeria Sztuki współczesnej, Kraków, 57-65.
- Riley, Gillian (2015), *Food in art: from Prehistory to Renaissance*, Reaktion Books, London.
- Simmel, Georg (2008), "Sociology of meal", in Inglis, David; Gimlin, Debra; Thorpe, Chris (eds.), *Food. Critical concepts in the social sciences*, vol. 1, Routledge, London [etc.], 111-116.
- Smith, Dennis E. (2003), *From Symposium to Eucharist: the banquet in the early christian world*, Augsburg Fortress, Minneapolis.
- Stronciwilk, Agata (2017), "Community, Feast and Gift: Food in Polish Performance. An Introduction", in Tomaszewska-Bolałek Magdalena; Drzał-Sierocka, Aleksandra (eds.), *Food in central Europe. Past-Present-Memory*, Wydawnictwo Katedra, Gdańsk.
- Strzelecki, Ryszard (2015), "Napoje w rytuałach jedności (toasty i formy religijne)", in Strzelecki, Ryszard; Górecka, Ewa (eds.), *W kręgu antropologii literatury, sztuki i form ludycznych*, Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Bydgoszcz, 253-257.
- Van Esterik Van, Penny (2015), "Commensal circles and the common pot", in Kerner, Susan; Chou, Cynthia; Warmind, Morten (eds.), *Commensality. From everyday food to feast*, Bloomsbury, London [etc.], 31-42.

(Página deixada propositadamente em branco)

13. A COZINHA TRADICIONAL LUSITANA E A REPLICAÇÃO DOS MEMES NAS REVISTAS DE CULINÁRIA DE SUPERMERCADOS PORTUGUESES

THE TRADITIONAL PORTUGUESE CUISINE AND THE MEME REPLICATION ON PORTUGUESE SUPERMARKET CULINARY MAGAZINES

Cynthia Luderer

Universidade do Minho, CECS

0000-0001-5149-669X

cynthialuderer@ics.uminho.pt

RESUMO

Este trabalho trata das duas revistas de culinária com a maior tiragem em Portugal, sendo ambas vinculadas aos maiores distribuidores luso de alimentos. Com o propósito de conferir como elas representam as produções alimentares que possam ser relacionadas com a cozinha tradicional portuguesa, ambas foram analisadas com vista à obra *Cozinha Tradicional Portuguesa*, de Modesto, editada em 1982, a qual já alcançou a cifra de 400 mil cópias vendidas. Para analisar esses textos foram conferidas as imagens e as mensagens verbais com o auxílio da semiótica e da análise do discurso. No campo teórico, o conceito de memes, defendido pelo biólogo Dawkins, tornou-se o dispositivo para abstrair dessas narrativas os geradores das memórias organizadas nesses tecidos mediáticos. Ao reconhecer que os memes se reproduzem nas imagens e nas palavras e indicam as camadas de memórias precedentes, eles estariam suscetíveis para se apresentarem nas propostas culinárias aqui estudadas. Com isso, conferiu-se que quando se trata de tradição, além da réplica de algumas receitas, as revistas enunciam uma estética rústica a qual se mostra como meme. Além de estar em consonância com o texto de Modesto, esse meme também se difunde seguindo os moldes dos discursos que publicitam a sustentabilidade ambiental.

PALAVRAS-CHAVE

Revistas de culinária; Supermercados portugueses; Sustentabilidade; Cozinha tradicional portuguesa; Memes; Sabe Bem; Continente Magazine; Maria de Lourdes Modesto; Tradição.

ABSTRACT

This work deals with two culinary magazines of major circulation in Portugal, and are both attached to the major Portuguese food distributors. Aiming at verifying how they

represent food proposes connected with Portuguese traditional cooking, they were both analysed having in mind Modesto's work *Cozinha Tradicional Portuguesa*, edited in 1982, of which 400 thousand copies have been sold. To analyse those texts, images and verbal messages, were checked within the semiotics scope and Discourse Analysis. In the theoretical field, the memes concept, introduced by biologist Dawkins, became the device to abstract from those narratives the memories generated organized in those media field. By recognizing that memes are reproduced in images and words and show precedent memory layers, they might be present in the culinary proposals studied here. So, it was stated that where tradition is concerned, besides the replication of some recipes, those magazines enunciate aesthetic rustic which appears as meme. Besides being consonant with Modesto's text that meme also spread by following the discourse models which publicize the environment sustainability.

KEYWORDS

Culinary magazines; Portuguese supermarkets; Sustainability; Traditional Portuguese cuisine; Memes; Sabe Bem; Continente Magazine; Maria de Lourdes Modesto; Tradition.

I. REPRESENTAÇÕES LUSAS DO GÊNERO TEXTUAL CULINÁRIO

Sob o ponto de vista da investigação, as revistas de culinária apresentam-se como suportes comunicacionais relevantes, pois por meio desses veículos é possível conferir diferentes aspectos de um determinado período e de um lugar. Nos textos dessas publicações, quer em formato de narrativas verbais ou imagens, circulam diferentes mensagens passíveis de indicar o papel que os alimentos ocupam para o grupo social que os consomem. Os discursos desse gênero de revistas costumam destacar-se pelo saber-fazer culinário, no qual impera curiosidades técnicas e truques¹, mas algumas se estendem aos discursos gastronômicos, entendendo-se por eles a expressão dos “sabores e [d]os prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa”².

Diferente das revistas de gastronomia, as quais também têm o público masculino como destinatário, é comum que as revistas de culinária se organizem num formato destinado ao público feminino³. Visto por esse ângulo, além das receitas, esse gênero textual apresenta algumas características. Para Warde⁴, as revistas dedicadas ao público feminino tratam, em sua maioria, de modo superficialmente, de temas relacionados à cultura popular, como os da beleza, da saúde, da moda e

¹ Pietroluongo 1997.

² Atala e Dória 2008: 175.

³ Ghilardi-Lucena 2008; Luderer 2013; Jacob 2006; Pietroluongo 1997.

⁴ Warde 1997: 44.

da própria comida. Por sua vez, segundo esse autor⁵, no que toca às mensagens de alimentação divulgadas nessas publicações, elas oferecem, implicitamente, uma série de respostas relacionadas ao quê e como comemos.

Segundo Rebelo⁶, dentre os papéis que ocupam as revistas de culinária está o de transmitir receitas, uma dinâmica que, no passado, ocorria mais oralmente. Por sua vez, no repertório dessas mensagens há as produções que se vislumbram como tradicionais. Mas, questiona-se: quais seriam as características de uma receita/um prato para ser considerado como tradicional? Ainda, com o olhar voltado à cultura portuguesa, quais as características que acendem nas revistas de culinária para que um prato seja reconhecido como da tradicional cozinha portuguesa?

No âmbito da tradição há vários pontos a serem tratados, dentre eles, se ela é transferida, ou seja, se circula ao longo das gerações, ou se é uma tradição inventada, a qual, segundo Hobsbawn & Ranger⁷, ela seria regulada por regras, as quais inculcam alguns valores e normas pelo exercício da repetição. Ao que se refere a Portugal, pode-se afirmar que um prato de bacalhau ganhe uma grande possibilidade de ser apresentado como tradicional na cultura lusa⁸, porém, como destaca Sobral⁹, ao se tratar de tradição culinária, há de se levar em conta os aspectos regionais, assim como os das classes sociais.

Dado este trabalho ter como objetivo analisar as dimensões sobre a tradição no campo culinário português, para discorrer esse tema optou-se por ter o apoio de uma obra do gênero da culinária, a qual se destaca como uma referência no campo lusitano. Trata-se do livro *Cozinha Tradicional Portuguesa (CTP)*, de Maria de Lourdes Modesto¹⁰, de grande sucesso editorial, a qual apresenta 244 fotografias e teve a sua primeira edição em 1982, chegando à 24ª em 2015, já tendo alcançado os 400 mil exemplares vendidos¹¹.

Além do estudo desse livro, foram selecionadas para este trabalho as revistas portuguesas de culinária com o maior número de tiragem no país, portanto, apresentam-se aqui dois títulos: *Continente Magazine (CM)* e *Sabe Bem (SB)*, ambas a completar dez anos de vida. As duas exibem uma peculiaridade, pois são mantidas pelos dois maiores grupos de distribuição de alimentos em Portugal: o *SONAE*, da rede de supermercados *Continente*, e o *Jerônimo Martins*, vinculado aos supermercados *Pingo Doce*. Para este estudo, selecionamos como *corpus* essas duas publicações veiculadas nos anos de 2015 e 2018. Portanto, foram aferidas

⁵ Ibid.

⁶ Rebelo 2016.

⁷ Hobsbawn e Ranger 1997.

⁸ Luderer 2014a; Sobral e Rodrigues 2013; Sobral 2007.

⁹ Sobral 2007: 35

¹⁰ Modesto 1991.

¹¹ Abreu, 2018.

36 publicações ao todo, dado a periodicidade da *CM* ser mensal, e a de sua concorrente bimestral.

Os textos nelas contidos, no formato verbal ou imagético, foram analisados com o apoio metodológico da semiótica e da Análise do Discurso. Com um olhar atencioso, buscou-se conferir as mensagens que estivessem vinculadas ao trabalho de Modesto¹², dado ter-se como propósito a busca nesse apoio bibliográfico dos signos que pudessem estar relacionados com o que se possa compreender como sendo características da comida tradicional portuguesa.

A pesquisa de Abreu¹³ sobre o *CTP* oferece algumas pistas do que se possa considerar como tradição no contexto dessa obra, como ao que se reflete, por exemplo: no confronto com o outro, ou seja, nas propostas alimentares locais que se contrastam com as do estrangeiro; no gosto inerente de uma determinada população – o que está vinculado à determinada época e aos alimentos ali expostos; e ao próprio contexto da paisagem, a qual reflete uma nostalgia. Ainda se conjecturou sobre as considerações de Sobral¹⁴, quem defende que uma marca da tradição culinária portuguesa seja a abundância da doçaria e do bacalhau. Por sua vez, segundo exposto por Abreu¹⁵, dentre as 832 receitas divulgadas no *CTP* 312 são doces. Quanto ao bacalhau, diz essa autora¹⁶ que uma das vertentes na qual ele se destaca é na cozinha de festas, como na ceia de Natal. Por sua vez, essa analogia do bacalhau estar tradicionalmente associado à ceia de Natal também foi conferida por análise em periódicos brasileiros que tratavam sobre a culinária portuguesa¹⁷.

Essas pistas contribuíram para se ter a devida atenção aos signos replicados no *CTP* e nas revistas analisadas. Por sua vez, foi com base nesse processo que se conferiu os memes que se reproduzissem nesse conjunto de textos.

Originariamente, o conceito de meme foi apresentado pelo biólogo Richard Dawkins, quem, de modo metafórico, aludiu o termo ao princípio de um gene, porém, resguardando ao meme a relação de réplica na cultura¹⁸. Nunes¹⁹ contextualiza os memes sob a ótica da comunicação e explica que ele é “um replicador, uma unidade de transmissão cultural, uma unidade de imitação”. Para ela²⁰, além da estabilidade, “é a fecundidade ou a velocidade de replicações que determinará o sucesso do meme, sob a forma de frequência de circulação”. Por sua vez, Dória²¹

¹² Modesto 1991.

¹³ Abreu 2018.

¹⁴ Sobral 2008: 114.

¹⁵ Abreu 2018: 5.

¹⁶ *Ibid.*: 52.

¹⁷ Luderer 2014a.

¹⁸ *Ibid.*: 2014b.

¹⁹ Nunes 2013:48.

²⁰ *Ibid.*: 49.

²¹ Dória 2009: 146.

explica que o meme pode ser entendido como um vírus, que “pula’ de cérebro para cérebro”, e no campo da alimentação defende que a receita culinária é um meme. Para ele:

Os meios de propagação dos memes são inúmeros: a palavra escrita, falada, o exemplo e assim por diante [...]. E do mesmo modo como os genes pulam de um corpo para outro por intermédio do espermatozoide e do óvulo, o meme viaja pelo cérebro que conseguiu atingir através das formas indicadas. Desse ponto de vista, [o chef francês Paul] Bocuse nos ‘passou’ vários memes em seu livro, e certamente tanto ele como nós fomos usados como hospedeiros [...].²²

A partir desses princípios, e tendo em vista as mensagens divulgadas no *CTP*, assim como nas 36 revistas usadas como *corpus*, este trabalho se desenvolveu em busca de reconhecer os memes que estão a se replicar dentro do contexto entendido como sendo da cozinha tradicional portuguesa.

2. A FAMÍLIA E A TRADIÇÃO NAS REVISTAS DE CULINÁRIA DOS SUPERMERCADOS PORTUGUESES

Dada a tiragem aproximada de cem mil exemplares, pode-se inferir que as revistas de culinária aqui analisadas atendem a um público de massa. O fluxo das vendas ocorre nos supermercados, onde as publicações são disponibilizadas, normalmente, junto às caixas registradoras, e são oferecidas aos clientes que por ali passam com as suas compras. O custo de comercialização de ambas é módico: a *CM* é comercializada por €1 (um euro), mas os consumidores que possuem o cartão cliente *Continente* obtêm 50% de desconto desse custo, tendo esse valor disponível para ser usado numa próxima compra. O *Pingo Doce* isenta-se de estratégias assim e mantém o preço de capa de sua revista *SB* a € 0,50 (cinquenta centavos). Por sua vez, esses valores praticados por ambas não variam desde o lançamento, respectivamente, outubro de 2010 e maio de 2011.

Outra característica reservada às duas revistas é o público que almejam. A partir da declaração de pessoas que atuam na equipa da *CM*, conferiu-se que o destinatário dessa publicação é o público feminino, entre a faixa etária de 25 a 35 anos. Levando-se em conta o exposto por Warde²³, sobre o modo superficial em que os temas são tratados nas revistas femininas, pode-se conferir esse aspecto nessa publicação. As jovens mulheres são as protagonistas dos temas ilustrados na *CM* e esse quadro focal regula com os discursos do enunciador, que dialoga com um enunciatário que se ocupa do papel da figura materna e que é ativo no

²² Ibid.

²³ Warde 1997: 44.

seu dia a dia e, assim, diante o limitado tempo que lhe resta, o enunciador entra em sua vida para contribuir, ensinando-o como prover a saúde e o bem-estar de sua família, da qual se insere as crianças.

Por parte da *SB* não houve um depoimento elucidativo a respeito do público por ela focado, mas adianta-se que o enredo apresentado nessa publicação pouco se difere do de sua concorrente. Porém, ainda que nenhuma das duas revistas explicitamente o gênero feminino em suas cartas do editorial, há outras mensagens que remetem a esse público. Um exemplo é a publicidade. Na *SB*, por exemplo, há produtos de beleza para mulheres, assim como cores e estampas tipicamente femininas nos cenários de produtos promovidos e alimentos industrializados destinados às crianças.

Confere-se assim que os discursos dessas publicações apresentam uma hegemonia em torno de uma mulher, a qual ocupa o papel da maternidade, e está enfaticamente vinculada à família. Por sua vez, família é um vocábulo que surge com muita frequência nas duas publicações e, com isso, infere-se que seja este significativo o ponto nodal dos discursos dessas duas revistas.

Segundo Prado²⁴, a expressão de “ponto nodal” – apresentada por Laclau ou “palavra de ordem”, quando dita por Deleuze –, trata-se de um conceito a partir do qual o discurso se totaliza e se torna hegemônico, apresentando-se como um paradigma explicativo de uma determinada realidade. Configura-se assim uma totalização imaginária no texto, a qual mostra uma verdade discursiva, explicando parte do real²⁵.

Posto isso, pode-se inferir que o conceito de família é o que radia os discursos nessas revistas e, assim o sendo, põe-se em questão a relação desse prisma com o foco que se coloca em causa neste estudo: a tradição.

Os significantes “família” e “tradição” estão presentes nas duas revistas e, inclusive, são passíveis de estarem unidos no mesmo texto. Por certo, é relevante conferir o significado que eles apresentam nas mensagens, mas, a princípio, limitamos a discorrer alguns exemplos quantitativos com base nas edições de 2015 e 2018 da *SB*.

Quando se trata de análise de revistas, é importante conferir as suas capas. Elas são objetos relevantes para conferir seus discursos comunicacionais, pois a imagem selecionada a ser ali exposta agrega-se aos conteúdos verbais, e esse conjunto é o primeiro contato comunicativo com o enunciatário e contribuirá para convocar o leitor a consumir o exemplar²⁶. Nas capas das edições avaliadas da *SB* o significante “família” esquivou-se de lá estar, mas o vocábulo “tradição” marcou presença. Ele é expresso na capa da edição 24²⁷, dedicada à Páscoa, na

²⁴ Prado 2011.

²⁵ Ibid.

²⁶ Luderer e Carvalho 2019.

²⁷ *Sabe bem faz bem* 24.

qual anunciava “a boa tradição do cabrito”; e no número 26²⁸, quando se anuncia o *ceviche* como sendo a “simplicidade com a tradição dos andes”.

Outro núcleo das revistas onde se podem conferir as intenções comunicacionais do enunciador é a carta do editor e, nessa seção verificamos que o termo “tradição” foi dali excluído. No entanto, o vocábulo “família” faz parte do corpo desses textos, o qual aparece: uma vez nas cartas das edições 28²⁹ e 43³⁰; duas vezes nas edições 27³¹, 42³² e 46³³ e três vezes na 41^{a34}. Nesse cômputo verifica-se que em 2018 a palavra foi usada oito vezes nessa seção, e apenas três em 2015. Se visto pela frequência do uso da palavra “família” no conjunto das edições verificadas de *SB*, confere-se que ela foi redigida 32 vezes em 2015 e 81 vezes em 2018. Ou seja, esse significante passou a ser muito mais empregado.

Ainda que não tenha sido exposto nas cartas do editor, o significante *tradição* também passou a ser mais aplicado nos textos das revistas de 2018. Sem levar em conta os termos *tradicional*, *tradicionalis* e *tradições* – os quais também aparecem –, o vocábulo *tradição* é citado 14 vezes no corpo das mensagens da revista *SB* de 2015, e 49 vezes no total das edições de 2018. Desse último cômputo, vale destacar que 21 dessas aparições foram conferidas na 45^a edição,³⁵ quando a revista apresenta uma edição especial, dedicada aos produtos da marca *Pingo Doce*.

Ao ter em conta ao que é exposto por Charaudeau³⁶, que há numerosos entrecruzamentos entre os discursos e de suas representações produzidas numa dada sociedade, há de se ter atenção aos dados acima citados. Esse aumento do uso desses dois significantes e os devidos cruzamentos entre eles no corpo dessas edições pode estar relacionado a um movimento social contemporâneo vinculado a diferentes motivos. Uma análise futura, que trate esse tema de modo mais específico, poderá dar melhores pistas a esse respeito, pois, como dito por Charaudeau³⁷, há uma ordem do imaginário, baseado nas representações de um grupo social, que leva a garantir o que é dito. Porém, a princípio, o que se consta é uma replicação desses dois significantes nas narrativas das revistas, um aumento de frequência que indica uma fecundidade se os entendermos como memes.

²⁸ Ibid. 26.

²⁹ Ibid. 28.

³⁰ Ibid. 43.

³¹ Ibid. 27.

³² Ibid. 42.

³³ Ibid.: 46.

³⁴ Ibid.: 41.

³⁵ Ibid.: 45.

³⁶ Charaudeau 2009: 47.

³⁷ Ibid.: 55.

3. IMAGENS QUE CONVOCAM À TRADIÇÃO

Como dito por Charaudeau³⁸, a construção da notícia é um texto filtrado e, assim como salientado por ele³⁹, as imagens tornam-se a prova da verdade. Esse repertório também é constatado no processo de criação das revistas de culinária, para as quais as imagens ganham peculiar importância. Segundo Chiachiri⁴⁰, com os recursos técnicos e artísticos aplicados a partir de uma imagem fixa, chapada, bidimensional, pode-se provocar reações sinestésicas no leitor quase ou tão mais forte do que a sua percepção do próprio prato.

Diante disso, dedicamos mais atenção às imagens divulgadas nas revistas, levando-se em conta o apoio sobre o plano das 242 fotografias divulgadas no *CTP*. Além dos pratos relacionados às receitas, este livro apresenta as espacialidades dessas produções, nas quais se inserem as pessoas e as mãos que desenvolveram o ato culinário. Dado haver escolhas e seleções no processo da captação das imagens, presume-se que o olhar e as lentes dos fotógrafos Augusto Cabrita e Homem Cardoso, os profissionais que fizeram parte do projeto do *CTP*, contribuíram para esse resultado final.

Para este trabalho, foram averiguadas 141 dessas imagens, as quais, mais especificamente, expunham apenas a composição do prato. Portanto, a princípio, as que prevaleciam a paisagem e os atores no contexto da composição fotográfica foram desconsideradas. Mais especificamente, respeitando a divisão das 11 regiões expostas no livro, foram selecionadas: 15 imagens do Douro e Minho; 13 de Trás os Montes e Alto Douro; 11 da Beira Alta; 17 da Beira Baixa; 10 da Beira Litoral; nove do Ribatejo; 19 de Estremadura; 20 do Alentejo; 12 do Algarve; sete da Madeira e oito dos Açores.

Apoiado em Claude e Christiane Grignon, o estudo de Abreu⁴¹ apresenta justificativas no que se refere à importância dos dados quantitativos quando se trata das tendências dos consumos alimentares e, ao pensar na proposta deste trabalho, torna-se relevante respeitar essa afirmativa. Assim, dado o interesse de captarmos os memes que se reproduzem no contexto da comida tradicional portuguesa, foram buscados os ícones que se repetiam nessas 141 imagens selecionadas do *CTP*. Com isso, metodologicamente, com vista às composições fotográficas selecionadas e conferidas, organizou-se dez categorias estéticas para então se verificar aquelas que mais se repetiam (Tabela 1).

Em termos quantitativos, dentre as características conferidas verificou-se o destaque de algumas delas, como: o modelo praticado da porção coletiva; o uso das toalhas brancas bordadas à mesa; e a falta de alinhamento na elaboração

³⁸ Ibid.: 131.

³⁹ Ibid.: 55.

⁴⁰ Chiachiri Filho 2008.

⁴¹ Abreu 2018: 41.

estética do prato. Infere-se que essas características encontradas no *CTP*, e outras que também ganham efeito de repetição no livro, possam ser signos que se pode entender como parte das representações da cozinha tradicional portuguesa.

Apoiados nessa base, buscou-se conferir quais dessas características se replicam na culinária portuguesa cotidiana. Para tanto, as revistas de culinária dos supermercados portugueses serviram como aporte para se desenvolver essa análise. Com essa interação entre as características conferidas nos pratos divulgados do *CTP* (Tabela 1) em relação às das revistas, pôde-se considerar o que defende Dawkins⁴², ou seja, que os memes propagam-se na cultura e que, no sentido amplo, podem ser chamados de imitação. Mais especificamente, com esse exercício foi possível conferir o efeito fenotípico, o qual estaria relacionado à permanência de algumas características na cultura culinária portuguesa.

A partir de uma análise qualitativa, verifica-se a partir de uma observação sobre os dados da Tabela 1 e com vista à Tabela 2, que há continuidade de algumas características, as quais se confirmam por um padrão repetitivo ou por um caráter inovador, que tiveram como base as características originais. Para dar acabamento ao prato, por exemplo, há outros ingredientes para replicar a mesma estética da canela em pó, como o açúcar e as sementes. O uso da laranja, visto no *CTP* para decorar pratos salgados, se estende a outros ingredientes cítricos com o mesmo fim. Os grelos- que no *CTP* era a verdura que ganhava destaque como acompanhamento- deixam de ser o centro das atenções e serão substituídos por outras folhagens verdes para ocupar o papel de acompanhamento do prato. A salsa também ganhou suplente, pois os pratos passaram a ser decorados com outros variados tipos de ervas. O tom azul das louças divulgadas no *CTP*, que remete aos tradicionais azulejos portugueses, continua a ser usado nas revistas, mas ganha relevância diante as propostas com pescados, transmitindo, com esse tom, a tonalidade do mar. As pesadas mesas escuras de madeira maciça passam a ser apresentadas nas revistas com um acabamento de pátina, expressando o modelo antigo, do usado, do gasto, mas por cores iluminadas- como do branco ou do azul/cinza claro. Seguindo os modelos contemporâneos ocidentais apresentados por Luderer⁴³, as porções nas revistas são apresentadas em empratados, e as tigelas e os jarros de barro serão substituídos pela transparência do vidro. O vinho, tão caro à cultura portuguesa, é mantido sobre as mesas, mas as louças para servi-lo ganham transparência e mais requinte. As toalhas brancas mantiveram-se em destaque e são elas que cobrem as mesas para os momentos festivos- como a Páscoa e o Natal. Por sua vez, como já visto, é nas edições dessas datas que a tradição é pontuada com destaque e quando se busca os arquétipos de outrora, incluindo, as porções coletivas. Com essas propostas e mensagens (Tabela 2), as

⁴² Nunes 2011.

⁴³ Luderer 2013.

revistas passam a apresentar as novas marcas e memórias culinárias que poderão, inclusive, ser futuramente replicadas.

4. O DESTAQUE DO RÚSTICO NAS CAMADAS MNÊMICAS

Indo ao encontro dos interesses e controles higienistas e sanitários, as louças transparentes, brancas e lisas têm sido as mais divulgadas neste século quando se trata no universo da gastronomia ocidental⁴⁴. Dado o exposto por Baudrillard⁴⁵, que há um sistema relacionado ao uso e à aplicação dos objetos, pode-se inferir que essas louças resguardam características que atendem ao modelo de higienização, algo bastante caro à sociedade contemporânea. Nas revistas dos supermercados vê-se louças com essas características, porém é um estilo que escapa das ilustrações do *CTP*, as quais exprimem a tradição por meio de outros tipos de objetos.

Na obra de Modesto⁴⁶ destacam-se as louças opacas, como as de barro e porcelanas coloridas ou estampadas, e muitas apresentam um tom encardido e, por vezes, mostram-se rotas. Também há no livro a divulgação de vasilhas feitas com outros materiais, como palha, madeira, lata ou ferro. As louças brancas ou as transparentes apresentam relevo em suas bordas e, assim como as tigelas ou bandejas de prata, são as escolhidas para apresentar propostas servidas em ocasiões especiais. Muitas peças deixam de ser vistas em detalhes por estarem forradas por panos ou repletas de alimentos até as suas bordas. Quanto ao panorama no qual estão inseridas, muitas são apresentadas num cenário campesino, ou com utensílios que remetem ao universo campestre. Ademais, prevalecem os contornos irregulares, arredondados, agregados ao excesso de informações na decoração dos pratos. Inclusive, percebe-se um conjunto que remete aos traços barrocos, sendo raro o uso das linhas retas nessas composições. Ainda, essa obra acaba por indicar uma comida tradicional portuguesa que exalta um conjunto de signos que remete ao estilo rústico.

Em relação às revistas dos supermercados portugueses, conferiu-se que elas contemplam algumas características visualizadas no *CTP* quando apresentam as suas propostas culinárias relacionadas ao universo luso. As próprias instruções da receita, em relação ao uso de determinadas travessas ou decoração, indicam uma aproximação com o estilo rústico visualizado no *CTP*.

Dentro do *corpus* selecionado, averiguou-se que a *CM*⁴⁷ enunciou por duas vezes, no mesmo ano, uma tradicional iguaria vinculada ao norte de Portugal:

⁴⁴ Ibid.

⁴⁵ Baudrillard 1981.

⁴⁶ Modesto 1991.

⁴⁷ *Continente magazine* 90: 28; Ibid. 92: 71.

o Bacalhau à Gomes de Sá. O prato não está ilustrado no *CTP*, mas a receita é divulgada no livro⁴⁸, onde indica “deita-se num tabuleiro de barro [...] Servir com salsa picada e enfeita-se com rodela de ovo cozido e azeitonas”, características essas materializadas nas imagens dos dois pratos apresentados nas duas edições da *CM*. Ao lado da página onde se exprime essa receita de bacalhau, o livro apresenta a imagem de outra produção com o pescado, um Bacalhau à Margarida da Praça⁴⁹, o qual é servido numa tigela de barro de formato oval, apoiada sobre uma toalha branca bordada. Na composição da mesa ainda há uma jarra de barro marrom, um copo de vidro cheio de vinho e pedaços de pães. O bacalhau está centrado na travessa e, à sua volta, há grandes rodela de batatas cozidas até às bordas. A decoração fica a cargo de algumas azeitonas pretas inteiras, expostas de maneira desordenada sobre as batatas, e um arranjo de salsa inserido no centro da porção coletiva do bacalhau. Foi conferida uma produção com características estéticas semelhantes na *CM*⁵⁰, mas tratava-se de um borrego na panela. O formato oval da vasilha se repete, porém, por ser mais profunda, se confere a borda branca da cerâmica onde a produção é exposta. Assim como o prato do bacalhau, a proteína está no centro, porém, rodeada por cubos de cenoura- e não rodela de batatas. As azeitonas pretas a decorar seguiram o mesmo padrão e, quanto às ervas, diferente do arranjo de salsa, se espalham alecrim sobre a porção coletiva da carne. Esse prato é exposto sobre uma mesa de pátina branca, onde há folhagens de alecrim na composição. Salienta-se que as características repetitivas expostas no prato do borrego podem ser entendidas como memes.

Como ilustrado anteriormente (Tabela 1), o uso da salsa na decoração dos pratos é uma das marcas presentes nas propostas do *CTP* e salienta-se essa característica na ilustração dos famosos pastéis de bacalhau. Nesse livro⁵¹, eles são apresentados numa travessa oval, de barro marrom, desenhada com traços curvilíneos e pontinhos pintados em tom caramelo. A vasilha em formato oval é preenchida com próximo de 20 pastéis em formato ovoide. A composição é decorada com dois arranjos de salsa, expostas uma de cada lado da porção. A travessa é exibida sobre uma toalha cinza clara, na qual é aplicada tiras de tecidos estampadas coloridas, as quais remetem a um modelo *patchwork*, que se cruzam e formam grandes losangos.

Na *CM*⁵² os bolinhos de bacalhau são sugeridos para serem consumidos com molho de ervas, e há semelhanças com os enunciados no *CPT*, pois apresenta uma porção de 15 bolinhos arredondados de modo coletivo, mas expostos separadamente sobre uma grelha de ferro preta. Nesse conjunto há uma pequena tigela

⁴⁸ Modesto 1991:14.

⁴⁹ Ibid.:15.

⁵⁰ *Continent magazine* 90: 31.

⁵¹ Modesto 1991: 17.

⁵² *Continent magazine* 92: 17.

branca com o molho de ervas, e no canto direito inferior da imagem é destacado um arranjo de salsa.

Identifica-se no arranjo de salsa um ingrediente/signo que se repete na composição dos bolinhos e essa característica rústica se adere à grade de ferro preta, que remete a um utensílio que teria sido utilizado no processo da elaboração da cocção dessa proposta. Essa grade é mostrada apoiada sobre uma madeira em tom natural com veios aparentes, que toma um quarto da fotografia. Quanto ao molho de ervas, é visto que é heterogêneo, pois troços de salsa são visíveis nessa composição.

Outro item que resguarda rusticidade e é comumente encontrado no comércio de alimentação do norte de Portugal é o pão de ló, uma iguaria apresentada no *CTP* na sua primeira seção, a do *Douro e Minho*. A receita ilustrada nesse livro é o pão de ló Margaride⁵³, e tem o visual semelhante ao pão de ló tradicional. Ainda que a quantidade dos ingredientes apresentados nas receitas de ambos se difira⁵⁴, verificam-se peculiaridades em comum, como: o uso do papel para forrar a forma com buraco no meio, a qual deve ser de barro e não vidrada; e a sugestão do uso dos fornos à lenha das padarias para cozer a iguaria.

Esse quitute é posto para o consumo junto com o próprio papel no qual é cozido e, popularmente, é ingerido aos nacos, um exercício feito com as mãos, sem o uso dos talheres⁵⁵.

A *CM* divulga o pão de ló de Margaride na última página⁵⁶, onde promove a seção *Yammi 2*- nome relacionado a uma marca de robô de cozinha. Ali são impressas duas receitas em papel cartonado e brilhoso para serem colecionadas e a receita que faz par com a do pão de ló é um ensopado de borrego- apresentado numa tigela de barro e com pedaços de pão. As duas iguarias foram ilustradas sobre uma madeira rústica, sendo o pão de ló apresentado com o tradicional papel no qual é cozido, ficando ao seu lado, no canto superior direito, três ovos inteiros e abaixo uma parte de uma faca de inox apoiada sobre um pano de cor bege com listras brancas. Se constrói um aspecto monocromático que se vincula aos tons terra. A receita está impressa detrás da imagem, e indica que a porção atende a dez pessoas, ou seja, é coletiva. Dado o uso do robô de cozinha para produzi-la, ela foi classificada como fácil, sendo necessário apenas 11 minutos para concluí-la – um tempo muito menor comparado à receita tradicional do *CTP*, a qual exigia de 30 minutos a uma hora só para bater os ovos. O uso do papel manteiga é indicado na receita e o enunciador alerta o leitor sobre o modo de preparo tradicional do

⁵³ Modesto 1991: 36.

⁵⁴ *Ibid.*: 37.

⁵⁵ Há regiões que promovem receitas específicas dessa iguaria que contribui para esse bolo ter um resultado mais cremoso, e isso interfere na maneira de ingeri-lo. Um exemplo é o pão de ló de Ovar, que é menor e se usa colher para comê-lo.

⁵⁶ *Continente magazine* 90: 99.

quitute numa nota expressa no final da receita: “Tradicionalmente, o pão de ló de Margaride é cozido numa forma de barro forrada com papel almaço, em forno de lenha. Diz a tradição que este é um doce que se parte à mão.”⁵⁷

A revista *SB*⁵⁸ ilustra uma produção que remete ao visual do pão de ló, mas trata-se de mini *clafoutis* de kiwi. Eles são apresentados em forminhas individuais, e o papel vegetal- untado com manteiga, amassado e com marcas de resíduos do processo da cocção- é mantido junto da iguaria a ser servida. O fundo da fotografia é azul, e oferece apoio a dois *clafoutis* ali expostos e a uma pequena vasilha com kiwi batido a ser usado como molho. Na composição ainda há uma grelha, na qual estão mais três peças de *clafoutis*. Devido às marcas de gordura queimada retida nesse utensílio, predomina nessa peça uma cor de ferrugem. Uma das forminhas está vazia e nela se exprime o texto sobre a procedência dos *clafoutis*: “Sobremesa de origem francesa, começou a ser feita com cerejas. Consiste em fruta assada no forno, a que se junta um creme de ovos, farinha, leite e açúcar”⁵⁹. Essa receita foi divulgada na *Seção Produtor*, a qual apresenta em 13 páginas⁶⁰ a produção de kiwis da região da Bairrada. As imagens incluem pessoas sorridentes a colher e transportar os frutos⁶¹, promovendo que a origem dos kiwis comercializados nos supermercados *Pingo Doce* é o campo, onde, segundo as imagens, as pessoas trabalham e expressam estarem feliz.

Ainda que não se trate da mesma iguaria, conferem-se repetições nos traços estéticos entre as duas produções, destacando-se o papel grudado aos quitutes a serem servidos. No mais, os objetos do cenário onde as produções são apresentadas remetem a um estilo rústico. Também, independente ao uso de um robô de cozinha, que ajuda a acelerar a produção do pão de ló, ou da exibição de uma receita de origem francesa, verifica-se que o enunciador exalta as mensagens sobre a tradição das duas sobremesas.

Ao continuar no universo dos doces e de propostas da *SB* confere-se a receita de um bolo de pão e banana ⁶², também para ser feito com o uso do robô de cozinha. A iguaria tem o formato redondo e serve oito fatias. A cor da massa é castanha e está coberta com rodela de bananas. A louça onde é servida é branca, e a borda apresenta relevos ondulados – um estilo semelhante ao ilustrado no *CPT* quando se apresenta uma porção de aletria⁶³ e de torresmos da Beira⁶⁴. O prato branco com o bolo está apoiado sobre uma madeira de tom natural e na

⁵⁷ Ibid.

⁵⁸ *Sabe bem faz bem* 23: 74.

⁵⁹ Ibid.

⁶⁰ *Sabe bem faz bem* 23: 64-76.

⁶¹ Ibid.: 65-67.

⁶² Ibid. 24: 33.

⁶³ Modesto 1991: 32.

⁶⁴ Ibid.: 90.

composição inclui-se parte de uma banana com casca e três pedaços de pães de cereais.

No *CTP* há um bolo de mel⁶⁵ com características semelhantes ao bolo de pão e banana divulgado na *SB*⁶⁶. Também redondo, com massa de cor castanha, mas coberto com frutos secos ao invés da banana. A travessa que o apoia é de prata, e há três pequenas licoreiras de cristal com um líquido amarelo ouro e uma taça, do mesmo material, meio cheio com uma bebida dourada. A toalha é de tecido branco e o bordado vasado apresenta muitas volutas, permitindo conferir a cor castanha da madeira da mesa. Ainda há um prato de sobremesa de louça, com as bordas em azul, onde são expostas fatias do bolo de mel e uma pequena tigela côncava repleta de biscoitos arredondados. Uma grande flor natural, de cor rosa escuro, se salienta nessa composição, onde também se destaca uma garrafa forrada de palha. Há inquietude nessa decoração, a qual o brilho do líquido dourado se destaca e se confronta com as volutas dos bordados vasados da toalha. Esse conjunto de exageros de formas e cores, que remete a uma composição barroca, contrasta com o bolo de mel exposto nessa mesa, o qual resguarda semelhanças com o bolo de pão e banana divulgado na *SB*, dado o pouco requinte dos traços apresentados em ambos.

Há muitas imagens no *CTP* a ilustrarem pouco requinte e muitas delas estão relacionadas ao campo, ao mundo rural, onde o paradigma estético é diferente dos citadinos. Por sua vez, esse livro demonstra que muitas das tradições culinárias têm a sua origem vinculada aos ares campestres. Mas os signos relacionados à culinária, que se materializam nos processos da execução das receitas, como no uso das técnicas e no manuseio de utensílios e ingredientes, e nas próprias escolhas estéticas no processo de montagem de um prato, também podem partir das cidades.

Ao pensar nessa questão, nos remetemos a um tema exposto anteriormente (Tabela 1), que é uma das características destacadas no *CTP*: as 18 louças ilustradas no livro que apresentam acabamento em tom azul. Para trabalhar sobre essa peculiaridade, convém pensar na exposição permanente do Museu Nacional do Azulejo, em Lisboa, onde se enuncia com maestria a pertinência que tem os azulejos azuis para a cultura portuguesa. Esse ícone, que se apresenta em diversas expressões artísticas e populares no seio lusitano, também se materializa em diferentes objetos, incluindo as louças e outros utensílios⁶⁷.

Por sua vez, as duas revistas aqui tratadas fazem uso desse signo quando direcionam o leitor para o universo lusitano. Um dos exemplos é conferido na

⁶⁵ Ibid.: 307.

⁶⁶ Id. 2015: 24: 33.

⁶⁷ Além da representação nas louças, o azulejo decorado em azul também é explicitamente ilustrado em cenários do *CTP*. Um exemplo dessa presença é vista na imagem que ilustra a produção das cavacas de romaria (Modesto 1991: 107).

*SB*⁶⁸, que o destaca por meio de pratos brancos com volutas desenhadas em azul ao apresentar a seção *Mundo mediterrânico*⁶⁹. Nessa imagem ainda se percebe a representação do mar, pois os pratos se apoiam num fundo azul e são contornados por uma linha branca, como se fosse onda, a qual exprime a seguinte mensagem:

Sabores e aromas simples e saudáveis com os mais genuínos legumes e frutos, carnes, peixes e frutos do mar, onde o azeite não pode faltar e as especiarias e ervas aromáticas intensificam paladares de caráter único. Aqui o convívio e a partilha também são presença obrigatória. Esta é a Dieta Mediterrânica que nos une.⁷⁰

Em algumas das páginas seguintes onde as receitas relacionadas a essa dieta são ilustradas é incluída uma decoração: uma margem, exposta na parte superior e inferior das páginas, com uma sequência de pequenas figuras em azul, as quais remetem aos azulejos azuis. Também há imagens nas quais há figuras em azul ilustradas nas louças ou nos cabos dos talheres. Essa seção, que faz parte de outras edições, também destaca o azul nas composições. Na edição 27⁷¹, junto da proposta da “sopa exótica de peixe” e “aletria”, se insere um par de *hashi* brancos, e seus cabos são decorados com pequenas volutas desenhadas em azul. Essa cor também é o tom aplicado na grafia dessa seção quando se exprime informações sobre os procedimentos ou outras indicações de suas receitas.

Os traços rústicos se acanham nessas propostas, mas ainda se mostram presentes. Inclusive, uma das receitas ilustra a própria assadeira onde foi assado um gratinado de borrego com beringela⁷², mas há também as propostas em porções individuais e louças em azul mais requintadas. Em termos semióticos, confere-se uma organização complexa nessas mensagens culinárias, que se organizam numa hierarquia de textos. Inclusive, nesse sentido, vale lembrar que a própria frase destacada e desenhada como se fosse onda, exposta entre os pratos que abre a seção da Dieta Mediterrânica na edição 23⁷³, apresenta uma proposta que prevê “sabores e aromas simples [...]”, ou seja: abre-se a permissão para que o requinte fique para segundo plano.

⁶⁸ *Sabe bem faz bem* 23: 35.

⁶⁹ A comunidade de Tavira representou Portugal junto ao processo de candidatura para o país ser considerado como um dos membros a salvaguardar a Dieta Mediterrânica (Freitas, 2015).

⁷⁰ *Sabe bem faz bem* 23: 35.

⁷¹ *Ibid.* 27: 23.

⁷² *Ibid.* 23: 38.

⁷³ *Ibid.*: 35.

5. O RÚSTICO E O VERDE

Como visto anteriormente (Tabela 1), dentre a seleção das 141 produções selecionadas no *CTP*, 12 apresentavam características que remetiam ao universo campesino. Com isso, essas imagens comunicam em seu contexto as imperfeições encontradas na natureza, materializadas em signos que resguardam uma estética rústica e que são cromatizados em verde em sua grande maioria (Tabela 3).

Se tivéssemos selecionado um grupo maior de imagens haveria como enunciar uma maior percentagem de fotografias que remetessem ao universo campesino, pois as atividades relacionadas ao mundo rural é uma das características destacadas no *CTP* que convocam o leitor às origens lusitanas e às suas tradições.

Por sua vez, na atualidade, o tema campestre e a sua representação pelo pigmento verde têm sido dominantes na construção das mensagens contemporâneas quando tratam da sustentabilidade. Para Aquino⁷⁴, a cromática verde é o ponto nodal nos discursos relacionados à sustentabilidade, e esse pigmento, enunciado nas imagens do campo, das árvores e das plantas, assim como em outros signos e matrizes textuais nas narrativas publicitárias, torna-se predominante para exprimir o bem-estar vinculado ao meio ambiente.

Ao reconhecer a afirmativa de Rebelo⁷⁵, que as revistas de culinária assumem um papel comercial e evocam o enunciatório para outras vertentes informativas além das vinculadas às receitas, julgou-se pertinente verificar como as mensagens relacionadas ao universo campesino suscitam nas revistas de culinária analisadas neste estudo. Esse desígnio é relevante por se ter conferido o destaque das imagens campesinas no contexto do *CTP*.

Posto isso, e ao seguir com as análises, conferiu-se que na *SB* um dos dispositivos aplicado pelo enunciador para elucidar o universo verde está relacionado ao trabalho/produtos de agentes que forneçam alimentos para os supermercados *Pingo Doce*. A seção “Produtor”, a qual elucidou o caso acima citado sobre os kiwis, é um dos exemplos que se verifica as mensagens campesinas⁷⁶. Por sua vez, na *CM*, o cenário do campo costuma aparecer na seção “Destinos”, a qual ilustra atrações turísticas. Confere-se nesses exemplos que as propostas dessas publicações distinguem-se das ilustradas no *CTP*, onde as mãos calejadas ou rugosas de sujeitos trabalhadores, vestidos com roupas surradas e inseridos num cenário campestre e rústico são os ilustrados no repertório.

Assim como os anúncios publicitários que promovem o universo verde para apresentar a sustentabilidade, os dispositivos relacionados ao campo nas revistas também convidam o leitor a entrar em sintonia com o prazer e o bem-estar. O universo verde é enunciado de modo a convocar a *Momentos com Sabor*- título de

⁷⁴ Aquino 2015.

⁷⁵ Rebelo 2016: 292.

⁷⁶ *Sabe bem faz bem* 2015, 23: 65-67.

uma das seções da *CM*⁷⁷ - e “aconchego”. Ainda que o rústico seja nomeado na narrativa, há um requinte a emoldurar a cena, como se exemplifica neste conteúdo:

Almoço à Beira-Rio- Enquanto o rio corre sereno pelo seu curso, a tranquilidade do jardim de uma casa rústica⁷⁸ é o cenário ideal para reunir os amigos à volta da mesa para um almoço feito de momento com muito sabor, que se prolonga sem pressa até ao pôr do sol. É também o cenário ideal para a festa perfeita de celebração do Dia da Mãe⁷⁹.

Para ilustrar esse texto há uma casa rústica à beira rio envolvida pela relva do ambiente, que inclui uma laranjeira, troncos tortos e alguns cortados. Sobre a mesa posta nesse cenário há suportes de vime para depositarem as louças de estilo moderno, sendo as taças de vinho destacadas no conjunto. Os atores são jovens adultos, brancos, bem vestidos. É com essas convocações imagéticas que o enunciador convida o leitor a festejar a data comemorativa, onde “a brisa suave, os cheiros campestres, o murmurar do silêncio... tudo conspira para que o palato se apure ao longo da refeição”⁸⁰.

A seção *Momentos com Sabor* destaca em outras edições esse conceito do espírito verde. A edição 93⁸¹ convida a enunciatária a oferecer um piquenique para suas crianças, dado ser o Dia Mundial da Criança. Um casal de crianças, na faixa dos oitos anos de idade, de tezes branca e devidamente asseadas, desfruta o evento num cenário montado sobre uma relva verde bastante arranjada. Faz parte dele uma tenda de tecido, das encontradas em lojas de departamento infantil, pois se sugere que os pequenos brinquem de índio e cowboy. Copos descartáveis com estampas de piratas são ilustrados e os cupcakes de chocolate, os quais se destacam no conteúdo do texto, sendo o motivo da capa dessa edição, juntam-se com outras iguarias numa cesta elaborada com sisal- um elemento rústico nesse cenário higienizado. Na edição de dezembro, a mesma seção apresenta o *Natal Orgânico*⁸², um texto que convoca o enunciatário a usar elementos da natureza para decorar a mesa para o evento. Pinhas, rodela de laranjas desidratadas, ramos de folhas de eucalipto e até galhos de árvores são usados para contrastar com o cândido conjunto da toalha e das louças que compõem a mesa. Dado o momento ser natalício, coube divulgar uma receita com o uso de ingredientes tradicionais lusitanos: um bacalhau servido com crosta de azeitonas.

Diante desses exemplos, confere-se que as duas revistas analisadas neste estudo enunciam um universo campesino maquiado, higienizado, ilustrando um

⁷⁷ *Continente magazine* 2018, 92: 53-64.

⁷⁸ Grifo nosso.

⁷⁹ *Continente magazine* 2018, 92: 54.

⁸⁰ *Ibid.*: 55.

⁸¹ *Ibid.* 93: 56.

⁸² *Ibid.* 99: 58-68.

mundo verde vinculado ao bem-estar, como as matrizes textuais publicitárias quando enunciam o pilar da sustentabilidade relacionado ao meio ambiente.

O aspecto rústico do campo e seu vínculo com a tradição – assim como divulgado no *CTP*- apresentam-se de modo pontual nas mensagens das duas publicações por intermédio de alguns memes, pois se prima pelos cenários higienizados. Signos que apresentam aspectos rústicos, como o da casa rural, da relva ou dos galhos e das folhas de eucalipto, assim como o cenário com os agentes que atuam no trabalho do campo, tornam-se os memes no contexto das mensagens que aludem ao universo verde, e são sombreados por signos que contribuem para resguardar a relação da tradição e do universo campesino com símbolos que gerem o bem-estar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises das revistas contemporâneas de culinária vinculadas aos supermercados portugueses indicam que há uma série de signos nas mensagens dessas publicações, os quais se apresentam como memes quando conferidos com os textos e os códigos culinários apresentados no livro *CTP*. O conjunto desses memes indica uma reprodução de textos, imagens e palavras, os quais se relacionam a uma estética rústica, que ganha estabilidade ao se difundir e se replicar na cultura lusa.

As revistas parecem seguir a máxima da estética rústica e de um conjunto de elementos aqui elencados para caracterizar uma produção culinária como sendo da cozinha tradicional portuguesa, porém há de se levar em conta a relação dentre os vários signos que a sobrepõe para reconhecê-la como tal. A princípio, o que se confere é uma continuidade de signos relacionados ao que se contempla- a partir do *CTP*- como tradição na cultura contemporânea lusa, um padrão de repetição e permanência de memes, os quais demonstram um efeito fenotípico na cultura culinária portuguesa.

Nesse escopo demonstrou-se a relação fortalecida e crescente dos significantes “família” e “tradição” como exemplos, assim como imagens de diferentes objetos ilustrados no *CTP* e nas revistas, os quais indicam características que demonstram haver imitações/memes nas novas composições culinárias. A reprodução desses memes, por meio das imagens e palavras, indica camadas de memória nas propostas culinárias desses tecidos midiáticos, as quais também se apresentam como geradoras de memória.

Como preâmbulo, ainda foi verificada a pertinência entre as características representadas do universo verde nas revistas. Expresso por signos campesinos/rústicos e que exprimem o bem-estar, em consonância com as mensagens divulgadas e aplicadas pelo mercado publicitário quando suscita os discursos da sustentabilidade ambiental na contemporaneidade. Por esse escopo é passível

verificar um elo por outra cadeia de memes, reconhecendo que há outros argumentos que possam ser debatidos a partir desse breve empuxo, que também pode cercar as questões da tradição. Por sua vez, essas entre outras questões podem ser melhor debatidas e delineadas para se conhecer outros argumentos que permeiam o processo de criação e divulgação das imagens das produções alimentares.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Continente magazine* 2018 90 (mar.), Público, Lisboa.
Continente magazine (2018) 92 (mai.), Público, Lisboa.
Continente magazine (2018) 93 (jun.), Público, Lisboa.
Continente magazine (2018) 99 (dez.), Público, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 23 (jan./fev.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 24 (mar./abr.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 26 (jul./ago.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 27 (set./out.), Plot, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2015) 28 (nov./dez.), Plot, Lisboa.
Sabe faz bem faz bem (2017) 35 (jan./fev.), Plot, Lisboa
Sabe bem faz bem (2018) 41 (jan./fev.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 42 (mar./abr.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 43 (mai./jun.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 45 (set./out.), Cofina, Lisboa.
Sabe bem faz bem (2018) 46 (nov./dez.), Cofina, Lisboa.

Estudos

- Abreu, Maria Margarida Sarmiento Gomes Mota Pinto de (2018), *Cozinha tradicional portuguesa de Maria de Lourdes Modesto: contributos para a construção das identidades e do património culinário português*. (Dissertação de Mestrado, Faculdade Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Portugal).
- Aquino, Filipe (2015), *A construção do imperativo verde: um estudo sobre publicidade e sustentabilidade*, Appris, Curitiba.
- Atala, Alex; Dória, Carlos Alberto (2008), *Com unhas, dentes e cuca: pratica culinaria*. Senac, São Paulo.
- Baudrillard, Jean (1981), *El sistema de los objetos*, Siglo XXI, Ciudad de México.

- Charaudeau, Patrick (2009), *Discurso das mídias*, Contexto, São Paulo.
- Chiachiri Filho, Antonio Roberto (2008), *O sabor das imagens*. (Dissertação de Doutorado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil).
- Dória, Carlos Alberto (2009), *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*, Senac São Paulo, São Paulo.
- Freitas, Ana de; Bernardes, João Pedro; Mateus, Maria Palma; Braz, Nídia (eds.) (2015), *Dimensões da dieta mediterrânica: patrimônio cultural imaterial da Humanidade*, Universidade do Algarve, Faro.
- Ghilardi-Lucena, Maria Inês (2008), “Estudos do gênero masculino: homens em revistas de culinária”, in *Comunicação e Cidadania: actas do 5.º Congresso da SOPCOM*, Universidade do Minho, Braga, 1709-1719.
- Hobsbawm, Eric; Ranger, Terence (1997), *A invenção das tradições*, Paz e Terra, Rio de Janeiro.
- Jacob, Helena Maria Afonso (2006), *Comer com os olhos: estudo das imagens da cozinha brasileira a partir da revista Cláudia Cozinha*. (Dissertação de Mestrado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brasil).
- Luderer, Cynthia (2013). *O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo*. Tese de doutoramento em Comunicação e Semiótica, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.
- Luderer, Cynthia (2014a), “A difusão da gastronomia luso-brasileira na cidade de Santos”, in Martins, Moisés de Lemos; Cabecinhas, Rosa; Macedo, Lurdes; Macedo, Isabel (eds.), *Interfaces da lusofonia*, Universidade do Minho, Braga, 199-209.
- Luderer, Cynthia (2014b), “Memórias revisitadas na gastronomia: a onda rétro”, in *Anais do Comunicon 2014*, ESPM-SP, São Paulo,
- Luderer, Cynthia; Carvalho, Anabela (2019), “As revistas de culinária de supermercados portugueses e seus discursos sobre alimentação”, in Pinto-Coelho, Zara; Marinho, Sandra; Ruão, Teresa, *Comunidades, participação e regulação: VI Jornadas Doutorais, Comunicação & Estudos Culturais*, Universidade do Minho, Braga, 52-70.
- Modesto, Maria de Lourdes (1991), *Cozinha tradicional portuguesa*, Verbo, Lisboa.
- Nunes, Mônica Rebecca Ferrari (2001), *A memória na mídia: a evolução dos memes de afeto*, Annablume/Fapesp, São Paulo.
- Nunes, Mônica Rebecca Ferrari (2013), “Mito, memória e comunicação: da tradição oral à oralidade mediatizada”, in Santhiago, Ricardo; Magalhães, Valéria B. de, *Depois da utopia: a história oral em seu tempo*, Letra e Voz, São Paulo, 39-51.

- Pietroluongo, Marcia (1997), *O espetáculo do instante: uma análise das representações sociais do discurso gastronômico francês contemporâneo*. (Dissertação de Doutorado, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil).
- Prado, José Luiz Aida (2011), *Regimes de visibilidade em revistas – análises multi-focal dos contratos de comunicação* [DVD Hiperâmia], Grupo de Pesquisas em Mídia Impressa da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.
- Rebelo, Helena (2016), “Os nomes das receitas: um património linguístico regional, nacional ou internacional? uma análise lexical”, *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 283-311.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patricia (2007), “Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”, *RURIS*, UNICAMP, Campinas, 1. 2.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patricia (2008), “Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)”, in Cabral, K.; Wall, K.; S. e Silva, F. (orgs), *Itinerários – A Investigação nos 25 anos do ICS*, ICS, Viseu, 99-123.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patricia (2013), “O ‘fiel amigo’: o bacalhau e a identidade portuguesa”, *Etnográfica* 17. 3: 619-649.
- Warde, Alan (1997), *Consumption, food and taste*, Sage, London.

(Página deixada propositadamente em branco)

Parte 3
Religião e Festividades

(Página deixada propositadamente em branco)

**14. PÃES QUE NÃO MORREM:
ACERCA DA PROMESSA DA DURABILIDADE DO PÃO
NA RELIGIOSIDADE POPULAR PORTUGUESA**

**UNDYING BREAD: ON THE PROMISE OF BREAD DURABILITY
IN PORTUGUESE POPULAR RELIGIOSITY**

Paula Barata Dias
Universidade de Coimbra/CECH
0000-0002-4730-914X
pabadias@hotmail.com

RESUMO

O pão, simples ou em versões enriquecidas, é uma presença habitual nas festas e romarias identificadas com a religiosidade popular portuguesa, e parte de uma cultura alimentar que em muito contribui para a variedade e complexidade das formas de pães de festa. Este património alimentar valoriza as regiões, que celebram as suas espécies enquanto ativos identitários, também de valor económico. Neste artigo, partimos de um levantamento das problemáticas em torno da presença dos alimentos e dos processos alimentares nas narrativas e nos rituais religiosos, particularmente do seu potencial de comunicação e do seu valor simbólico dentro das práticas performativas das festividades religiosas. Com este enfoque teórico, identificamos casos específicos do pão em contexto de festa. Como bem alimentar contemplado, partilhado e consumido, a sua eficácia comunicativa só fica completa com a sua permanência e conservação além da festa. Apresentamos, finalmente, hipóteses explicativas para este fenómeno particular do pão cujo destino é não ser comido, ou ver o seu consumo protelado no tempo.

PALAVRAS-CHAVE

Pão; Festa; Religiosidade popular; Bíblia; Cristianismo.

ABSTRACT

Bread, whether plain or enriched, is a common presence in festivals and pilgrimages related to Portuguese popular religiosity, and is a part of a food culture that greatly contributes to the variety and complexity of festive bread. This food heritage brings value to the regions that celebrate their variety as identity, and also economic, assets. We begin this article with a survey of the issues surrounding the presence of food and food processes in religious narratives and rituals, particularly their potential for communication and symbolic value within the performative practices of religious festivities. With this theoretical approach, we identified specific cases of the presence of bread in religious

feasts. As a considered, shared and consumed food item, its communicative effectiveness is only complete with its permanence and conservation beyond the momentum of the Feast. Finally, we present explanatory hypotheses for this particular phenomenon of bread that is either not to be eaten, or have its consumption delayed in time.

KEYWORDS

Bread; Feast; Popular religiosity; Bible; Christianity.

I – PROBLEMÁTICAS DA PRESENÇA DOS ALIMENTOS NAS FESTAS RELIGIOSAS POPULARES

Nas manifestações religiosas do espaço mediterrâneo e zonas temperadas do território euroasiático, o pão é, provavelmente, o alimento que mais presente se torna nas festas religiosas populares¹. A omnipresença do pão está bem patente no facto de esse alimento designar por metonímia todos os alimentos. Essa omnipresença está associada ao lugar privilegiado que ele ocupa na mesa que um território, um clima, uma história e uma cultura lhe conferem. O espaço e a cultura a que nos referimos integram-se, desde a revolução neolítica e progressiva expansão da cultura dos cereais para as zonas temperadas, na civilização do pão²: cultivar, colher, secar, armazenar, moer, transformar os cereais em alimentos fizeram desenvolver cidades, culturas, e um sem fim de modos de aproveitar os cereais. A história da alimentação diz-nos que estes, cozidos, partidos, triturados, em papas, em sopas, em bebida, ocuparam um lugar central e indispensável, à medida que as civilizações urbanas se complexificavam³. O pão, nas suas múltiplas modalidades, superou enquanto uso qualquer outra forma de transformação

¹ O termo “festa” designa todo o evento excecional, convocado num tempo e num espaço por uma comunidade, que rompe com o quotidiano (Saraiva 2002: 9) marcado por um sentimento de “exaltação lúdica”. Consideram-se aqui as festas cíclicas de convocação religiosa em que se comemora um santo (Santino 2003: 626), ou seja, romarias (Oliveira 1984: 217) “patronos de uma localidade ou um santuário, com missa de festa, sermão e prática, procissão, duplicadas de uma festa profana característica...”. Marcam as vivências do espaço popular português. De origem rural, conformadas aos ritmos naturais de um calendário agrícola, atravessam mudanças trazidas pela urbanização, movimentos demográficos, secularização e uniformização mediática. Esta exaltação da festa envolve partilha ritual de alimentos (um banquete ou refeição sagrada); cantos, danças, música, “*performances* elaboradas” *ibid*: 627. Caillois 1979: 127-168 fala da “eferescência do sagrado” acerca da festa, um momento de transgressão e de desordem que recria o caos original, uma pausa distrativa na vida laboriosa.

² A predominância de determinados alimentos nas expressões religiosas acompanha o seu relevo como recurso disponível: o pão e o vinho como alimentos da eucaristia; as ofertas de leite, manteiga e especiarias na Índia; ou do arroz e *saké* no Japão surgem em culturas em que estes bens integram o quotidiano alimentar. Norman 2003: 171-176.

³ A bibliografia sobre a revolução neolítica e a importância da cultura cerealífera no desenvolvimento da agricultura é imensa, pelo que se limitam as remissões para Franklin 2003: 235-

de cereais, a tal ponto que, de uma mistura de farinha e água, se foram agregando outros ingredientes que o melhoraram, como as leveduras e o fermento, em primeiro lugar. Foi enriquecido com outros ingredientes: azeite, frutos, ovos, mel, leite, sementes e aromas, elementos que contribuíram para tornar o pão quotidiano em bolos e pães dos momentos extraordinários. O espaço português não é exceção, constituindo o pão um alimento incontornável da mesa real, simbólica e festiva em continuidade, desde a Antiguidade⁴.

A apropriação do pão pela linguagem religiosa, seja na constituição dos discursos e nos mitos identitários, seja na dimensão ritualística e performativa que interpreta e traz para a vivência comunitária esta leitura coletiva do transcendente, sedimentada em práticas comunitárias, resulta, em primeiro lugar, da sua incontornabilidade. Não se pode viver sem pão, porque não se vive sem comer, mas também porque, no modelo alimentar e no espaço histórico social e cultural em que Portugal se insere, o pão ocupa um lugar central. Neste aspeto, concordamos com Rodrigues⁵ quando identifica a referência discursiva, ritual e simbólica do trigo como metáfora para a vida e a morte no universo cultural das civilizações do espaço mediterrânico, a grega e a judaica, que construíram a mundividência religiosa do cristianismo: trigo no seu processo vegetativo, que “morre” enquanto semente individual para se transformar em espiga e dar vida num ciclo de renascimento agrícola de que a humanidade depende. Entre nós, “o Dia da Espiga”, na 5.ª feira da Ascensão, ilustra bem esta conexão: o dia em que se celebra a subida aos céus de Jesus ressuscitado é celebrado pela colheita das espigas quase maduras e flores silvestres, num ramo que se conserva até ser substituído por outro, no ano seguinte. A ausência da presença corpórea de Jesus é “compensada” pela presença da espiga, que não transformada em pão, permanece junto dos crentes (cf. Mt. 28,20 “Eu estarei convosco até ao fim dos tempos”).

Dentro das expressões religiosas, os alimentos adquirem uma natureza simbólica, integrando, enquanto participantes e signos, uma construção cultural que existe além das motivações concretas, objetivas e imediatas, que o mesmo alimento revestiria fora do momento religioso. No espaço e momentos profanos do agir quotidiano, estes alimentos são imperativos incontornáveis da existência humana (saciedade, nutrição, saúde).

Mas os dois planos não são completamente estanques, embora, entre eles, possamos encontrar uma forma de mediação: o ato de comer como necessidade biológica ocorre dentro de contextos de comensalidade culturalmente definidos,

241 e respetiva bibliografia. Para uma perspetiva global a simbologia do pão, no mesmo volume, Polaine 2003: 241-244. Kiple 2008: 47-57; 87-94.

⁴ Soares 2014: 17-50; Soares & Coelho 2021: 131-160. Coube à etnóloga francesa M. Barboff apresentar, em estudos teóricos, catálogos fotográficos e exposições, a riqueza e complexidade das manifestações do pão em Portugal (2008; 2011, 2017).

⁵ Rodrigues 2008: 97-106.

segundo normas sociais implícitas e explícitas que se incorporam à medida de uma aprendizagem familiar e social. O que se come, neste caso o pão enquanto alimento dominante, mas como, onde, quando, com quem se come, definem modalidades culturais distintas de práticas alimentares em que se enquadra o ato básico de nos alimentarmos para continuar a viver. Importante, dentro do discurso religioso é a finalidade: para que se come? Não é primeiramente para satisfazer a fome. É mesmo quando esta é a razão primeira, o cumprimento das normas sociais constitui a primeira mediação a cumprir: come-se o que a cultura alimentar disponibiliza; come-se conforme as práticas de comensalidade.

Individualmente consideradas, cada religião apresenta-se como um sistema coerente de narrativas, crenças e rituais validadas por uma comunidade inscrita num contexto espacial e temporal. Ela oferece uma explicação, uma ordem e um propósito para a condição humana, para o mundo envolvente e para as suas recíprocas dependências e interações. Os discursos religiosos exteriorizam-se por gestos e palavras que comunicam uma mundividência através da metaforização e da analogia, único modo de referenciar e tornar manipulável o invisível. Neste processo de produzir e validar o discurso sobre o sagrado entre as experiências das comunidades humanas, a alimentação e tudo o que a rodeia proporcionam um manancial de recursos abundantes, pela onnipresença do sistema alimentar na existência humana, individual e coletiva.

As expressões religiosas integram os alimentos pelo que estes são e valem concretamente para os indivíduos, mas também segundo as normas culturais, práticas de sociabilidade, os hábitos e as regras que presidem ao seu uso na comunidade. Neste sentido, a religiosidade conforma-se com os alimentos concretos, mas também com as práticas de manipulação, transformação e com as vivências que estes convocam e significam numa determinada comunidade. Alimentos e modos de agir em seu torno constituem signos e gramática para exprimir uma mundividência e para construir fórmulas de intervenção no mundo e de validação da segurança proporcionada pelo esquema interpretativo que traz coerência ao mundo que rodeia o ser humano, porque proporcionam esquemas prévios de ordem e de controlo sobre a natureza.

Portanto, as expressões religiosas integram, nos discursos e na prática ritualística, uma seleção alimentar, segundo a sua presença histórica, social e cultural, reproduzindo, nas vivências religiosas, a centralidade de que já dispunham no quotidiano das práticas de produção e consumo alimentar. A festa religiosa chama alimentos e práticas de sociabilidade familiares, com intensidades e em tempos diversos, replicando na dimensão do sagrado, por apropriação mimética e analógica, os valores já salvaguardados na dimensão profana. Assim, o comer em conjunto, o oferecer, trocar, ou partilhar o pão, constituem gestos familiares de todos os dias, mas também momentos extraordinários e preciosos no contexto das festas religiosas.

A comunicação religiosa assenta, portanto, num eficaz processo de simbolização, que tem por base referenciais bem conhecidos, percebidos, experienciados no quotidiano humano, derivado da íntima, profunda e complexa relação do homem com eles. A proximidade e a dependência humana face ao pão justificam a sua recorrente presença na linguagem e nos rituais religiosos. É uma experiência de domínio e de controlo do ser humano sobre a natureza, alcançada progressivamente ao longo do tempo, com etapas absolutamente decisivas⁶.

Contudo, a presença alimentos nos rituais religiosos escapa um pouco à compreensão dentro da hermenêutica simbólica dos alimentos e dos processos alimentares, porque atualmente as festividades populares se encontram comprometidas na sua plenitude fenomenológica. No espaço europeu, e no espaço português em concreto, manifestações e celebrações religiosas corporizadas pela festa foram ameaçadas pela erosão da presença do sagrado no espaço comunitário; pela decadência das práticas religiosas no mundo atual, urbano, globalizado e normalizado num caldo cultural comum menos sensível à diversidade, ao local e ao transcendente⁷. Este cenário frágil acontece, naturalmente, a montante da estrita questão da presença significativa, literal e simbólica, dos alimentos na festa: a redução da sensibilidade e da disponibilidade para entender a presença das manifestações religiosas nas comunidades compromete a empatia e a compreensão quando, nestas ocasiões, os alimentos falam além das suas funções concretas (nível primário) de saciar, nutrir; ou pretendem ser mais do que um pretexto para a convivialidade, (nível secundário: apropriação secular, civil e cultural). Ou seja, quando se transformam em signos e instrumentos de uma comunicação e de narrativas religiosas⁸.

A dificuldade externa – de quem vem de fora – em compreender estas manifestações na sua complexidade comunicativa traduz-se no hermetismo das mesmas, o que, de certo modo, é coerente com a intimidade requerida pelos fiéis e celebrantes religiosos. As celebrações religiosas usam símbolos, metáforas, conotações, implicam gestos e discursos que necessitam de ser aprendidos numa instrução que é também uma conversão da pessoa em devoto. A adesão religiosa a um ritual, prática performativa dentro de uma expressão religiosa, requer

⁶ (Rubel 2011: 8) “sometimes a bread can be like a mirror reflecting one’s own image, one’s own dreams”.

⁷ Grisoni 1976: 231-239 expõe os motivos da decadência da “festa” na cultura ocidental. Saraiva 2002: 11 identifica uma revitalização do fenómeno festivo associado à contaminação entre o meio urbano e rural, em que o primeiro se apropria e celebra práticas tradicionais por necessidade de vinculação à memória e uma tradição face a uma cultura globalizada individualista. A busca das raízes e do autêntico, associados à visão do património como ativo económico e cultural das comunidades. Isambert 1982: 13, sobre o conceito de “sagrado” e sua relevância na festa popular.

⁸ Nas cidades e nos lugares de relevância turística. O dia de celebração do município apropria-se do dia de celebração da principal romaria, ou festa popular, da terra.

conhecimento, aceitação e uma vinculação individual que legitima o participante num agir coletivo concertado. Repetindo-o num ciclo diverso, converge, num lugar e num tempo pré-definidos, um evento de comunicação com o sagrado, validado pelas crenças coletivas, pelas regras de uma tradição ancestral, por uma narrativa religiosa e por uma finalidade. Ora, quem assiste aos eventos coloridos das festividades populares não é, necessariamente, um devoto no estrito sentido. Ou seja, ver, não é envolver-se.

A festa religiosa ultrapassa e está além dos atos ou das evocações exclusivamente alimentares. Ela integra-os como episódios ritualísticos com um significado próprio. Curiosamente, praticantes e não praticantes convergem na atribuição de um lugar central à partilha alimentar quando se mencionam as ocasiões festivas: como se o ritual que envolve alimentos cristalizasse a representação externa da celebração (ex: na Páscoa “dás-me as amêndoas”; na celebração dos Santos pede-se “um pãozinho, por Deus”; o Natal é “a Ceia da consoada”; celebra-se o Espírito Santo com a “Festa dos Tabuleiros”; ou com as “Sopas do Espírito Santo”; em Vila da Feira, a festa de S. Sebastião é a “Festa das Fogaças”).

Quando a Festa integra, nos seus rituais, a apresentação e a partilha de alimentos, estes valorizam-se não só pela sua funcionalidade intrínseca dentro de um discurso religioso específico, significativo para os devotos, mas também por serem momentos de abertura à comunidade alargada, à convivialidade, ao bem proporcionado pelo comer em conjunto um bem alimentar com um significado excepcional. Comer, ou ir comendo durante a festa convoca a alegria, a boa disposição, o conforto, a partilha, no que consideramos uma extensão do facto de a humanidade preferir, desde que existe, comer em conjunto, o que é relevante para consolidar os laços de identificação de uma comunidade⁹.

Neste sentido, a festa em torno de determinados alimentos convoca, sem grandes conflitos, os dois tipos de participantes: os que lá encontram ocasião de experimentar a alegria do comer em conjunto bens preparados de modo especial e os que vivem a festa na inteireza dos seus significados e a construíram nas suas etapas, até à partilha enquanto momento grato de valor religioso.

Esta dinâmica torna os alimentos pontes entre o sagrado e o profano, entre os devotos e a comunidade alargada, que frequentemente interage e procura a festa, mas seleccionando os momentos de interação¹⁰. Os alimentos das celebrações religiosas podem, por isso, existir nesta dimensão segregada do seu significado de partida, e inserir-se em várias modalidades de convívio e de celebração seculares.

⁹ Dias, 2012: 221-230, a discussão do termo “comensalidade”. Na Páscoa segue-se o compasso, e come-se uma fatia de pão de ló e bebe-se um golo de vinho em cada casa que se entra porque as pessoas que nos recebem nos são caras.

¹⁰ E.g., não reza a novena, no interior da capela, mas assiste e participa na partilha alimentar. Não assiste à missa em homenagem ao santo, mas licita, no leilão, os bens alimentares que acompanharam a procissão. Assiste, como visitante ou turista, aos cortejos, danças e cantos.

Estes pães podem circular além e para lá do evento da festa, noutros tempos, noutros lugares, entre outras gentes, particularmente quando o seu fabrico fica a cargo de padarias e de pastelarias. Nestas circunstâncias, o bem alimentar mantém o carácter de alimento de exceção característico de uma região (e.g. as fogaças de Vila da Feira no dia de S. Sebastião, 20 de Janeiro, mas que se encontram todo o ano nas pastelarias da terra, e mesmo fora dela), mas desvaloriza-se enquanto portador de um sentido intrínseco e de uma funcionalidade inerente ao ritual de origem. Por outras palavras, a transferência dos alimentos sagrados para fora do seu contexto religioso constitui, *scripto sensu*, um modo de profanação.

A secularização do alimento contribui para a sua valorização como produto gastronómico de exceção: porque circula num contexto mais alargado, na medida em que o seu acesso não está condicionado pela pertença religiosa. O bem alimentar ganha valor económico, pois inserido nas práticas sociais da gratificação e celebração, compra, e troca, se torna um presente apreciado. A procura do pão melhorado e enriquecido (pão de festa), autêntico e local, distinto do pão quotidiano, leva a que tais bens sejam fabricados todo o ano, em contextos já empresariais, o que é muito diferente de termos mordomos ou a comunidade de devotos que trabalha e distribui o bem¹¹.

Ressaltam-se também os valores da identidade e de defesa dos patrimónios locais das regiões em que o bem alimentar singular com origem num evento religioso local podem potenciar. Regiões e comunidades preservam, estimulam e qualificam o fabrico destes produtos alimentares como marcas da sua identidade e estímulos para a promoção regional, o que merece ser relevado pelo efeito catalisador que pode exercer em economias de pequena escala, em territórios caracterizados pela baixa densidade rural ou peri-urbanos. Portanto, esta profanação do bem alimentar aporta, como externalidade positiva, o facto de promover territórios, culturas, agentes e saberes tangíveis únicos (um bem gastronómico) que urge salvaguardar, manter e divulgar.

Sem desprimor do enorme relevo que estes bens gastronómicos representam quando descontextualizados do seu evento original, pensamos que o conhecimento das suas características, da sua riqueza e valor único só pode ser entendido se não se ignorar a sua motivação, pertença e origem. A funcionalidade dos alimentos nas festividades religiosas corre o risco de não se ver e de não se perceber, se a observação do bem alimentar for limitada às suas manifestações descontextualizadas do seu evento original. Porque é aquele alimento e não outro? Porquê aquela apresentação, aquele modo de fabrico? Porquê naquela época do ano? Porquê a sua disponibilização à comunidade segue aquelas regras, e não outras?

¹¹ Barros & Costa 2002: vol. 1, 205, acerca das fogaças “considerada um verdadeiro *ex-libris* da doçaria tradicional da região, a fogaça tem um fabrico diário, sendo enviada, há mais de 60 anos para todo o país e resto do mundo”.

Além disso, na bibliografia consultada predomina a visão de um compromisso entre o plano do sagrado e as manifestações profanas, transgressivas e populares, onde cabem os rituais performativos do tipo alimentar.

Neste sentido, considera-se que há margem para estudar a específica mediação religiosa presente no fabrico, partilha e consumo de alimentos como episódios individualizados, coloridos na sua diversidade, que esteve presente no discurso primeiro do ritual e que segue, de modo mais esclarecido ou mais ou menos automático, dependendo do envolvimento dos participantes. Entender e interpretar a especificidade da presença dos alimentos concretos na festa religiosa contribui para a sua valorização e para a sua salvaguarda enquanto discurso cultural original e identitário. Neste sentido, pensamos que é possível estabelecer a ligação e a coerência entre o plano discursivo e religioso, e o plano ritual dito profano, o qual, na verdade, coreografa e mimetiza em ações uma narrativa religiosa profundamente cristianizada.

II – O PÃO QUE NÃO SE COME: DESCRIÇÃO DAS MANIFESTAÇÕES

Avancemos no sentido de ilustrarmos ou aplicarmos este modelo teórico a um caso de estudo particular e que temos estado a seguir: partindo do tema bem reconhecido da ritualização do pão em algumas festas religiosas portuguesas, queremos destacar os casos em que esta presença do pão nos rituais coexiste com a permanência do mesmo além da festa. Nestas circunstâncias, algum pão, depois de se encaixar num ritual performativo, é guardado sem ser comido.

Trata-se, à primeira vista, de um intrigante procedimento, já que convivemos bem com o facto de os alimentos verem a sua finalidade mais evidente – o serem digeridos – sublimada em contexto de festa e partilha. Este comportamento geral mantém-se como traço comum: nestas celebrações, o pão, ou uma sua versão superlativada e enriquecida, ocupa um lugar central na festa – a sua preparação, a encenação visual complexa da sua exposição pública, envolvem a comunidade de celebrantes, e mantêm-se os rituais de partilha: estes pães, sujeitos de uma exibição teatral, grandiosos, figurativos, belos, são partilhados (comidos durante a festa); partilhados pelos comensais; trocados e oferecidos, leiloados para gerar os fundos que serão empregados na organização do ano seguinte, devem sobrar, inteiros ou em fatias (cf. “fatias bentas” das fogaças), ser levados para casa e guardados até à nova festa, com a promessa de que não ganhará bolor¹². Um pão que não é para ser comido, que se preserva, que não morre, portanto.

¹² Barboff 2017: 162 “não para os comer, mas com a intenção de benefícios”; Barros & Costa 2002: vol. 1, 218 “o pão é cozido oito a dez dias antes e, segundo afirmam “não ganha bolor nem fica rijo”.

As festas que aqui identificamos, como exemplos apenas, não se realizam na mesma região do país, nem se associam a uma só romaria ou orago, o que nos leva a pensar que as explicações para este pão que não se come se devem procurar fora do contexto regional e fora do discurso religioso convencional que nos é proporcionado pelo calendário litúrgico das romarias¹³. Além disso, identificamos dois casos, que apresentamos previamente, em que o mesmo critério de durabilidade se verifica, com ligeiras alterações: num caso, não é.

As festividades estão marcadas pela complexidade da sua vinculação com a religiosidade formal. Estão associadas à celebração de um santo ou de um momento litúrgico; têm como ponto de reunião o santuário ou a capela; estão presentes as imagens sagradas, o andor, o padre. Realiza-se a missa, um cortejo ou procissão em que se transporta o pão. Há nomeação de “mordomos”; “mandadores”, a quem cabe, naquele ano, o testemunho, delegado para outros no ano seguinte. No entanto, certas etapas da celebração continuam além e fora da estrita formalidade: a preparação do pão e montagem do aparato para a sua apresentação; a sua distribuição; cortejos secundários, antes ou depois da missa, sem a presença da autoridade religiosa, danças ou cantos comunitários diante ou com o pão, “tolerados” na sacristia, sem a presença do padre que entretanto se desparamentou e abandonou o espaço (N^a Senhora dos Milagres, Cernache), ou no adro da igreja. Queremos dizer com isto que, apesar de a evocação a um momento e culto religioso formal existir, e requerer um espaço sagrado (a igreja, a capela) e um sacerdote, o que particulariza a festa em relação ao programa eclesiástico da comemoração do santo ou do momento litúrgico é o que se preparou até esse momento e o que se celebra depois, nas imediações: no adro, pelas ruas da povoação, na sacristia¹⁴.

Nesses momentos, como é comum do colorido da religiosidade popular, as autoridades religiosas, o padre, retira-se, cumprida a sua função de celebrar a eucaristia e officiar a procissão ou a bênção das ofertas. De certa forma, a igreja e as dioceses mantêm um silêncio condescendente ou tácito acerca das tradições religiosas populares, classificando-as como “populares”, ou seja, “próprias do povo”, manifestações simples de piedade de gerações pouco instruídas, em

¹³ Neste levantamento absolutamente experimental, dependemos gratamente do trabalho de Barros & Costa 2002-2003. A obra de Ernesto Veiga de Oliveira 1984; 1987; de Sanchis 1983; de Vasconcelos 1996 são, no seu conjunto, essenciais para aceder à riqueza da tradição das romarias e festas enquanto manifestações de religiosidade popular.

¹⁴ Isambert 1982: 119 fala de um conflito “intra-inclesiástico” como definidor da religião popular, a quem falta “unidade e coerência”, na diversidade de manifestações das festas populares, marcadas pela “mistura entre o sagrado e o profano” (p. 13). Crenças, superstições, rituais, folclore, práticas tradicionais arcaicas, festas costumeiras. A unidade resulta, portanto, não de um aspeto interno comum, mas da sua posição face a uma religiosidade formal. A investigação posterior aplicou-se em demonstrar que não é assim, que há fatores de unidade na multiplicidade destas manifestações. Nesta linha nos colocamos, ao analisar uma hermenêutica para a presença do pão.

confronto com o discurso religioso e dogmático aprendido na catequese, e atualizada pelo acesso aos sacramentos, dependente da disciplina eclesial e pastoral emanada de cada diocese, mais formal¹⁵. Esta religião com rituais aprendidos através de agentes externos coexiste com religiosidades latentes, e ancestrais com ritmos sentidos próprios, que, ao longo da História, por processos que não vamos aprofundar aqui, se foi acomodando e enquadrando ao catolicismo dominante. As manifestações religiosas ditas populares, mais espontâneas e diversas, preservam-se pela força agregadora e identitária entre as gentes, os modos de vida e os territórios que as convocam. A durabilidade do pão surge evidenciada, aliás, em ocasiões de celebração de contornos diversos daqueles que falamos, mas com pontos de contacto:

1 – A feira de S. Lázaro, 15 dias antes da Páscoa, em Coimbra. O dia de S. Lázaro é a 17 de dezembro. No quinto domingo da Quaresma (antes do Domingo de Ramos, portanto), a missa dominical tem por Evangelho o episódio da ressurreição de Lázaro (Jo 11.1-46 – neste contexto, a ressurreição de Lázaro prenuncia a ressurreição de Cristo). Em Coimbra, nesse dia, era costume as pessoas visitarem o Hospital de S. Lázaro, desde o séc. XIX instalado na Alta de Coimbra, primeiro no antigo colégio dos Carmelitas Descalços de S. José dos Marianos (1836), depois no Colégio de S. Jerónimo, o antigo Hospital Velho, em 1851 – uma ocasião rara. Nesse dia, os doentes confeccionavam os “Lázaros” com farinha cozida em água, que modelavam e cobriam de penas de modo a parecer um galo, ou uma galinha. Vendiam-nos aos visitantes, de modo a conseguirem algum dinheiro de bolso (registo oral recolhido na feira que ainda se celebra: “para o tabaquito”). Esta oferta devia manter-se na casa das pessoas como vaticínio de saúde e de prosperidade e durar pelo menos até ao ano seguinte, quando se substituiria o lázaro velho pelo lázaro novo.

Não é pão, nem se destina a comer, mas a perdurar. Esta escultura de farinha cozida em água emplumada, no entanto, poderia fazer-se em barro, se o objetivo fosse apenas criar uma escultura durável para ser contemplada. O uso da farinha e da água – bens comestíveis – traz o desafio de a obra ficar no limbo – e se se estraga? – há, portanto, que ter fé, ou que deixar que outras forças ajam sobre um material perecível, para que ele não siga o curso do tempo na natureza e se corrompa.

2 – O bolo de noiva na boda de casamento. A celebração das festas de casamento evoluiu, acompanhando modas e condicionalismos sociais, económicos e culturais. Apesar disso, determinadas tradições mantêm-se constantes, como é o caso de a boda incluir um “Bolo de Noiva”.

Este bolo monumental permanece no espaço do banquete até ao fim, altura em que é solenemente cortado pelos noivos e partilhado pelos convivas. Uma

¹⁵ Ibid.

fatia (pode também ser o ramo da noiva) é lançada pela noiva que, de costas, deixa a fortuna decidir quem será a próxima a casar (a ideia da transmissão do testemunho)¹⁶. Os restantes convidados, e os noivos, podem levar uma porção do bolo para casa, e essa deve durar até à celebração do primeiro ano do casamento ou até ao nascimento do primeiro filho, algo que hoje é alcançável com o congelamento, mas que, noutro tempo e noutras geografias se alcançava com massas mais consistentes, com especiarias, frutas secas, melaço e álcool, de modo a que o mesmo se conservasse. Para os convidados que guardam a fatia do bolo, conservá-la muito tempo sem corrupção é sinal de harmonia conjugal na vida familiar¹⁷.

Mais especificamente enquadrados na tipologia do pão dentro nas festas religiosas populares, elencamos e descrevemos os seguintes casos:

3 – O Charolo de S. Gonçalo, em Outeiro, Bragança. Celebra-se, no primeiro sábado a seguir ao Ano Novo, a festa em honra de S. Gonçalo, o padroeiro dos doentes, das mulheres solteiras de idade, das pontes e dos músicos. É um santo muito popular entre as gentes do norte e centro do país, daqui se expandiu para o Brasil, estando-lhe associadas originais e garridas formas de celebração. O charolo (do latim “*carrulus*”) ocupa um lugar central nas mesmas), pequeno carro, ou andor, algo que se transporta ou se passeia em ritmo deambulatório. O termo “charolo” ou “charola” converge na função processional, tendo a última forma uma aplicação arquitetónica. Este charolo é o centro da procissão, e transporta um cúmulo de enormes bolos densos, pesados, perfumados, em massa que se pode modelar em esculturas originais: a roda dentada, a ferradura, o círculo, animais, lagartos, mulheres e homens. Estes pães doces cobrem toda a estrutura de madeira do charolo, com cinco vértices (um por cada canto de uma forma quadrada e um pináculo central), adornados com frutos, enchidos, e bolos diferenciados. O andor é benzido e levado em procissão. Segue-se, depois, o momento desejado da “pandorcada” (*sic*): os mordomos da festa desatam os bolos, que são leiloados. Muitas vezes, as pessoas arrematam o que elas mesmas fizeram, ou mandaram

¹⁶ Macêdo 2017.

¹⁷ Nomeia-se também como manifestação excêntrica as Festas do Espírito Santo, em Ansião, em que se prepara “O andor ou o ramo de pinhões” (primeiro domingo após o Pentecostes, data móvel, portanto, cinquenta dias depois da Páscoa). Trabalho coletivo, de um ano inteiro, dividido entre os homens, que vão às pinhas, as assam, retiram os pinhões e os britam, e as mulheres que os pelam e que fazem os cordões, resultando num trabalho que pode chegar aos quatrocentos quilos do fruto. No final da festa, as pessoas, particularmente as crianças, levam os cordões em jeito de colares para casa. O fruto seco conserva-se o tempo que as pessoas desejarem. Distribuiu-se as fiadas de pinhões e uma fatia de bolo por todas as pessoas que contribuíram para a realização desta festa, antiga de séculos, mas que se vai cumprindo a cada ano. Até porque diz-se lá pelo Espírito Santo que quando não houver ninguém para agarrar no “ramo” ele enterra-se no cemitério e acaba. Ora até hoje, isso nunca aconteceu, e a tradição festiva cumpre-se a partir de hoje. A diferença em relação ao modelo do “pão” é o produto, neste caso os pinhões. A região de Ansião é uma zona de pinhal, e de pinheiro manso. Ou seja, disponibiliza-se para a comunicação religiosa um valor alimentar identitário na comunidade.

fazer e ofereceram e levam-nos para casa, dando-os a provar ao gado, pois acreditam que os protege de doenças. Ou seja, os arrematadores pagam-nos duas vezes. Mas, antes de partirem pegam, homens e mulheres separados, nos bolos enormes, e dançam com eles erguidos, chocando-os no ar. Em casa, conservam uma parte dele.¹⁸

4 – Festa em honra de S. Sebastião, Lourinhã, no domingo a seguir ao dia 20 de Janeiro. Vendia-se na Casa dos Mordomos o tradicional bolo de ferradura, vinho branco e vinho tinto. Na antecipação da festa, durante o período em que decorria a novena de S. Sebastião, fazia-se um peditório pelos comerciantes e pessoas singulares. No fim da Festa, a mordomia presenteava com os bolos as pessoas que tinham feito os donativos. No domingo seguinte à festa, fazia-se um almoço onde eram apresentadas as contas e o respetivo apuro final.

Durante a festa, mantém-se a tradição dos “cargos” (carrego **carreculum*) simples ou melhorados, feitos com os saborosos bolos de São Sebastião. Estes cargos são constituídos por uma estrutura de madeira (padiola ou roca), enfeitada com murta, na qual são presos os bolos de ferradura com fitas de nastro de cor branca (hoje em dia são de várias cores). Os cargos são previamente pagos e quem remata o cargo paga o seu valor, recolhe os bolos de ferradura e depois devolve a roca aos mordomos. O cargo melhorado é um cargo com mais peso, com bolos maiores. Se num ano os bolos são feitos com dois alqueires de trigo, no ano seguinte a medida tem de ser superior. Atualmente variam entre 1/4 de alqueire e 2 alqueires. A tradição do cargo melhorado foi alterada por, com o decurso dos anos, se tornar incomportável em peso e tamanho. O maior cargo de que há memória atingiu 5 alqueires. O pão exibido tem a “obrigação” de aumentar de peso de um ano para o outro: progresso, celebração da prosperidade¹⁹.

7 – Festas de S. Gonçálinho, Bairro de Beira Mar, Aveiro, no dia 10 de Janeiro. Ponto alto da festa é o “arremesso das cavacas”²⁰. As cavacas são lançadas para a população do cimo da torre da Capela de S. Gonçalo por quem prometeu,

¹⁸ Sales 2010: 65. Não documentámos com observação presencial, mas seguem um esquema semelhante: em Atouguia, Ourém, o “Andor de Coscorões”; 5 – Em Ansião, Leiria, na capela da Gramatinha, com duplo orago, Santo António e Sr^a dos Milagres, o “Andor de Ferraduras”, a 14 e 15 de Julho.

¹⁹ A procissão dos cargos em 2018 https://www.youtube.com/watch?v=yp8e6P8J_yo.

²⁰ Chamam-se “cavacas” a um bolo que assume formas muito diferentes por todo o país. Os seus ingredientes, forma e divulgação fazem-nos pensar num doce tradicional popular, que não tem nada que ver com a pastelaria fina das elites. Farinha, água, ovos, uma gordura, aguardente, limão, com formatos variados, sendo que a mais corrente são as formas redondas, infladas pelo ar preso no interior muito cozido e desidratado do doce. O modelo em forma de prato abaulado é o mais comum. A unificar as variedades regionais das cavacas temos a cobertura em calda de açúcar, que lhes conferem dureza e doçura, um exterior vidrado, crocante e quase impermeável, a pondo de ser possível usá-lo como tigela para o vinho, o que também o vai amolecendo e facilitando a sua ingestão. Sendo um doce corrente em romarias do norte e do centro do país, aqui registamos a sua cativação por um ritual religioso.

paga promessas, ou pretende uma graça. Em torno da capela hexagonal, as pessoas apanham-nas com redes de pesca, com guarda-chuvas ao avesso, com as mãos. Se caem no chão, apanham-nas e sacodem-nas, levando para casa este bolo endurecido, feito de modo a durar muito tempo²¹.

8 – Santo Nome de Jesus, Soutelo, Mogadouro, no 3º domingo de Janeiro. Nesta celebração se prepara o “Vitórró”, ou “Bitórró”, desde que, conta a tradição, a intercessão do Menino livrou a povoação do carbúnculo²². O centro da festa é também a elaboração de um “Ramo”, uma estrutura em madeira de base quadrada, mas a afunilar num vértice triangular em que se dispõem enchidos e frutos, em torno de um ramo de Oliveira, que será leiloado num todo. Este andor é enfeitado com ramos verdes, em que se penduram grandes “roscas” (*sic*), formas circulares de pão preparado pelas mulheres da terra e pelas mordomas. No domingo, depois da missa e da procissão, o pão é leiloado em ambiente festivo, as pessoas arrematam os mais que puderem, pois comem alguns, mas um tem de ficar, como sinal de boa sorte, até ao ano que vem.

9 – Nossa Senhora dos Milagres, Cernache, Coimbra, no domingo da Pascoela, em Cernache, Coimbra. A Festa da Senhora dos Milagres é bastante popular nesta freguesia dos arredores de Coimbra. Na semana após a Páscoa, na 5ª feira à noite, numa loja do povo reservada para o efeito, dispunham-se oito grandes masseiras a formar uma moldura retangular. Nelas se deitava grande quantidade de farinha, que era amassada por dezasseis rapazes robustos (dois por masseira) virados de frente uns para os outros. A demorada tarefa de amassar era seguida por um “Preparador”, homem mais velho, que ia juntando a água²³, ao mesmo tempo que se cantavam as “alvoradas” e cânticos populares de louvor à Virgem. Retirada das masseiras com uma enorme pá, o Preparador estendia a massa de cada masseira numa camada retangular, ficando a oitava masseira para os enfeites. Assim se coziavam num forno que só era usado para esse fim, os sete tabuleiros e, à parte, as esculturas feitas pelo preparador que iriam adornar o conjunto: as quatro pinhas (assentes no vértice da última camada, simbolizando o incenso); as duas pombas (com bicos voltados para fora, colocadas diametralmente opostas, a meio, no sentido da largura do pão, significando o Espírito Santo); as duas

²¹ As festas de 2013: <https://www.youtube.com/watch?v=rgKuLCgGRlo>. Barros & Costa 2002: vol. 1, 131 “É ainda da praxe guardarem-se em casa três cavacas ao longo do ano, até à festa seguinte. Se as cavacas, findo esse tempo, se encontram em bom estado, come-se então um pedaço de cada uma, distribuídos pela família. As restantes são comidas pelo ano adiante, porque “mesmo não sendo benzidas, vai nelas a virtude da devoção das pessoas...”.

²² Sales 2010: 71-72.

²³ Esta água era tão pouca que se dizia que o pão devia ser amassado com o suor dos rapazes: independentemente da tradição, acreditamos que, de facto, houvesse parcimónia na água empregada: quanto menos água, mais seca é a cozedura e melhor se conserva. Por outro lado, pela descrição se percebe que o objetivo era obter uma massa moldável.

palmeiras (representando a árvore do Paraíso), tendo estas, cada uma do seu lado uma serpente, ondulando em direção inversa, ao longo do comprimento do pão.

Durante a cozedura, cânticos e folguedos na rua esperavam e vigiavam o fogo para que o pão se não queimasse. Pela meia-noite do 2.º dia, o pão era retirado do forno, colocado num andor numa pilha de sete camadas, enfeitado de flores e com as esculturas a encimar a camada superior

Após a missa em honra da Senhora, no sábado à noite e após a bênção do andor na Sacristia, as pessoas entoam as alvoradas em honra da senhora, após o que levam, em procissão, os dois andores, o da Sr.^a dos Milagres e do “pão santo”, ficam depositados na loja do centro da povoação em que fora amassado, convertida e decorada como se fosse uma capela. Ao lado, uma cesta de ofertas recolhe as devoções dos fiéis que passam e rezam. Na 2.^a feira, retornam à capela em procissão, a Santa é colocada no seu altar e o pão esculpido no andor é dividido, distribuído e levado para casa. A memória deste “fazer” ainda está presente nos mais antigos da terra, mas hoje já se verificam mudanças no esquema inicial da tradição: hoje não há campos de trigo em Cernache, pelo que esta escultura solene em massa de pão é feita por uma padaria-pastelaria local, e a massa também já não é só farinha e água, mas antes um bolo simples, com ovos e açúcar, sendo as esculturas finais cozidas em formas próprias. Além disso, a partilha deste pão decorre no dia, entre os presentes, mas chega também, no dia seguinte, às instituições sociais da terra, escolas, e instituições de solidariedade. É um pão que se deve comer, em homenagem à Sr.^a dos Milagres, e que se deve guardar um pouquinho, “porque é um pão abençoado, dá sorte para todo o ano, e não se estraga”. Assim diz quem o partilha.

III – O PÃO QUE NÃO SE COME – ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO

Procedendo à análise dos casos referidos, dentro da sua diversidade, sobressai um denominador comum: o pão, ou alternativas enriquecidas e mais elaboradas do pão, está inserido na centralidade do cerimonial religioso segundo características semelhantes. Trata-se de um pão abundante e majestático, disposto segundo um aparato visual que lhe aumenta a espetacularidade: em carros, andores, rocas, ramos ou esculturas (os Lázarus). A sua preparação implicou o envolvimento, trabalho e recursos da comunidade antes da festa, que molda uma massa com uma consistência que favoreça o seu uso “escultórico”. Por isso, ele é visualizado com uma forma significativa (a rosca, a cavaca, formas teriomórficas e antropomórficas). Uma outra qualidade preside à amassadura: este bem destina-se a durar muito tempo, além da festa, a ser levado para casa, todo ou em parte, depois de ser apropriado (comungado?) por cada um dos devotos em comunidade, alargada ou familiar. Aqui, vai-se comendo ao longo do tempo ou reserva-se uma parte. Apresentação escultórica e durabilidade são dois critérios coerentes:

escolheram-se os ingredientes que potenciam a conservação (muita farinha, pouca água, nenhum fermento, alguma gordura ou ovos, selagem final com capa de açúcar ou de ovo, cozedura lenta e demorada a potenciar a secagem da massa).

A este sentido de durabilidade – isto é, um pão que não se deteriora, que atravessa incorrupto a dimensão do tempo – acrescentamos modalidades convergentes, mas, de certa forma, adaptadas e coerentes com a ideia de um pão trans-temporal: o “acrescento”, e a “distribuição aleatória” constituem intensificações deste princípio básico do “perdurar”, sem estar constricto aos limites temporais: a carga de pão no carro que deve ser dobrada, de ano para ano; este pão pode ser dado, leiloado, ou mesmo lançado e largado para que anónimos o apanhem, o comam ou o guardem, ou comprado, encerrado em penas na escultura de uma galinha, que nunca se come.

Estamos perante um valor da comunicação religiosa que se acrescenta ao da partilha ritual de bens alimentares durante a festa. Os exemplos aqui trazidos não visam explorar a singularidade de cada prática, mas evidenciar como, dentro da sua especificidade, se encontra um valor comum de exprimir a permanência do pão enquanto bem que se transmite, se conserva e perdura²⁴. Ou seja, o pão que permanece exerce os seus benefícios além do momento concreto da festa e estes podem surgir associados à sua intocabilidade: dura, conserva-se, retarda-se a sua ingestão, e o seu carácter sagrado confirma-se pela incorruptibilidade e santidade – isto é, segregação – não é consumido, no espaço doméstico.

Apresentaremos algumas propostas de explicação para esta forma de ritualizar o pão constatada nas manifestações de religiosidade popular. Em primeiro lugar, é possível que esta projeção do pão além da festa vise prolongar os seus benefícios, propiciando a abundância e a saúde, numa espécie de antídoto contra a mortalidade e a passagem do tempo. Neste sentido, a função religiosa de apaziguar a ansiedade antropológica relativamente à inevitabilidade da morte encontra correspondência neste pão, matéria e corpo que mantém a integridade.

Com a construção deste ordenamento cósmico vem a estabilidade, a conservação, a garantia de “mais um tempo”. Dito de outro modo, vem a salvação, na medida em que esta exprime o bem-estar, a segurança de recursos alimentares previsíveis, a saúde. Estas celebrações constituem formas de propiciar e atrair a felicidade para as comunidades que histórica e culturalmente sempre dependeram do pão, do cultivo dos cereais e de todas as trabalhosas e conjuntas etapas que levam até à sua confeção. O bocado de pão que se mantém em casa sem se comer

²⁴ Não está em causa a dádiva ou partilha de alimentos em rituais religiosos apenas, posto que estas podem ser de refeições completas (as sopas do Espírito Santo nos Açores) ou animais assados nas romarias) ou produtos da terra perecíveis (frutos, sobremesas, enchidos, bolos fofos). O andor de Soure, feito de cordões de pinhões: o pinhão é um fruto seco que se conserva com facilidade.

é o sinal exterior de que ele não falta, ou seja, a urgência da fome não impõe que se recorra àquela porção preservado.

O pão santo, o pão que nunca faz mal, manteve, no seu consumo quotidiano, práticas estranhamente arreigadas em épocas de valorização extrema da higiene: pão que cai e se beija para se voltar a comer; bocado de pão que se dá a um bebé mal afloram os primeiros dentes, e que, se ele o rejeita, os adultos comem-no sem receio; pão que, na mesa, não se coloca ao contrário, parecendo anómala a sua disposição com a parte arredondada para cima; pão comum, que se oferece e partilha em porções “rasgadas” à mão, quando não há faca para cortar; pão que se hesita em pôr no lixo, são marcas de incorporação, nas práticas quotidianas, da dimensão sagrada do pão.

Em segundo lugar, deve atender-se que estas celebrações se inserem dentro do calendário formal das festas religiosas cristãs, discurso religioso histórica e culturalmente dominante. Tem-se vincado, quanto a nós exageradamente, a apropriação algo artificial da religiosidade convencional por um sagrado ancestral, em que este se preserva em estado de pureza nas festividades populares, paralelo ao discurso cristão católico, que o povo aceita, desde que os canais de expressão da festa decorram através das manifestações ritualísticas populares (as refeições festivas, os bailes, as quermesses e leilões, o fogo de artifício).

Separar os dois planos religiosos, um discursivo, convencional e hierarquizado; outro performativo, desordenado e popular, não reproduz o que acontece nestes eventos, em que estes dois planos se encontram e se harmonizam. Os devotos, mais do que cristãos, descendem de gerações centenárias conformadas às vivências e às práticas litúrgicas, mais sólidas no passado do que hoje. Embora pouco tenham acedido às explicações teológicas ou leituras bíblicas, e só remotamente estas estejam na génese destas manifestações do “pão que não morre”, pensamos que pelo menos a centralidade da comunhão eucarística no ritual da missa seria bem percebida. O ritual da consagração das espécies eucarísticas, em que se apresenta a hóstia e se convida a comer “o Pão da vida eterna”, está bem patente, por via da prática litúrgica. E a Eucaristia é, por excelência, a presença do pão da vida, do pão que não morre, de Deus encarnado no pão para que seja constante a Sua presença entre os homens. Neste sentido, estamos a falar da convergência das duas mensagens, que se complementam e se reforçam para uma mesma leitura. A força da mensagem eucarística na fé cristã encontrou e fortaleceu a religiosidade popular, no sentido de encontrar outros veículos de permanência, reforçando a função de um pão companheiro e reparador. Neste caso, não se trata de um pão “dessacralizado”, mas de um pão que sacraliza o quotidiano de quem o guarda.

Em terceiro lugar, esta dimensão metafórica de um pão salvífico, de um pão que sacia uma fome que não é física, não resulta da nossa interpretação. Trata-se de uma hermenêutica que a própria Bíblia, no AT e nos Evangelhos, constrói profusamente, enquanto partilha de um horizonte de receção explicitamente próximo das vivências simbólicas e discursivas reais das comunidades para quem este

pão não morre: a falta de pão traduz uma desordem na relação com Deus, e o seu ganho, ou a sua recuperação recursiva (nunca para sempre, nunca em contínuo, mas distribuído em pequenas proporções) através do trabalho é garantia de uma vida contingente (Gen. 1, 17: “comerás o pão com o suor do teu rosto; até que voltes à terra de onde foste tirado”). O pão sem fermento (pão ázimo) é a última refeição de pão feita pelos Hebreus antes da provação da travessia do deserto por quarenta anos (Ex. 12). A memória do pão deve bastar a estes peregrinos. No entanto, após quarenta dias no deserto, o povo clama por alimento e lamenta a partida do Egito, terra da abundância. Deus envia o maná (Ex. 16.1-4) “—Vou mandar chover para vós pão do alto do céu”. Mas esta oferta ocorre com uma série de limitações: ração que é enviada para cada dia, dobrada à sexta-feira para que ninguém tenha de o recolher no dia do Sábado. Trata-se de um teste à obediência, à confiança e à moderação: de nada vale açambarcar, deve-se deixar na terra o que está além da dose necessária para cada família. Quem colhe a mais, vê os alforges encherem-se de vermes. O maná é a dose de pão validada por Deus, num sentido de equilíbrio ecológico e ético que o NT recupera na Oração do Senhor (Mt. 6,11; Lc. 11,3) “o pão nosso de cada dia nos dai hoje”. Nunca tudo de uma vez, a cada um a dose que lhe cabe, para a fome de hoje.

É uma prova de fé, de confiança no poder de Deus que provê pão e vida para os seus, suspender a ingestão desejada, a acumulação sem fim, com medo da escassez do dia seguinte. Assim se exorciza o medo da carência de amanhã (Mt. 6,31 “Não vos preocupeis dizendo: — O que comeremos nós, que beberemos...?”) “Deus renova ciclicamente esta alternância entre provação e reparação, testando a resistência do seu povo (Dt. 9,3 “sim, ele fez-te sofrer e passar fome; depois alimentou-te com esse maná que não conhecias...”). O episódio da viúva de Sarepta ilustra este estímulo à confiança na providência (1Rs 17,11-22). Restando-lhe um pouco de farinha e de azeite, ela prepara um pão para Elias, com a garantia de que estes bens se reporão, o que acontece, assim como o retorno à vida do seu filho morto.

O Deus do NT e a Sua encarnação, Jesus Cristo, atualizam esta presença do pão e a revelação de um novo momento da história entre Deus e os homens fáz-se também pela simbologia, pelas alegorias alimentares. Entre o batismo e o início da sua vida pública, Jesus permanece quarenta dias no deserto em jejum, e o diabo tenta-o: Mt. 4, 3 “— se és Deus, converte estas pedras em pão” Está escrito: — nem só de pão vive o homem. Mas também da palavra que vem da boca de Deus”. Ou seja, prova o teu poder através da desordem da natureza, e terás um pão tão abundante como as pedras, ao que Jesus dá uma resposta de temperança: “— o pão não é tudo”. Esta mensagem da contingência do pão reforça-se em Jo. 6. Paradoxalmente, o milagre da multiplicação dos pães, pão que sobra, se parte e reparte e nunca falta, é o ponto de partida para confrontar o pão terreno, destinado à fome constante, por que todos anseiam, mas não livra da morte do corpo; e o pão do céu: no passado, o maná que sustentou o povo por quarenta anos, no presente, uma nova aliança, em que o pão da vida é o próprio Deus. Depois de saciados, recolhem-se as sobras

num cesto, para que não se percam (Jo. 6,12). À multidão que O segue em busca de pão, admoesta-a (Jo 6, 26): “– Vós procurais-me, não porque vistes milagres, mas porque comestes dos pães e ficastes saciados. Trabalhai, não pela comida que perece, mas pela que dura até à vida eterna e que o filho do homem vos dará” (...). Mais tarde, a identificação deste pão eterno, no prenúncio da Última Ceia e da eucaristia, em que, a partir do Seu sacrifício e sua conversão em pão, garante a vida eterna aos que O seguem: (Jo 6, 48-59): “Eu sou o pão da vida; o que vem a mim jamais terá fome, e o que acredita em mim jamais terá sede (...) eu sou o pão vivo que desceu do céu. Se alguém comer deste pão viverá eternamente”.

Entre os dois planos religiosos, o do pão que não morre nos rituais da religiosidade popular e o do pão da vida dos discursos literários e da liturgia cristã, há uma convergência harmónica: as pessoas anseiam pelo pão que lhes garante a vida e a saúde do corpo. Elas querem que este seja abundante na comunidade, que o cultivo e as colheitas sejam generosos. O trabalho para que tal aconteça resulta do esforço da comunidade, e tal deve ser lembrado, celebrado, comemorado. Sem garantias de que a abundância se repita, porque todos os anos o ciclo se repete, importa propiciar o seu regresso, com manifestações de fé e de confiança na generosidade da natureza, no êxito do trabalho dos homens e nas bênçãos de Deus. O afastamento da ansiedade da fome e da morte advinda pela falta de pão assenta na mesma estrutura e estratégia securizadora do ritual e da linguagem religiosas que passam por harmonizar, tranquilizar, conferir um modo de intervenção na realidade que seja benéfico para o ser humano e as comunidades²⁵.

Assim, para que o pão volte, celebrar o pão num excesso de grandes, belos e abundantes pães, partilhá-lo e conservar um pouco são manifestações de confiança. Ter a sabedoria e o desprendimento de abdicar do pão é o sinal de que também se permanece, com ele e como ele, em integridade: saúde, bem-estar, equilíbrio e felicidade. Tal como os agricultores fazem, e reservam, da colheita, as melhores sementes para lançar à terra no ano seguinte, a continuidade da abundância de pão depende de gestos de contenção que protelem para o futuro as bênçãos maiores.

BIBLIOGRAFIA

- Barboff, M. (2008), *O pão em Portugal: o livro que cheira a pão*, Inapa, Lisboa.
- Barboff, M. (2011), *A tradição do pão em Portugal*, Clube do Coleccionador dos Correios, [Lisboa].
- Barboff, M. (2017), *Pão das mulheres: o pão legítimo*, Âncora, Lisboa.

²⁵ Dias 2008: 157-175.

14. Pães que não morrem: acerca da promessa da durabilidade do pão na religiosidade popular portuguesa
- Barros, J.; Costa S. M. (2002-2003), *Festas e tradições portuguesas* 8 vols., Círculo dos Leitores, Lisboa.
- Caillouis, R. (1979), *O Homem e o Sagrado*, Edições 70, Lisboa.
- Csordas Th. (1987), “Genre, Motive, and Metaphor: Conditions for Creativity in Ritual Language”, *Cultural Anthropology* 4: 445-469.
- Dias, P. B. 2008, “A Linguagem dos alimentos nos textos bíblicos. Sentidos para a fome e a abundância”, *Humanitas* 60: 157-175.
- Dias, P. B. (2012) “A Comensalidade nas Comunidades Cristãs Primitivas Segundo a Primeira Epístola aos Coríntios”, in Cândido, M. R. (ed.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, NEA/UERJ, Rio de Janeiro, 215-241.
- Franklin, P. (2003), “Bread”, in Katz, S. H.; Weaver, W. W. (eds.), *Encyclopaedia of Food and Culture*, t. I, Scribner, Nova Iorque, 235-241.
- Grisoni, D. (1976), “Esquisses pour une théorie de la fête”, in *La Fête, cette hantise*, Autrement, Paris, 231-239.
- Isambert, J. (1982), *Le sens du sacré: fête et religion populaire*, Éditions de Minuit, Paris.
- Kiple, K. F. (2008), *Uma história saborosa do mundo: dez milénios de globalização alimentar*, Casa das Letras, Cruz Quebrada.
- Macêdo, M. A. (2017), *A permanência simbólica e a imutabilidade formal do Bolo de Casamento (Dissertação de Mestrado, Universidade Nova de Lisboa, Portugal)* <http://hdl.handle.net/10362/60967>.
- Norman, C (2003), “Religion and food”, in Katz, S. H.; Weaver, W. W. (eds.), *Encyclopaedia of Food and Culture*, t. I, Scribner, Nova Iorque, 171-176.
- Oliveira, E. V. de (1984), *Festividades cíclicas em Portugal*, D. Quixote, Lisboa (disponível em acesso aberto <https://books.openedition.org/etnografica-press/6013>).
- Oliveira, E. V. de (1987), *As festas, um passeio pelo calendário*, FCG, Lisboa.
- Polaine, L. (2003), “Bread, Symbolism of”, in Katz, S. H.; Weaver, W. W. (eds.), *Encyclopaedia of Food and Culture*, t. I, Scribner, Nova Iorque, 241-244.
- Rodrigues, N. S. (2008) «O trigo como metáfora da vida e da morte na Antiguidade Clássica», *Máthesis* 17: 97-106.
- Rubel, W. (2011), *Bread, a global history*, Reaktion Books, Londres.
- Sales, S. (2010), *O culto do pão* (Dissertação de Mestrado, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal).
- Sanchis, P. (1983), *Arraial, festas de um povo: as romarias portuguesas*, D. Quixote, Lisboa.
- Santino J. (2003), “Feast”, in Katz, S. H.; Weaver, W. W. (eds.), *Encyclopaedia of Food and Culture*, t. I, Scribner, Nova Iorque, 626 ss.

- Saraiva, C. (2002), “Introdução geral”, in Barros, J.; Costa S. M. (coords.), *Festas e tradições portuguesas* t. 1, Círculo dos Leitores, Lisboa, 9-26.
- Soares, C. (2014), “Pão e vinho sobre a mesa: um ‘clássico’ da alimentação portuguesa”, in Soares C.; Macedo, I. C. (eds.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 17-50.
- Soares, C.; Coelho, M. H. da C. (2021), “Usos e virtudes do alimento primordial: o pão, mantimento e medicamento preventivo: matriz clássica e fontes escritas portuguesas”, in Soares, C.; Silveira, A. J. T.; Larioux, B. (coords.), *Mesa dos sentidos & sentidos da mesa* vol. I, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 131-160.
- Tambiah, S.J. (1985), “A performative approach to ritual”, in Tambiah, S.J. (ed.), *Culture, thought, and social action: an anthropological perspective*, Harvard University Press, Cambridge, Mass., 123-166.
- Turner, V. (1969), *The ritual process: structure and anti-structure*, Cornell University Press, Nova Iorque.
- Vasconcelos, C. (1996), *Romarias: um inventário dos santuários em Portugal* 2 vols., Lisboa, Olhachim.

15. O CULTO DO ESPÍRITO SANTO: BODO E BANQUETES DA FESTA DO IMPERADOR DE EIRAS

THE CULT OF THE HOLY SPIRIT: FOOD GIVING AND BANQUETS DURING THE FESTIVITIES OF THE EMPEROR IN EIRAS

Dina de Sousa

Câmara Municipal de Coimbra, Projeto DIAITA

0000-0002-4781-9553

dina.sousa14@gmail.com

RESUMO

A origem das Festas Imperiais do Espírito Santo tem uma expressão religiosa repleta de simbolismos. Assim, o Pentecostes traduz-se na festa da abundância, ou seja, dar de comer a uma população exausta pelas carências do inverno. Adviria, ainda, a sagração das idades da História, anunciados por Joaquim de Fiore. Este cerimonial teve expressões em diversas localidades: Alenquer, Tomar, Reguengo do Fetal, Zibreira e Penedo, estendendo-se também aos Açores, à Madeira e ao Brasil. Tentaremos reconstituir a história da Festa do Imperador de Eiras, associada às solenidades do Espírito Santo. Eiras, local ameno e próximo de Coimbra, fora escolhido para descanso do Rei D. Dinis e de sua mulher. Daí a suposta ligação deste culto a Isabel de Aragão, segundo a tradição popular e alguma historiografia. No século XVI, os moradores renovam os seus votos ao Divino, por ocasião de uma peste, a que a vila foi poupada. Em 1734, Fabião Soares de Paredes, fez uma descrição minuciosa destas festividades. No decorrer dos tempos esta festa tomou laivos de extravagância. A Festa do Imperador de Eiras terminaria em meados do século XVIII, mas não a do Divino Espírito Santo. O bodo e os banquetes do Imperador de Eiras são, pois, elementos emblemáticos do culto, consistindo em repastos ritualizados e hierarquizados.

PALAVRAS-CHAVE

Espírito Santo; Religião; Cerimónias; Alimentação.

ABSTRACT

This article aims to understand the origin and the meaning of the old Imperial Festivities of Espírito Santo, using as a case study the Festivities of the Emperor in Eiras (Coimbra). We are talking about a national cult of worship, frequently linked with Holly Queen Isabel, full of symbolism, including the significant food element. In this context, the Pentecost solemnities were the Festivities of abundance, which meant, to nourish a population exhausted by the shortages of winter. At a time particularly

marked by striking social inequalities, the celebrations of the Holy Spirit (encouraged by religious orders such as the Franciscans correlated with the figure of Joaquim de Fiore) defended equality and fraternity, appearing to anticipate social achievements of the future. This ceremonial of worship had several interpretations in different locations of Portugal, spreading even to the Azores, Madeira and Brazil. We are interested in studying the multi-dimensional subject of the worship of the Holy Spirit, conducting our investigation to the Festivities of the Emperor in Eiras (denominated like this in the coeval documentation), where the charity assistance and the banquets are integral parts, displaying very clearly the importance of the food cult.

KEYWORDS

Festivities of Espírito Santo; Religion; Ceremonies; Food.

SOBRE AS ORIGENS DO CULTO DO ESPÍRITO SANTO

O Espírito Santo está presente no Antigo Testamento, “como expressão da providência divina e de inspiração profética. Mas a sua manifestação é mais evidente no Novo Testamento, em que o Espírito Santo se proclama como Paráclito, aquele que se encontra ao lado dos cristãos para os defender, apoiar e consolar, e como a Verdade, que revela aos homens os segredos de Deus”¹. As festividades ligadas a este culto, tanto em Portugal como em outros países, têm por base a crença na Terceira Pessoa da Santíssima Trindade, à qual a Igreja Católica instituiu cerimónias de culto, festas de Pentecostes, da Trindade ou das pessoas Divinas.

A Igreja assinala o Pentecostes (a descida do Espírito Santo sobre os Apóstolos), cinquenta dias após a Páscoa, sendo esta festividade celebrada desde os séculos iniciais do cristianismo. Existe, contudo, uma complexidade das práticas e dos conceitos ligados a este culto, que nos remete para uma influência de antigos ritos pagãos, relacionados com a manifestação das forças da natureza e como as mesmas eram interpretadas pelo Homem².

Considera-se, assim, que o culto do Espírito Santo agrega variadas tradições milenares, resultantes de diferentes apropriações e necessárias adaptações, manifestando-se sob um modelo hierarquizante de poderes, entre o sagrado e o profano, entre o ungido e o impuro.

Deste modo, constata-se um conjunto de cerimoniais, expressos num vocabulário alimentar, que nos remete para as primitivas sociedades agrícolas. “Os ritos encontrados na celebração pertencem a diversas épocas, sobrepostos em camadas temporais, que manifestam importantes mensagens e correspondem a

¹ Coelho (2009): 226.

² Vauchez 1987: 98.

um pacto entre os seres humanos e as divindades protetoras da terra e da natureza, através da entrega anual das primícias de primavera”³.

Tal atitude baseia-se na crença de que os primeiros frutos da terra⁴ e do campo, pertenciam às divindades. O Homem teria apenas o direito de utilizar “as sobras” após terem sido retiradas as primícias: os cereais (pão), o vinho e a carne. Estas obrigações para com o divino, eram entendidas não só como um agradecimento, uma expiação aos pecados, mas também como a uma garantia ou um prenúncio de fartura nas próximas colheitas e, conseqüente, a sobrevivência das populações. Assim o consagra a Bíblia, nas Festas e Sacrifícios: “No dia das Primícias, quando apresentardes ao Senhor a oferta nova, ao fim das vossas semanas, haverá uma santa Assembleia”⁵.

Na verdade, o Pentecostes simboliza a festa da abundância. O efeito prático seria o de dar de comer a uma população exausta pelas carências do Inverno, uma vez que esta celebração coincide com o prenuncio da Primavera, época de esperança e de renovação.

Efetivamente, muitas são as fontes que indiciam a exaustão da população pelas carências do Inverno. Basta referir a falta de pão que se começava a sentir logo no mês de janeiro e que se prolongava até à colheita dos novos cereais: a cevada que vinha em meados maio; o trigo em junho.

Neste contexto, a fome conduzia ao desespero e ao roubo. Segundo Nicole Castan, a criminalidade da miséria aumentava nos meses entre janeiro e junho, porque o nível de emprego baixava, o pão torna-se inexistente ou o preço muito elevado ⁶.

Veja-se, por exemplo, a localidade de Montemuro onde, ao longo do século XVIII, nos primeiros meses do ano, se constata a existência de muitos pequenos delitos, tais como furtos em soutos, hortas, fruteiras e entrada de animais em pastos alheios ou até peças de roupa⁷. No Verão, a abundância de alimentos levava a um menor número de furtos.

Por outro lado, temos de ter presente a Quaresma como um período de grande restrição alimentar que as populações respeitavam, seguindo as normas institucionais da Igreja. Razão pela qual, o tempo pascal e o Pentecostes, seria entendido e esperado como um período de renovação, de festa e que pressupunha alguma abastança.

O desenvolvimento do culto do Espírito Santo teve subjacentes as ideias de Joaquim de Fiore (c. 1131-1202), abade cisterciense, que defendeu o milenarismo e o advento da idade do Espírito Santo. Para este monge e tendo presente a

³ Mariano & Silva (2012): 2.

⁴ Designados por “primícias”.

⁵ *Bíblia Sagrada* 1993: Números 28: 213.

⁶ Castan 1981: 167-169.

⁷ Ramos 1998: 59-61.

sua sistematização doutrinal, a História do género humano divide-se em três grandes períodos: a Idade do Pai com sede em Jerusalém e que fora inaugurada por Moisés; a Idade do Filho iniciando-se pela revelação do Novo Testamento e pela fundação da Igreja de Cristo (terá correspondido à contemporaneidade de Joaquim de Fiore até ao presente); a Idade de Espírito Santo que devolveria ao Homem o paraíso perdido, a sua liberdade, a abundância, sendo considerada o tempo da confraternização universal.

A primeira desenrolou-se sob o chicote; A segunda, sob o signo da acção; a terceira decorrerá sob o signo da contemplação. O temor caracterizou a primeira; a fé, a segunda; a caridade marcará a terceira. A primeira era o tempo dos escravos; a segunda é o tempo dos homens livres; a terceira será o tempo dos amigos⁸.

Nesta perspetiva doutrinal, na Terceira Idade, não haveria necessidade de leis ou de instituições disciplinadoras da Fé, já que esta seria universal e baseada diretamente na inspiração divina, pelo que poderiam ser dispensadas as estruturas institucionais do poder temporal da Igreja.

Nos finais do século XII e inícios do seguinte, em consentâneo com as doutrinas de Joaquim de Fiore, foi “crescendo a corrente espiritualista franciscana, que a Igreja Católica condenou, porque ferida de heterodoxia, nas suas expectativas messiânicas e milenaristas de um tempo do Espírito, de paz, abundância e felicidade entre os homens, o qual, frutificando plenamente em meados do século XIII, iria até à consumação dos séculos”⁹.

A influência desta doutrina constata-se poucos anos depois da morte de Joaquim de Fiore, desenvolvendo-se um autêntico movimento teológico-espiritual, com um ideário altamente renovador da Igreja e da sociedade, que se designa de uma forma geral, por joaquimismo. Verifica-se a sua presença e inspiração nas ordens mendicantes que traziam consigo o empenho programático da renovação da Igreja: os Franciscanos e os Dominicanos. “A marca da utopia da idade do Espírito Santo torna-se emblemática nos *Fraticelli*, que reivindicavam a transformação das estruturas injustas da Igreja e da sociedade e proclamavam a iminência de uma nova era de fraternidade autêntica¹⁰”.

A corrente de Joaquim de Fiore consolida-se na Corte de Aragão que, por essa via, terá chegado à corte portuguesa. “Esta teologia da história e a utopia que ela guardava à espera de concretização, continuou, muitas vezes de forma críptica, mas reaparecendo depois, não só no profetismo português e espanhol dos séculos XIV a XVII e em certas correntes do protestantismo radical, mas ainda nas obras

⁸ Franco 2002: 75.

⁹ Coelho 2009: 227.

¹⁰ Franco 2002: 76.

de diversos filósofos seculares que marcaram os dois últimos séculos da cultura ocidental”¹¹.

Aquando da abertura *do mundo ao próprio mundo* (como disse o Padre António Vieira), algumas ordens religiosas vão reclamar para si a tarefa de trabalharem para a construção da utopia milenarista de Joaquim de Fiore. “A disputa é mais evidente entre as novas ordens religiosas que, entretanto, foram aparecendo no desaguar da Idade Média e no dealbar da modernidade, tendo por base a indicação dada por Joaquim de que a Idade do Espírito Santo seria tutelada por uma nova ordem religiosa que protagonizaria a plenificação da história”¹².

Nesta anotação de Maria Teresa Pinto Coelho encontramos, talvez, a clarificação desta ideia que tanto fez sonhar os religiosos pósteros do monge de Fiore: “Colocada sob a jurisdição de uma nova ordem religiosa e espiritual, a Terceira Idade constitui uma síntese do ideal monástico e milenarista. Sucessivas ordens, como os Franciscanos Espirituais e os Jesuítas, reclamariam para si o papel de iniciadores da Terceira Idade Messiânica”¹³.

Nesta dialética, há um aspeto que, indiscutivelmente, teremos de ter em conta para a compreensão do culto ao Divino Espírito Santo e para a ritualização da chegada do Pentecostes junto do povo: a influência da Ordem Franciscana em Portugal que marcou de forma fulgurante toda a Baixa Idade Média, preconizando a caridade a assistência¹⁴.

FESTIVIDADES DO ESPÍRITO SANTO EM PORTUGAL

A criação em Portugal da devoção e das festividades ao Divino Espírito Santo ainda divide a historiografia.

As festividades ligadas ao culto do Espírito Santo em Portugal, segundo Maria Helena da Cruz Coelho “foi largamente impulsionado pelos franciscanos e que para a sua difusão muito terá contribuído o apoio da realeza, logo com D. Dinis e Rainha Santa Isabel, e das elites à espiritualidade mendicante”¹⁵. Assim, a origem da solenidade “surge vulgarmente atribuída à Rainha Santa Isabel, na sua vila de Alenquer, no ano de 1296”¹⁶, embora existam “referências documentais mais antigas a comprovar o culto em Portugal. De facto, já em 1237 se encontra documentada uma confraria do Espírito Santo em Benavente, que

¹¹ Ibid.

¹² Ibid.

¹³ Coelho 1996: 34.

¹⁴ Laurentiaux 1983: 83.

¹⁵ Coelho 2009: p. 227.

¹⁶ “Onde teria sido instituída por el rei D. Diniz e pela Rainha Santa Izabel em comemoração do milagre da transformação das moedas em rosas”, Simões 1888: 85.

organizava um budo aos pobres no dia do Espírito Santo”¹⁷. Luís Filipe Thomaz, reconhece também que foi “Santa Isabel quem introduziu em Portugal o culto do Espírito Santo, de inspiração joaquimita, que se perpetuou até aos nossos dias nos territórios outrora dependentes da Ordem de Cristo, criada por seu marido D. Dinis”¹⁸.

O facto de os festejos estarem intimamente ligados às Confrarias do Espírito Santo que zelavam pelos hospitais e albergarias (as quais a Rainha Santa protegia), levará a crer que tal hipótese tenha credibilidade. Eram associações caritativas voluntárias, irmanadas pelo espírito confraternal da caridade, da benignidade e da bondade, tanto para com os vivos, como para com os mortos. Em tempos de flagelos, de peste, de fome e de guerra, este movimento confraternal viria a ter um particular significado, “como meio de enfrentar, pela união, os reveses e calamidades que se iam sucedendo”¹⁹.

Estas solidariedades manifestadas na vida, na doença e na morte, reclamavam também a comparência dos irmãos nas assembleias, nos cabidos e nas “reuniões do banquete”. Em quase todas as irmandades os homens se sentavam à mesa pelo menos uma vez por ano, expressão visível da comunhão pela partilha do alimento. “Na mensagem evangélica, a festa e a mesa sacralizaram-se. Os milagres ocorreram em banquetes de matrimónio e Cristo sentou-se à mesa com os homens e mulheres, até mesmo na de um publicano. E foi numa última ceia que Cristo dividiu com os Apóstolos o pão e o vinho, que era já o seu corpo e sangue (...). Também o convívio alegre, festivo e ordeiro na mesa confraternal seria penhor da irmandade entre os vivos e da comunhão espiritual entre vivos e mortos”²⁰.

A este propósito, lembremos 1536, ano em que ainda vigoravam na Confraria do Espírito Santo de Leiria “cláusulas herdadas de um passado medievo, onde se estabelecia que os confrades acompanhariam os enfermos em casa e os defuntos à sepultura, indo «adiante tangendo e bailando com vestiduras farpadas que tinham para aquele efeito», o que se proibiria em visita efetuada naquele momento”²¹.

A rápida expansão desta devoção verifica-se sobretudo nos finais do século XIII e, por conseguinte, no reinado de D. Dinis, durante o qual a soberania civil começa a impor-se à Igreja.

O comprometimento da devoção ao Espírito Santo com as práticas sociais da liberalidade, da caridade e da assistência conduzia a uma forte adesão popular

¹⁷ Noé 2012: 4.

¹⁸ Thomaz 2000: 35.

¹⁹ Coelho 2009: 228.

²⁰ Ibid.: 231.

²¹ Gomes 1995: 92.

desse culto, mas tais práticas interessavam igualmente ao Poder, que devia ser magnânimo e protector para com os seus súbditos²².

Os monarcas acarinharam, pois, estes intuitos caritativos: D. Afonso V dá aos “festeiros” e ao Imperador da Festa do Espírito Santo, certas faculdades, regalias e direitos que parecem ultrapassar o comum e o habitual, nas autorizações e “franquezas” dos monarcas – as quais se caracterizam, regra geral, por critérios de limitação e não de liberalidade (1472)²³; D. João II concedeu autorização para construção do hospital do Espírito Santo, em Silves (1494)²⁴.

“Com o decorrer dos séculos, sem se desvirtuarem estes preceitos da comunhão e da liberalidade, o Espírito Santo adquiriu, porém, exteriorizações”²⁵. Nos tempos de Afonso V e D. João II (como já vimos), a ritualidade da festa com os seus Imperadores, já tinha lugar em algumas localidades do país, mormente, Portalegre, Marvão, Crato e Alter do Chão. Os reis emprestavam mesmo a sua autoridade a homens que tinham a missão de organizar as festas, estipulando punições para os que não se quisessem comprometer com os seus preparativos²⁶, ou para os que pudessem perturbar os jogos e a festa que os Imperadores e seus oficiais tivessem ordenado em honra do Espírito Santo. Durante esse tempo, o Imperador era uma verdadeira autoridade, chegando os reis a conceder-lhe o privilégio de porte de armas durante a festa, “bem como o poder de mandarem prender os homens solteiros e casados que entrassem nos jogos e festa e não cumprissem os seus mandatos”²⁷.

Será nos tempos de crises agrícolas, epidémicas e bélicas que o culto se afirma, entrelaçando-se com as expetativas messiânicas e milenaristas que se faziam sentir em que um Messias, Salvador ou Imperador, imporia um reino pródigo em abundância. O culto irá, pois, acompanhar o movimento expansionista, desde logo nos Açores, Madeira e, mais tarde, Brasil.

Neste contexto, pouco a pouco, os Franciscanos irão apoiar a missão de enraizar o culto e a festa do Espírito Santo, nas comunidades paroquiais das ilhas e das Américas, onde o exercício do poder Divino na figura do Imperador reinaria, promovendo o bem dos súbditos, em particular os mais carenciados, exercendo a sua autoridade em prol do bem comum, distribuindo “o alimento do pão do corpo e o alimento da lama na fé do Espírito Santo e na alegria festiva partilhada”²⁸.

²² Coelho 2009: 227.

²³ Brandão 1672: 23.

²⁴ Coelho 2009: 234.

²⁵ Ibid.: 240.

²⁶ Com uma pena de 300 reais que revertia para a confraria da festa (Coelho 2009: 241).

²⁷ Ibid.

²⁸ Ibid.: 244.

Segundo Jaime Cortesão “o auge do culto do Espírito Santo coincide, precisamente, com o período mais intenso da expansão portuguesa, levando a acreditar que a cerimónia da coroação do Imperador tenha como significado, a investidura coletiva e simbólica da Nação pelo Espírito Santo – espécie de Pentecostes nacional, na missão de propagar a fé a todo o mundo”.²⁹

Por sua vez, a coroação do Imperador, que viria a integrar o cerimonial das Festas do Espírito Santo, pode ser entendida como a negação ao Papa do direito da investidura, preconizando-se a democratização da coroação, sagrando-se com ela “a liberdade de um culto próprio que dá sansão religiosa às tendências expansionistas de toda a Grei”.³⁰ Um ritual português marcadamente teatralizado, cuja exteriorização simbólica é corporizada em atos, objetos e figuras carregadas de símbolos, às vezes contraditórios e difíceis de decodificar.

A este cerimonial de culto, com manifestações bem presentes desde o século XIV, deu a gente portuguesa formas mais ou menos diversas, de acordo com os seus hábitos de vida, formas de pensar e de sentir, sendo que algumas chegaram até finais do século XIX, inícios do XX, num misto de sagrado e profano. Aliás, a “Igreja alimentava igualmente o espírito festivo das gentes. Atitude imprescindível para se sobrepor a velhos ritos pagãos que celebravam as forças da Natureza e de que as Janeiras e Maias, condenadas, mas praticadas, são eco”³¹. Assim, um pouco como ocorria nas festas do Espírito Santo, nas do Corpo de Deus “concorriam os poderes religiosos e civis para abrilhantarem. Ouvia-se missa onde os ritos, os gestos, os cânticos e a pregação eram já espetáculo. Saía a procissão. O religioso entremeava-se com o profano no desfile de santos, apóstolos e anjos, à mistura com as profissões e oficiais, que davam corpo à estratificação social concelhia, num patenteamento de graus hierárquicos e honorarias. À sua passagem havia trechos de canto e dança. E ao longo do dia teriam ainda lugar representações de teatro litúrgico, distribuição de comida aos mais necessitados, além da alegria e garradice das corridas de touros”³².

Voltando as festas imperiais, no litoral português, a personagem principal era, sem dúvida, a do Imperador. Este era entendido como um benfeitor que financiava uma grande parte das despesas do bodo e do banquete, num império de harmonia, alegria, fraternidade e partilha. Claro que para este cargo pressupunha-se ter alguma capacidade económica.

Em algumas localidades a coroação do Imperador estava a cargo do próprio pároco, com um cerimonial bastante imponente. Neste contexto, a festa do Espírito Santo era a festa do Imperador, passando desde logo o clérigo para uma posição secundária. No fim da coroação, o Imperador, rodeado de assessores,

²⁹ Cortesão 1966: 98.

³⁰ Ibid.

³¹ Coelho 1998: 145.

³² Ibid.

passeava-se publicamente, tornando-se numa personagem quase sagrada. A insígnia do imperador era uma coroa de prata, uma vara ou ceptro e uma faixa ou toalha de linho, podendo ser também um lenço de mulher que ele colocava sobre os ombros.

O “Pendão do Divino” fazia parte de outro ritual da festividade do Espírito Santo. Este pendão tinha desenhada uma pomba e uma coroa (símbolos de culto). A “Bandeira do Divino” saía à rua para ser beijada pelo povo, constituindo mau presságio o ano em que ela não saía, podendo surgir doenças nos trigais, gafanhotos, fome, peste e guerra.

Em alguns casos a tradição não implicava a presença de um Imperador. Neste caso, a coroa (que surge desenhada no pendão) seria levada em procissão, entronizada depois no altar de uma Igreja, ou sobre uma “pedra de honra” que algumas casas particulares possuem³³.

Os jantares do Espírito Santo são outro elemento importante do culto, consistindo numa refeição ritualizada, “não se trata apenas de comer e nem as irmandades do Divino são clubes de jantaristas”³⁴. “Longo como um jantar de Espírito Santo, é o provérbio que serve para caracterizar bem estas refeições demasiado alongadas e revestidas de atitudes simbólicas. Estas refeições eram oferecidas pelo Imperador ou, na sua ausência, pelos mordomos, ou pelos membros da folia. Realizavam-se aos sábados, domingos e dias Santos, entre a Páscoa e o Pentecostes, depois de um percurso pela aldeia, com a bandeira.

Outra variante da cerimónia do culto do Espírito Santo que se realizava não só no continente, mas também nos Açores³⁵, Madeira e Brasil, consiste na coroação do Menino Imperador. Esta figura Divina, tinha por assessores dois reis. Um representado por um homem jovem, outro por um homem idoso, incarnando, respetivamente, as Idades do Espírito Santo, do Filho e do Pai. O Menino Imperador, símbolo da humanidade redimida pela graça do Paráclito (Espírito Santo), era portador de um ceptro e, após ter recebido homenagens da população, representantes da autoridade civil, militar e religiosa, libertava os presos, num

³³ Como veremos, em Eiras, nos inícios do século XX, o pendão do Divino Espírito Santo, ficava também em casa de um particular de nome Francisco Mendes da Silva.

³⁴ Espírito Santo 1980: 127.

³⁵ Registe-se a importância dos chamados Impérios. Cada irmandade estrutura-se em torno de um Império do Divino Espírito Santo, normalmente um pequeno edifício com arquitetura distinta em torno do qual se realizam as atividades do culto. A arquitetura dos Impérios varia grandemente de ilha para ilha, variando desde um simples telheiro no tardo das igrejas na ilha de Santa Maria, até às capelas vistosamente ornadas e encimadas pela coroa imperial na ilha Terceira. Aos impérios está normalmente associada uma *dispensa* ou *copeira*, espaço destinado ao armazenamento dos adereços utilizados, dos víveres e vitualhas e para confeção e distribuição das funções e demais refeições rituais. O aparecimento generalizado dos *impérios* como edifícios permanentes em alvenaria data da última metade do século XIX, provavelmente em resultado do retorno de dinheiro dos emigrantes no Brasil e na Califórnia. Até ali o culto realizava-se em torno dos *treatros*, palanques em madeira montados especificamente para a ocasião.

gesto de misericórdia. Os festejos terminavam com uma refeição composta por carne de bois (previamente corridos), pão, vinho e arroz doce ³⁶.

Ainda nos Açores, temos notícias de que a introdução da prática do culto do Espírito Santo na ilha de S. Miguel, ficou a dever-se ao Conde da Ribeira Grande, D. Manuel da Câmara, em virtude de uma promessa feita, no sentido de lhe ser concedida a graça de ter um sucessor para o seu título.

Concedido esse desejo ou milagre, logo o Conde da Ribeira Grande “manifesta a Deus a gratidão da sua alma reconhecida e, ao regressar a Ponta Delgada, propõe-se impulsar a instituição da irmandade do Espírito Santo, instituindo o Império com a coroação do Imperador, e mais doze mesas para os pobres, e em cada uma, doze pobres, indicando-se, por sortes, o Imperador, mordomos para as sete domingos, mesas e mais oficiais que deveriam servir e assistir ao Imperador”³⁷.

Posteriormente, e resultante de uma reunião ocorrida a 15 de novembro de 1665, na Santa Casa de Ponta Delgada, fora deferido o pedido para a criação, nesta localidade, da irmandade do Espírito Santo, sendo o seu principal membro, o Conde D. Manuel da Câmara.

Também o cadastro da confraria e hospital do Espírito Santo de Leiria, «por parecer aos irmãos», relata um cronista anónimo em 1657, «que não convinha extinguir-se uma confraria e bôdo tão celebre, publico e grandioso»³⁸.

Mas foi durante os séculos XIV, XV e primeira metade do XVI, que o culto ao Espírito Santo, ligado à festa do Imperador, tomou maior desenvolvimento. Por oposição, foi durante a segunda metade de oitocentos que se verifica, em todo o país, uma decadência na sua devoção. Com efeito, neste período, assistimos à extinção de muitas festividades, enquanto noutras os Imperadores deixam de ser adultos e passam a ser crianças. Uma vez chegados ao século XX, esta “manifestação imperial” desaparece quase por completo e os Impérios que subsistem, em breve, irão conhecer os seus últimos momentos. “Excluindo algumas raras solenidades de certo modo desvirtuadas e/ou incompletas em relação aos primitivos arquétipos (como, v.g., as “Festas dos tabuleiros em Tomar; a “Festa do Pão” em Reguengo do Fetal, Batalha; ou nas cerimónias da Zineira, na Beira Baixa) apenas conhecemos um local no continente onde, na sua forma quase pura, ainda se desenrolam festividades regulares em honra e louvor do Divino Espírito Santo: referimo-nos à aldeia de Penedo no concelho de Sintra”³⁹.

Podemos, ainda, encontrar expressões e resquícios desta solenidade em outras localidades, tais como: Alenquer, Sardoal e Eiras (Coimbra) de que iremos falar, estendendo-se também à Madeira, aos Açores e ao Brasil.

³⁶ Gandra 1982: 354.

³⁷ Ataíde 1973: 254.

³⁸ Gomes 1995: 90.

³⁹ Cabral & Nunes 1982-83: 814.

A FESTA DO IMPERADOR DE EIRAS

Tentaremos agora reconstituir a história e a figuração da Festa do Imperador de Eiras, associada às festividades do Espírito Santo, através das fontes históricas e da tradição oral. Está longe de ser o festejo mais conhecido e exuberante. Esse lugar é ocupado por Tomar, pelos Açores, pela Madeira ou pelo Brasil. Mas é um desafio descobrir o que menos se conhece e encontrar especificidades que fazem parte de um todo.

Eiras, local ameno e próximo de Coimbra, fora escolhido para descanso do rei D. Dinis e de sua mulher que, segundo tradição local, terão ali residido na “Quinta do Paço”. Daí a suposta ligação do culto a Isabel de Aragão, “oferecendo a coroa de prata e terçado (que o Imperador usava), bem como os 25 mil reis, 56 alqueires de trigo e 8 almudes de vinho que, posteriormente, foram mantidos para ajuda do bodo e respetiva festa”.

Anos mais tarde, em 1569, os moradores renovam os seus votos ao Divino Espírito Santo, por ocasião de uma peste que assolou a zona de Coimbra e cuja vila foi poupada. Com efeito, em 1569 e após um inverno rigoroso, a peste assolou a capital do reino devastando-a. Coimbra, “robustecida por mais de um século de martírio conseguiu repeli-la”. Não se conseguiu, porém, evitar que os arredores fossem gravemente atingidos e fora das muralhas da cidade andavam “impedidos”⁴⁰. Diz a tradição que a localidade de Eiras não foi atingida em virtude de as pessoas se terem encomendado ao Divino Espírito Santo. A assinalar este facto, terão ali sido construídas três cruzes: a “Cruz da Costa”; a “Cruz Nova” e uma outra que não conseguimos identificar⁴¹.

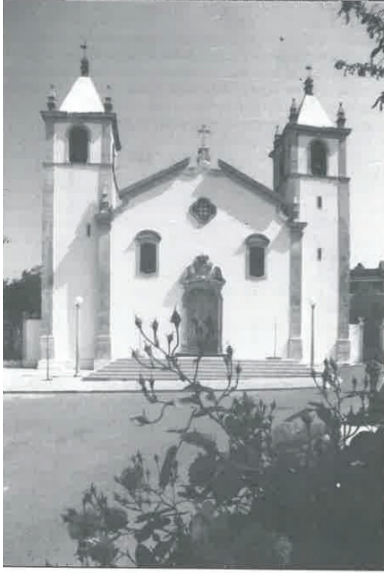
Chegados a 1734, Fabião Soares de Paredes, vigário da freguesia, fez uma descrição minuciosa destas festividades que nos permite um conhecimento mais pormenorizado do assunto. Assim, um “homem bom” tomava posse na primeira oitava do Espírito Santo, indo à Igreja Matriz (Fotografia 1) acompanhado de nobres, pajens e criados. Iniciava-se uma trajetória repleta de significados, rituais e tradições: a bandeira de damasco vermelho (Fotografia 2) levada entre duas tochas; um casquete de prata na cabeça, onde o pároco colocava a coroa de prata dizendo “Eu vos constituo Imperador de Eiras”; um terçado antiquíssimo que o Imperador beijava⁴².

⁴⁰ Oliveira 1971: 256.

⁴¹ “Na entrada da povoação, vindo da velha estrada de Coimbra antigo cruzeiro de caminho (...) cuja construção poderá corresponder à data de 1649 de um pilar” (Gonçalves 1943: 55).

⁴² Campos 1879: 138.

Fotografia 1



Fotografia 2



No fim da missa, junto à Capela do Santo Cristo, estando prontas as “cavalgadas” o Imperador e sua comitiva seguia em direção ao Mosteiro de Celas.

Eiras era propriedade desta comunidade religiosa, mas, neste dia, as honras eram para o Imperador. Orava-se, cantava-se um *Te Deum*⁴³ e, junto às grades do coro, o Imperador falava com a abadessa que estava acompanhada de muitas religiosas. Na Casa da Hospedaria descansava e ofereciam-lhe doces e refrescos⁴⁴.

Este monarca, acompanhado da sua côrte, subia no domingo do Espírito Santo ao cimo da serra; onde está situada a capella de S. Sebastião, e d’alli deitava a sua benção a uma outra capella que está na falda do monte sobre o qual se ergue o convento de Santo Antonio dos Olivaes. Na madrugada da segunda feira seguinte dirigia-se com a sua comitiva à Igreja das freiras Bernardas de CeIIas, e ahi depois de corôado pelo capellao era brindado pelas religiosas, as quaes elle fazia algumas mercês. Consistiam os brindes em grangêa, confeitos miudos, que alli denominam pastilhas, e lhe era oferecida n’uma salva de prata com um garfo para ele se servir e apoz isto manjar branco e mais algum doce e vinho.⁴⁵

⁴³ Cântico religioso em ação de graça a Deus.

⁴⁴ Monteiro 1870.

⁴⁵ Ibid.

No final do dia, todos regressavam a Eiras. Chegados à vila, a ritualização do cerimonial dos alimentos, consistia na dádiva de um bodo e de um grande banquete público: o bodo era entendido como uma esmola, um gesto de caridade para os mais desfavorecidos; o banquete já se revestia de ostentação para um grupo privilegiado

Os almotacés ofereciam, em nome do Imperador, “uma bebida e pão ao povo da villa”. Neste jantar estava o Imperador, acompanhado pelo seu antecessor e pelo pároco, “em um alto tablado, toldado de seda, assentados todos em cadeiras eguas com uma mesa posta publicamente”.⁴⁶ Mandava pajens e criados, distribuírem aos presentes e pelas casas de alguns particulares o bodo “sagrado”: pão, vinho, fartes, bolos e tremoços. O pároco era o mais compensado com um vasto rol de “mimos”: carne, leite, queijo, pão, açúcar, manteiga, bolos e arroz de leite. Não faltavam as corridas de éguas e lutas de homens, cujos vencedores ganhavam carneiros e fogaças⁴⁷.

Na segunda oitava o Imperador saía, mais uma vez, acompanhado dos pajens para presidir à missa da Igreja do Sacramento e ordenava que se preparasse, em sua casa, uma grande mesa convidando alguns moradores da vila e arredores. O banquete durava até ao amanhecer de quarta-feira.

O Domingo do Espírito Santo era o dia principal, sendo festejado na Igreja do Sacramento com sermão e missa cantada, repetindo-se todos os atos já referidos no dia da tomada de posse.

Segundo conseguimos perceber, além dos seus réditos, recebia da câmara uma renda para as despesas desta festividade. Na altura das colheitas, também os lavradores dos arredores da vila lhe tributavam milho, trigo, cevada e vinho. A estes lavradores, além de os convidar depois para o seu bodo, mandava dar do açougue (que naquela semana era por sua conta), postas de carne de vaca, assistindo à sua distribuição os almotacés⁴⁸, porque a quantia despendida atingia somas avultadas.

Como já vimos, o pároco era extremamente compensado nestes dias. A sua casa chegava em tabuleiros, 1 arroba de vaca, 24 postas de arrátel sem osso, 2 pratos de arroz de leite, 2 quartos de carneiro, 6 pães, 6 bolos de açúcar e manteiga, alguns queijos, além de outros “mimos” que o Imperador lhe oferecia a título voluntário⁴⁹.

Repare-se a semelhança que se pode estabelecer entre estas partilhas alimentares e a medievalidade do banquete anual das Confrarias do Espírito Santo que fundamentavam a sua união e vida em comunidade na partilha do pão e do

⁴⁶ Campos 1879: 140.

⁴⁷ Ibid.

⁴⁸ A sua principal função era garantir o abastecimento da Corte de vinho, carne, peixe, pão e outros mantimentos.

⁴⁹ Campos 1879: 141.

vinho. “Banquete que não era fechado, mas aberto à esmola aos pobres, no sentido pleno da vivência da fraternidade para com os mais humildes e necessitados, no mais lídimo sentir evangélico daquele que esperava ouvir, como recompensa salvífica, a voz de Jesus Cristo proclamar, no dia do Juízo: “vinde bentos de Meu Padre receber o reino que haveis aparelhado qua (porque) houve fome e deste-me a comer e houve sede e deste-me a beber qua (porque) aquilo que fizeste a cada hum dos meus pobres a mim o fizeste”⁵⁰.

No decorrer dos tempos esta festa tomou laivos de alguma extravagância. Assim, o século XVIII apresenta-se antagónico: por um lado dá-nos descrições completas deste cerimonial; por outro vislumbra-se um desconforto e um descrédito perante o mesmo. Na verdade, os acompanhantes das missas e do *Te Deum*, os que pregavam a palavra divina, bem como os fiéis que assistiam a estas solenidades, eram os mesmos que engrossavam as “chôreas”, “descantes” e outros episódios de folia.

Este aspeto meio “burlesco” está patente no carácter ridículo a que o Imperador passa a ser exposto. Parece, inclusive, que terá sido alvo de muitas “travessuras” até por parte das freiras de Celas que o passaram a escarnecer, dirigindo-lhes “pilhérias e dichotes”. Na rua, durante o cortejo, os rapazes divertiam-se com a sua figura, conseguindo-lhe atar ao rabiço da cabeleira um fio, que depois puxavam, fazendo cair a cabeleira, o casquete, a coroa, “ficando à vista a Imperial careca”⁵¹. A propósito de tudo isto, José de Santa Rita Durão⁵², escreveu um poema macarrónico que tinha por assunto a festa do Imperador, relatando as zombarias que “sua majestade” recebia no trajeto para Celas.

Por uma pastoral de 20 de novembro de 1728 o vigário proíbe algumas “obscenidades e práticas indecentes” no decorrer da festa, mormente a presença de mulheres saltatrices, vindas de Tentúgal que mostravam os tornozelos...⁵³. Pela importância do seu conteúdo, transcrevemos, em anexo, este documento na íntegra.

Esta tomada de posição da igreja, de certa forma moralizadora, foi comum nesta época onde a exuberância do Barroco levou a alguns desregrados comportamentos sociais e morais. Tomemos, como exemplo, Ponta Delgada onde, em 1707, nos surgem também notícias acerca de algumas censuras na festa do Espírito Santo, em que “os bailes nas casas dos Imperadores e mordomos que sob o pretexto de festejar com eles o Divino, causavam gravíssima ofensa pelos muitos pecados que neles se cometem, como têm mostrado a experiência”⁵⁴.

⁵⁰ Coelho 2009: 239.

⁵¹ Figueiredo 1886: 329.

⁵² Autor de um texto intitulado “*Caramuru*”.

⁵³ ASMC, *Cópia das Pastoraes que confirmou o illustrissimo senhor bispo de Angola, vigário capitular deste bispado de Coimbra*, gabinete do Senhor Cônego Dr. António Brito Cardoso, estante 3, prateleira 1, 23 fls.

⁵⁴ Ataíde 1973: 255.

A Festa do Imperador de Eiras acabaria em meados do século, XIX curiosamente, na conjuntura da extinção das Ordens Religiosas, a par de muitas outras festividades (similares a esta) que tiveram também o seu fim. Algumas prevalecem, mas os Imperadores: ou deixam de ser adultos e passam a ser crianças; ou desaparecem completamente, permanecendo somente o culto ao Divino Espírito Santo, sem o cariz do Império.

Foi precisamente o que sucedeu em Eiras, onde assistimos a uma “renovação” da Festa do Divino em Eiras, em inícios do século XX.

Assim, parece que se deve a José Maria Teles Sampaio Rio, vigário de Eiras durante 32 anos, natural de Leiria e falecido em 1927, o impulso entusiástico da “renovação” da referida festa, readquirindo (num contexto diferente), considerável importância sob o ponto de vista religioso.

No sábado, primeiro dia da festividade, procedia-se à iluminação da Capela do Espírito Santo (Fotografia 3), aspeto importante e convencional nas cerimónias religiosas. O azeite, utilizado na iluminação, era proveniente da Quinta de Santa Apolónia ou Ribeira de Eiras.

Fotografia 3



Capela do Divino Espírito Santo, em Eiras

Aqui entra em cena o seu proprietário, Francisco Mendes da Silva. Este personagem (respeitado pela população) vem a ter um curioso papel pela ação

benemérita que desenvolve (quase que se pode estabelecer alguma relação com o anterior Imperador de Eiras).

Ainda no sábado, mas à noite, as mulheres idosas da terra costumavam sentar-se junto da Capela, cantando alguns versos em louvor do Espírito Santo. O que restou dessa tradição, são duas pequenas quadras que a lembrança de alguns ainda conserva.

Divino Espírito Santo
Da Igreja de Eiras
Que é o Imperador
Das moças solteiras

Ora viva quem há-de reinar,
O Divino Espírito Santo
Nos há-de acompanhar,
Em todas as nossas coisas,
Quando por ele eu chamar.

Continuando no programa das festividades, o domingo era o dia grande em que, pelas 10h00, chegava um carro puxado por cavalos vindo precisamente da Quinta da Ribeira de Eiras. Atrás, acomodado num *Rolls Royce*, seguia o “majestoso” cidadão Francisco Mendes da Silva e a sua família. O carro de cavalos, enfeitado com flores e colchas de seda, transportava 3 pessoas (além do cocheiro), uma das quais era a portadora da “Bandeira do Divino Espírito Santo”, oferecida, ao que parece, pelo referido proprietário da Quinta, à freguesia de Eiras. O carro de cavalos era, ainda, ladeado por “dois anjos” (Fotografia 4).

Fotografia 4



Cortejo do Divino Espírito Santo, em finais do século passado

Este pequeno cortejo, ao qual se juntava o povo de Eiras, percorria as ruas da freguesia, acompanhado pela Filarmónica (que aqui permanecia durante três dias). O entusiasmo com que este cortejo se realizava, aliado ao facto de ele se revestir de um carácter de ostentação, pareceu-nos corresponder, por algumas das suas particularidades, ao anterior cortejo do Imperador de Eiras. Seria um cortejo meramente laico, já que a procissão realizar-se-ia no fim da missa e nela se incorporavam já as irmandades, as confrarias, bem como crianças vestidas de anjos.

Ainda no domingo, mas cerca das 17 horas, organizava-se um outro cortejo que, acompanhado mais uma vez pela filarmónica, tinha por finalidade a posterior realização de um leilão que revertia a favor da Igreja. Aqui, vamos encontrar um elemento bastante curioso. Tanto Eiras, como os Casais (lugar da freguesia) apresentam dois andores, respetivamente, com os seguintes formatos: o “barco” (Fotografia 5) e o “hidroavião”.

Fotografia 5



Andor de Eiras, “barco”, no ano de 1938

A razão de tal simbologia não conseguimos saber. Estávamos na década de 20 de século passado, pelo que nos poderá remeter para a importância e a valorização do progresso. O “barco” representava Eiras (local da origem da povoação)

e o “hidroavião” aos Casais, podendo revelar uma sequência histórica do aparecimento desta invenção⁵⁵. A reforçar este pensamento, mais recentemente, o lugar da Redonda quis participar no leilão, tendo escolhido como inspiração o “foguetão”.

As lutas de homens e corridas de cavalos, presentes nas Festa do Imperador, deram lugar a jogos tradicionais (corridas de sacos e cântaros à cabeça) e, aos vencedores, era-lhes entregue uma lembrança.

Na terça feira, era a saída da “bandeira do Espírito Santo” que regressava, novamente no carro de cavalos, para a Quinta da Ribeira de Eiras. Entusiasmadamente, o povo acompanhava-o cantando e tocando alguns instrumentos. Chegados ao largo da casa de Francisco Mendes da Silva, ali se improvisava um bailarico e onde eram oferecidos bolos, pão e vinho (tal o Imperador o fizera).

Após a morte deste senhor, e à inerente desagregação do seu património, a bandeira passou a ficar na Capela do Espírito Santo. Ainda hoje, a saída em procissão propicia um bom ano e faz parte do ritual de culto que prevalece. Um aspeto particulariza esta festividade: o leilão continua a fazer-se com os referidos andores e, para ajuda das despesas, a comissão eleita todos os anos, realiza um peditório pela freguesia. Além do dinheiro, é habitual a distribuição de tachos de barro a todos os que queiram oferecer a típica chanfana que depois é leiloadada e cujos réditos revertem para a Confraria do Espírito Santo.

O cerimonial reveste-se, pois, de um cariz distinto, mas onde a comida continua a ser repartida como uma dádiva que todos “comungam”. Em casa, partilha-se uma refeição melhorada e, no largo das Igrejas, leiloeira-se e reparte-se por todos o bodo: além do pão e do vinho, a chanfana, o arroz doce e, mais recentemente, a massa sovada⁵⁶.

Entretanto, em 1994, fruto do empenho da junta de Freguesia de Eiras, do Inatel e com a colaboração da Paróquia, teve lugar a primeira reconstituição histórica e etnográfica das *Festas do Imperador de Eiras*. Curiosamente, ela permanece até hoje, enraizou-se na comunidade. Pensamos ser o exemplo vivo de como a história nos mostra que fomos sempre passado e seremos sempre futuro. Assim, atualmente existem as Festas do Divino Espírito Santo e a Festa do Imperador

⁵⁵ O primeiro hidroavião foi projetado pelo francês Alphonse Pénau em 1873, mas nunca foi construído. Outro francês, Henri Fabre, realizou o primeiro voo de hidroavião em Martigues, França em 1910. Porém, foi o projetista de aviões norte-americano Glenn Hammond Curtiss que pilotou o primeiro hidroavião funcional em San Diego, EUA, transportando o primeiro passageiro (ambos os feitos realizados em 1911). Nas décadas de 20 e 30, muitos países estavam construindo hidroaviões para uso civil e militar. A primeira travessia aérea do Atlântico Sul, foi concluída com sucesso pelos portugueses Gago Coutinho e Sacadura Cabral, em 1922, no contexto das comemorações do Primeiro Centenário da Independência do Brasil.

⁵⁶ Ainda hoje, em Eiras, esta semana festiva é designada por “fermentos” porque, nestes dias, os fornos acendem-se para cozer o pão e os bolos para o bodo.

de Eiras, envolvendo a freguesia onde, ontem como hoje, o sagrado e profano se interligam.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os banquetes e o bodo do Espírito Santo são, pois, elementos importantes do culto, consistindo numa refeição ritualizada. “Longo como um jantar do espírito Santo”, é o provérbio que serve para caracterizar bem estas refeições demasiado alongadas e revestidas de atitudes simbólicas que tentámos explicar.

O caso particular estudado em Eiras remete-nos para um universo mais vasto, onde os rituais do culto do Espírito Santo assentam num conjunto de objetos simbólicos e de cerimónias, que visam a representação direta das crenças subjacentes.

Na festa no Imperador de Eiras, encontramos a presença de alguns desses símbolos: **a coroa e o ceptro**, considerados os símbolos mais importantes do Império do Divino Espírito Santo, assumindo o lugar central em todo o culto; **a bandeira ou o estandarte** sendo uma honra ser escolhido para os levar no cortejo. São feitos em vermelho, que simboliza o fogo, alusivo à forma pela qual o Espírito Santo de Deus se manifestou aos apóstolos e à Virgem Maria no cenáculo. Outra cor também muito utilizada é a branca, simbolizando a pureza do Espírito Divino. Em comum, todos possuem a representação da pomba, simbolismo do Espírito Santo, de onde frequentemente divergem vários raios de luz, em número de sete, representando os dons do Espírito Santo: Sabedoria, Entendimento, Conselho, Fortaleza, Ciência, Piedade e Temor de Deus; **o cortejo e o império** o momento mais representativo da festividade; **a coroação** feita após o termo da missa e consiste na colocação, pelo sacerdote, da coroa na cabeça do imperador ou das pessoas que ele designar, e na imposição do ceptro. Os fiéis assistem de pé à coroação, sendo por vezes cantado o Hino ou *Te Deum*. Depois da coroação, inicia-se o cortejo; **o bodo** no 7.º domingo após a Páscoa (dia de Pentecostes) realiza-se o bodo. Após o cortejo, frente ao império ou à Igreja, em longos bancos corridos são colocadas as *esmolos*, que depois de abençoadas são distribuídas: pão, carne e vinho. É distribuída aos irmãos que as pretenderem e às famílias mais necessitadas; **a função** é uma refeição ritual servida a um numeroso grupo de convidados por um dos irmãos, normalmente em resultado de um voto ou promessa. A refeição consiste na designada “sopa do Espírito Santo” (pão seco que depois é recoberto com água de cozer carne, temperada com hortelã e outros condimentos), no cozido de carne, no pão de água, na massa sovada (um pão de massa doce e rico em ovos) e no arroz doce polvilhado com canela. Na ilha Terceira é por vezes incluída a *alcatra*, um prato de carne cozinhada em vinho num alguidar de barro. Em Eiras a alcatra é substituída pela chanfana. Esta função simboliza a partilha; **os foliões** são pequenos grupos que, com as suas cantigas, acompanhadas por tamborete e címbalos, participam da preparação das Festas do

Divino, visitando as casas dos irmãos, cantando os feitos e os poderes do Divino Espírito Santo, recolhendo donativos e marcando os rituais da distribuição do bodo ou da função.

Simbolicamente, o bodo representa o “dar de comer”, ou seja, a distribuição de alimento, entendido como um gesto de caridade e de bênção, sendo também uma forma de celebrar as colheitas.

Embora confeccionados de formas distintas, os principais pratos do bodo e dos banquetes do Espírito Santo, são feitos a partir de combinações da carne, do pão (símbolo oficial do Sagrado) e do vinho (sangue de Jesus Cristo) e que, simbolicamente, representam também as cores do Divino: o branco e o vermelho, à mesa dos festejos⁵⁷.

Nos chamados “pratos da Folia”, o cardápio salgado e cozido, contrasta com a doçura e a fineza dos doces do Império: os fartes, a massa sovada e o arroz doce.

Durante anos, a festa do Imperador de Eiras uniu esta freguesia a Coimbra, em particular a Santo António dos Olivais, pela especificidade das celebrações. Já sem a figura imperial, em finais do século XIX, inícios do XX, a festa do Espírito Santo que no Largo Olivais durava três dias, juntava “muitos habitantes da cidade e ranchos de camponêzes dos subúrbios de Coimbra, os quaes com seus descantes e danças muito concorrem para que seja animadíssima”⁵⁸.

Durante os três dias da romaria bom negócio faziam “as muitas vendedeiras que alli concorriam ao arraial”, vendendo grande variedade de doces fabricados não só nos conventos, mas até em confeitarias particulares. “Do de Sant’Anna eram as afamadas arrufadas e os pasteis napoleões, assim chamados por terem a forma de chapéu à Napoleão. De Cellas as bellas tigelinhas de saborosíssimo manjar branco, tão agradáveis á vista como ao paladar; as castanhas d’ovos coradas ao forno e perfeita imitação de castanhas assadas; tâmaras e queijinhos, também feitos d’ovos. De Santa Clara, os magníficos pasteis de folhado e outros. Outras vendedeiras negociavam em fructas, e brinquedos de barro”⁵⁹.

Nesta doce folia alimentar, “o vinho não faltava também para refrescar as cabeças dos dançantes, que muitas vezes, á força de se refrescarem, aqueciam até o rubro”⁶⁰.

Numa trajetória oscilante realizada até aos dias de hoje, Eiras e Santo António dos Olivais ainda mantêm as suas tradições em honra do Espírito Santo, ambas no largo da Igreja. Estas manifestações culturais que se estabelecem entre o passado e o presente, “são um património intangível, um património imaterial riquíssimo, testemunho da cadeia ininterrupta da transmissão

⁵⁷ Veiga 2008: 9.

⁵⁸ Fonseca 1911: 86

⁵⁹ Ibid.: 89.

⁶⁰ Ibid.: 90.

geracional das crenças, devoções e festa da cultura popular, representativa de uma comunidade”⁶¹.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

Arquivo Seminário Maior de Coimbra (ASMC), *Cópia das Pastoraes que confirmou o illustrissimo senhor bispo de Angola, vigário capitular deste bispado de Coimbra*, Coimbra, Anno de 1730, Livro I, gabinete do Senhor Cónego Dr. António Brito Cardoso, estante 3, prateleira 1, 23 fls.

Estudos

Ataíde, Luís Bernardo Leite de (1973), *Etnografia Arte e Vida Antiga nos Açores*, Biblioteca da Universidade, Coimbra.

Bíblia Sagrada (1993), Difusora Bíblica, Coimbra.

Brandão, Fr. Francisco (1672), Sexta parte da *Monarchia lusitana*, na oficina de Joam da Costa, Lisboa.

Cabral, Maria Elisabete Figueiredo; Nunes, Maria Luísa Abreu (1982-83), “Contributo para o Estudo das Festividades Populares em Louvor do Espírito Santo no lugar do Penedo”, *Sintra I/II*. tomo I: 715-815.

Campos, Ayres de (1879), *Portugal Pitoresco*, Imprensa da Universidade, Coimbra.

Castan, Nicole; Castan, Yves (1981), *Vive ensemble: orde e désordre en languedoc (XVII-XVIII e siècle)*, Galimard, Paris.

Coelho, Maria Helena da Cruz (1998), “Clivagens e Equilíbrios da Sociedade Portuguesa Quatrocentista”, *Tempo*, 3.5: 121-145.

Coelho, Maria Helena da Cruz (2009), “O Culto do Espírito Santo e as Confrarias em tempos de afirmação”, in *Colóquio Ibero Sul-Americano de História – Entre os dois lados do Atlântico*, Instituto Histórico Geográfico de Santa Catarina, IHGSC, Santa Catarina, 225-245.

Coelho, Maria Teresa Pinto (1996), *Apocalipse e regeneração. O Ultimatum e a mitologia da Pátria na literatura finissecular*, Cosmos, Lisboa.

Correia, Virgílio (1940), *Notas de Arqueologia e Etnografia do concelho de Coimbra*, Tip. Coimbra, Coimbra.

Cortesão, Jaime (1966), *Os factores Democráticos na Formação de Portugal*, Portugalígia Editora, Lisboa.

⁶¹ Coelho 2009: 245.

- Dicionário de História de Portugal* (1998), [Figueirinhas], Porto.
- Dicionário de História Religiosa de Portugal* (2000), Centro de Estudos de História Religiosa da Universidade Católica Portuguesa/Círculo de Leitores, Rio de Mouro.
- Espírito Santo, Moisés (1980), *A Religião Popular Portuguesa*, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Figueiredo, António Cardoso Borges de (1886), *Coimbra Antiga e Moderna*, Livraria Ferreira, Lisboa.
- Fonseca, Augusto d'Oliveira Cardoso (1911), *Outros Tempos ou Velharias de Coimbra 1850 a 1880*, Livraria Tabuense de Francisco Antunes, [Lisboa].
- Franco, José Eduardo (2002), "Joaquim de Flora e a sua influência na cultura portuguesa", *Revista Portuguesa de Ciência das Religiões*, 1.1: 75-94.
- Gandra, Manuel (1982), "O culto do Espírito Santo", in *A descoberta de Portugal*, Seleções do Reader's Digest, Porto, 354.
- Gomes, Saul António (1995), "Notas e documentos sobre as confrarias portuguesas entre o fim da Idade Média e o século XVII: o protagonismo dominicano de S.ta Maria da Vitória", *Lusitânia Sacra*, s. 2, 7: 89-150.
- Gonçalves, António Nogueira; Correia, Vergílio (1943), *Inventário Artístico de Portugal* vol. 4, Academia Nacional de Belas Artes, Lisboa.
- Laurentiaux, Daniel-Francis, (1983), "Cultes et Confréries du Saint-Esprit aux Açores", *Arquivos do Centro Cultural Português*, XIX: 79-143.
- Leal, A. S. de A. B. Pinho (1874), *Portugal Antigo e Moderno*, Typografia da Universidade, Lisboa.
- Mariano, Fabiene Passamani; Silva, Sonia Souza da (2012), *A simbologia do Divino Espírito Santo: dos Açores para Viana*, V Congresso Internacional sobre as Festas do Divino Espírito Santo Terceira/Açores, Açores.
- Martins, Francisco Ernesto de Oliveira (1992), *A Festa nos Açores*, Serafim Silva, Angra do Heroísmo.
- Monteiro, Abílio; Monteiro, António Luís (eds.) (1870), *Antiguidades Curiosas*, Nova Typ. de Silva e Valbom, Porto.
- Noé, Paula (2012), *Os Impérios do Espírito Santo na Ilha Terceira*, SIPA/Sistema de Informação para o Património Arquitetónico, Sacavém.
- Oliveira, António (1971), *A Vida Económica e Social de Coimbra*, Inst. Est. Históricos, Coimbra.
- Ramos, Anabela (1998), *Violência e Justiça em terras do Montemuro: 1708-1820*, Palimage editores, Viseu.
- Rebelo, Luís de Sousa (1983), *A Conceção do Poder em Fernão Lopes*, Livros Horizonte, Lisboa.

Silva, José Manuel Azevedo (1987), *Mosteiro de Celas: história, arte: guia*, [s.n.], Coimbra.

Simões, Augusto Filipe (1888), *Esriptos Diversos*, Imprensa da Universidade, Coimbra.

Vauchez, André (1987), *Les laïcs au Moyen Age. Pratiques et expériences religieuses*, Cerf, Paris.

Veiga, Felipe Berocan (2008), “Os Gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás”, *Candelária* 5: 135-150.

ANEXO DOCUMENTAL

O doutor Joseph Freire de Faria, vigário capitular desta cidade, e bispado de Coimbra, com toda a jurisdição ordinária por recomendação de sua Magestade, e nomeação do reverendíssimo cabido, sede episcopal vacante, &c.

Fazemos saber a todos os [fl, 1 9 v] os subditos do bispado, assim ecclesiasticos, como seculares, de qualquer estado e condição que sejam, e em especial ao reverendo parodio da igreja de Eyras, e a todos os freguezes della, que à nossa notícia hão chegado, com bem sentimento nosso, e magoa grande, as menos catholicas acções, e escandalosos abusos, que o inimigo cômum tem introduzido na procissão do Espírito Santo, acompanhando à sua capella fingido Emperador de Eyras, havendo antes e depois da procissão, e ainda na mesma procissão e capela muitas danças de mulheres, e homens, vestindo-se muitos delles em trajes de mulheres, e as que o são, vestindo-se em trajes de homens, cantando trovas e cantigas inhonestas e indecentes, mandando vir para o peccaminoso festejo a dança de Tentugal com mulheres saltatrices, e de deshonesto procedimento, fazendo ajuntamentos em casas particulares, e ainda nas casas publicas da Camera, com acções e palavras obscenas e tocamentos libidinosos, resultando de tudo ruína espiritual nas almas, Com gravíssimo escandalo dos fieis e perda de credito de honras, e o que mais he de lamentar, com gravíssimas offenças de Deos Senhor nosso que sendo commetidas com o pretexto de festejarem o Espirito Santo, ficão sendo mais agravantes e execrandas.

E porque a miseria tão abominavel nos incumbe, pelo lugar que indignamente Ocupamos, acudir comprompto remedio, ‘fazendo cessar estem lamentavel abuzo: Pela presente nossa pastoral mandamos sob pena de excomunhão mayor, ipso facto incurrenda, e de cincoenta cruzados para as despezas da justica, e meirinho, pagos do aljube, que da publicação desta em diante se não admittão danças de homens, nem de mulheres na procissão e acompanhamento que os moradores, freguezes da igreja de Eiras, fazem ao supposto Emperador, indo à capella no Espírito Santo, nem nesta, nem na procissão e acompanhamento cantem cantigas ou trovas algumas; e na mesma forma, sob as mesmas penas assima cõminados, prohibimos e mandamos se não fação ajuntamentos de homens com mulheres de noite ou de dia, andando por casas particulares ou publicas, com descantes e danças, nem se vistão de mulheres os homens, nem as mulheres em trajes delles, e a pessoa ou pessoas que o contrario fizerem, além de excommunhão, em que logo incorrem, pagarão a pena pecuniaria, e lhe serão impostas as que mais pela sua culpa e excesso merecerem.

E para que venha à noticia de todos, mandamos ao reverendo [fl.201 parcho, sob pena de suspensão do officio parochial, que lendo logo esta na estação que fizer à missa conventual do primeiro domingo, & nas de dous dias santos seguintes, lance o traslado della no livro das pastoraes, e depois a fixará no anteparo das portas principaes da igreja ou outro lugar publico della, aonde esteja

resguardada do temporal, e donde não será tirada, desfixada ou rasgada debaixo das mesmas penas, e o reverendo parcho terá lembrança de a ter todos os annos à estação da missa conventual do domingo ou dia santo mais proximo à festa do Espírito Santo, e mais lhe ordenamos, sob a mesma pena e de se proceder contra elle, nos haja de dar conta da observancia desta nossa pastoral e da pessoa ou pessoas que delia forem transgressores.

Dada em Coimbra, no patada episcopal, sob nosso sinal e selo da mesa capitular, aos vinte de Novembro de mil e sete centos e vinte e oyto annos. Francisco Maciel Malheiro da camera ecclesiastica o sobescrevi

Lugar do selo.

Fonte: Arquivo Seminário Maior de Coimbra (ASMC), *Cópia das Pastoraes que confirmou o illustrissimo senhor bispo de Angola, vigário capitular deste bispado de Coimbra*, Coimbra, Anno de 1730, Livro I, gabinete do Senhor Cónego Dr. António Brito Cardoso, estante 3, prateleira 1, 23 fls.

(Página deixada propositadamente em branco)

16. ALIMENTAÇÃO E DEVOÇÃO: FOGAÇAS E OUTRAS OFERTAS A NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO DE VILA VIÇOSA (1715-1750)

FOOD AND DEVOTION: “FOGAÇAS” AND OTHER OFFERINGS TO OUR LADY OF CONCEPTION OF VILA VIÇOSA (1715-1750)

Francisco José Pegacha Pardal

Universidade de Lisboa/CH-UL/IPPEM

0000-0003-3535-571X

francisco.pardal@campus.ul.pt

RESUMO

A devoção a Nossa Senhora da Conceição, Padroeira de Portugal, foi uma das mais benquistas em todo o Período Moderno. A imagem venerada em Vila Viçosa contou com o mecenato da família real e da Corte, além da visita de devotos de todo o Alentejo. Nas dezenas de livros de receita e despesa da Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição que chegaram à atualidade, é possível encontrar, no que respeita ao reinado de D. João V, diversos itens relativos à receção de alimentos. Os grupos sociais com menos recursos ofereciam à Padroeira géneros variados, boa parte deles provenientes das suas hortas e quintais. Era comum o campesinato presentear fogaças com alimentos, nomeadamente frangos, fruta e legumes. Estas dádivas eram depois leiloadas e o lucro obtido era arrecadado nos cofres da irmandade. Outros aspetos referentes à presença de alimentos nos registos da confraria prendem-se com as despesas da mesma, em géneros como trigo, azeite ou gado.

PALAVRAS-CHAVE

Alimentos; Confraria; Imaculada Conceição; Ofertas; Vila Viçosa.

ABSTRACT

The devotion to Our Lady of Conception, Patron Saint of Portugal, was one of the most cherished religious traditions in the entire Modern Period. The image venerated in Vila Viçosa had the patronage of the royal family and the Court, and the visit of devotees from all over Alentejo. In the dozens of books of revenue and expenditure of the Royal Confraternity of Our Lady of Conception that have come to the present day, it is possible to find, with regard to the reign of John V of Portugal, several items related to the reception of food. The social groups with fewer resources offered the patron saint varied genders, most of them from their gardens and backyards. It was common for peasants to present stoves “fogaças” with food, namely chickens, fruit and vegetables.

Other aspects relating to the presence of food in the confraternity's registries relate to its own expenses in foods such as wheat, olive oil or cattle.

KEYWORDS

Food; Confraternity; Immaculate Conception; Offers; Vila Viçosa.

I. NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO: ORAGO DE VILA VIÇOSA, PADROEIRA DE PORTUGAL

Em 1717, D. João V enviou missivas a todos os bispos portugueses, ordenando-lhes que a festa da Imaculada Conceição fosse celebrada em todas as catedrais e igrejas do reino, pois nem todos os templos portugueses a festejavam com a solenidade merecida¹. De facto, a referida invocação mariana foi uma das mais estimadas pelo monarca luso. E porquê? Tal deve-se a um variado leque de fatores, dos quais se evidenciam a tradição familiar da casa de Bragança. Este título nobiliárquico foi criado em 1442, a favor de D. Afonso, conde de Barcelos e filho ilegítimo de D. João I. O referido aristocrata e os seus filhos herdaram as vastas propriedades de D. Nuno Álvares Pereira, em virtude de a sua única filha ter desposado o filho do rei de *Boa Memória*². No final do século XV, os duques de Bragança instalaram-se em Vila Viçosa, domínio do condestável que havia sido herdado pelo segundo titular, D. Fernando I, seu neto³.

Foi a D. Nuno Álvares Pereira que coube, em inícios de quatrocentos, a iniciativa de reedificar a igreja matriz da referida localidade, bem como adquirir uma imagem dedicada a Nossa Senhora da Conceição⁴. Esta devoção, que teve origem no oriente europeu, no século VIII, intensificou-se nas ilhas britânicas, na centúria seguinte, e chegou a Portugal ao tempo de D. Afonso Henriques⁵. No entanto, esta invocação mariana foi muito debatida durante o Período Medieval: de uma forma geral, a defesa foi assumida pela Ordem dos Frades Menores e a oposição levada a cabo pela Ordem dos Pregadores, que negava a conceção sem mácula da Virgem Maria⁶. Apesar de a sua festa só ter sido formalmente instituída pelo papa Pio IV, em 1476, esta já era celebrada em diversas catedrais portuguesas desde o reinado de D. Dinis, nomeadamente Évora, Coimbra e Lamego⁷. Vários membros da família real foram adeptos deste título, nomeadamente a rainha

¹ Sousa 1745, V: 310.

² Cunha 1990: 60.

³ Pardal 2018: 45-46.

⁴ Faria 1984: 141. Espanca 1892: 137.

⁵ Oliveira e Neves 1940: 11-12. Faria 1984: 137.

⁶ Pardal 2018: 29-30.

⁷ Faria 1984: 140. Lavajo 2005: 117.

D. Isabel de Aragão, os monarcas D. Afonso V e D. João II, os infantes D. Fernando e D. Beatriz, D. João III, D. Catarina de Áustria, D. Sebastião e o cardeal-rei D. Henrique⁸.

A família ducal de Bragança, aparentada com as casas de Avis e de Habsburgo, também se revelou muito devota da Imaculada Conceição. Os duques D. Teodósio II e D. João II participavam assiduamente na solenidade de 8 de dezembro, além de terem dado seguimento às obras da igreja, iniciadas no reinado de D. Sebastião⁹. Contudo, a importância desta invocação da Virgem Maria adveio da Restauração de 1640, quando o rei D. Filipe III foi deposto e se pôs termo à união das coroas de Portugal e Castela sob o mesmo soberano¹⁰. Foi escolhido para monarca luso o duque D. João, que abandonou a sua Corte de Vila Viçosa, para se instalar em Lisboa¹¹. Ao inaugurar uma dinastia, o *Restaurador* encontrou várias adversidades à sua soberania. Cabe aqui destacar as de foro político, nomeadamente a conspiração de 1641, arquitetada por alguns nobres fiéis ao rei de Castela e que pretendia assassinar o rei e o príncipe-herdeiro, e a luta armada, levada a cabo pelo *Rei Planeta*, que não assistiu pavidamente ao seu afastamento do trono¹².

No que respeita ao primeiro caso, a conjura foi descoberta, e os responsáveis condenados ao cárcere (D. Sebastião de Matos de Noronha, arcebispo de Braga, e D. Francisco de Faria, bispo de Martíria) ou ao cadafalso (refiram-se o marquês de Vila Real e o duque de Caminha, bem como o conde de Armamar)¹³. No que respeita à Guerra da Restauração, os primeiros quatro anos foram marcados por pequenas escaramuças e desacatos na raia, tendo a batalha do Montijo, travada em 1644, sido o primeiro combate de grande vulto¹⁴. A vitória portuguesa, aliada à crença na intercessão da Virgem Maria a favor da Restauração, levou a que várias figuras aconselhassem D. João IV a declarar a Imaculada Conceição Padroeira de Portugal¹⁵: assim sucedeu com D. Nuno da Cunha, reitor do colégio jesuíta de Coimbra¹⁶. O soberano acolheu a sugestão de bom grado, acabando por realizar o devido juramento em 25 de março de 1646, com o consentimento das cortes, que se encontravam reunidas desde o final do ano anterior¹⁷.

Numa provisão redigida nesse contexto, o monarca comprometeu-se, em seu nome e dos seus sucessores, a defender a crença na Imaculada Conceição. Como

⁸ Pardal 2018: 31-44.

⁹ Ibid.: 48.

¹⁰ Menezes 1679, I: 99.

¹¹ Costa e Cunha 2008: 102.

¹² Wagner 2007: 155. Costa 2004: 33-34.

¹³ Wagner 2007: 155.

¹⁴ Oliveira 2008: 220. Costa e Cunha 2008: 212-213.

¹⁵ Pimentel 1899: 244.

¹⁶ BA 51-IX-27: 61.

¹⁷ Pimentel 1899: 244-246.

prova da sua lealdade, instituiu um tributo de 50.000 cruzados, dirigido à igreja matriz de Vila Viçosa, pois era considerada a decana das que tinham por orago o mencionado título mariano¹⁸. A D. João IV couberam outras iniciativas igualmente importantes: em 1648, ordenou que se cunhassem moedas com a efigie da Imaculada Conceição¹⁹; em 1654, determinou que todas as vilas e cidades do reino jurassem a Imaculada Conceição, através de lápides votivas, colocadas na entrada das mesmas²⁰. Os sucessores do *Restaurador* pagaram o que este havia estipulado, além de se ter considerado, ao tempo de D. Afonso VI, que as vitórias portuguesas na Guerra da Restauração se deviam à milagrosa intercessão da Padroeira²¹. No reinado de D. João V, o templo foi visitado pela família real e pela Corte, tendo em conta que muitos titulares da nobreza ofereceram joias e vestidos de elevado valor à imagem de Nossa Senhora da Conceição, revelando-se fiéis devotos da imagem calipolense²².

2. A RÉGIA CONFRARIA DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO

Durante a Época Moderna, Vila Viçosa conheceu dois momentos distintos: o primeiro, que vai até meados do século XVII, remete-nos para o florescimento comercial e cultural da localidade. O segundo, intrinsecamente ligado à entronização de D. João IV, conheceu alguma decadência com o afastamento da Corte ducal, levando a que se ofuscasse grande parte da sua dinâmica²³. No entanto, apesar de a Restauração da Independência ter ditado a estagnação do desenvolvimento da vila, sobraram alguns redutos do seu período áureo, entre eles a magnificência da igreja matriz, que sempre foi estimada pelos monarcas da casa de Bragança²⁴.

Na primeira metade do século XVII, Francisco de Morais Sardinha testemunhou a excelente localização da vila, próxima de Badajoz, Estremoz, Elvas, Évora, Olivença e Portalegre²⁵. Em meados da centúria, foi considerada um lugar aberto, com um castelo antigo, uma cidadela moderna e uma muralha antiga e pouco defensável²⁶. Já no século XVIII, André Freire de Carvalho descreveu a localidade como detentora de formosos edifícios, nobres ruas, rodeada por uma deliciosa

¹⁸ Sousa 1740, VII: 204-207.

¹⁹ Trigueiros 2014: 61-75.

²⁰ Sousa 1740, VII: 210.

²¹ Pardal 2018: 71-73.

²² *Ibid.*: 113-125.

²³ Araújo 2000: 29.

²⁴ *Ibid.*: 29.

²⁵ Sardinha 2003: 128-129.

²⁶ BA 51-VIII-45: 319.

campina²⁷. Com águas saudáveis e rica em hortas – onde havia todo o tipo de fruta –, a povoação dividia-se em cinco bairros, na primeira metade de seiscentos: Castelo, São Sebastião, Santa Luzia, Santo António e Santo Agostinho²⁸.

Até ao século XVIII, o castelo e a praça velha tiveram um lugar central em Vila Viçosa, pois aí se localizavam os paços do concelho, a cadeia, o pelourinho, os açougues e as casas do trigo e da farinha²⁹. No entanto, este espaço foi perdendo notoriedade a partir do século XVI, quando os duques de Bragança abandonaram a alcáçova e se transferiram para o paço do Reguengo, começando a vila a estruturar-se à sua volta³⁰. O Rossio assumiu-se também como um ponto de referência, por ser espaçoso e cheio de grandiosidade³¹. De facto, a vila cresceu bastante sob o patrocínio dos duques de Bragança, nomeadamente ao nível das instituições religiosas e assistenciais, estando este último aspeto estreitamente associado à fundação da Santa Casa da Misericórdia³².

No século XVII, Vila Viçosa era abastecida frequentemente tanto de carne como de peixe. Estes eram destinados, em primeiro lugar, à casa de Bragança, seguindo-se os mosteiros, a nobreza e, por último, o povo³³. As crises cerealíferas fizeram-se sentir em diversas ocasiões durante a modernidade, o que levou o duque D. João II, em 1636, a criar um celeiro destinado à reserva de cereais³⁴ – que, por vezes, era necessário importar de Castela³⁵. A vila estava bem servida pelos mais variados ofícios, como alfaiates, barbeiros, carpinteiros, espingardeiros, ferreiros, ourives e sapateiros³⁶. Também não faltavam as feiras: a de maio (de origem medieval), a de Santa Maria de agosto e a de janeiro (criadas pelo duque D. Jaime, tendo a segunda surgido pela subtração de dias à primeira, excessivamente longa³⁷. Em 1697, foi criado um mercado semanal, que se realizava à quarta-feira³⁸.

Voltemos ao bairro do castelo, que, durante a Época Moderna, foi perdendo importância e centralidade em Vila Viçosa. No final do século XVIII, era habitado por gente pobre, mas manteve um último reduto da sua antiga importância³⁹. Esse precioso trunfo foi a igreja de Nossa Senhora da Conceição, cuja grandiosidade, segundo António de Oliveira de Cadornega, se ficou a dever ao mecenato régio,

²⁷ Freire 1739: 139.

²⁸ *Ibid.*: 127-129.

²⁹ Araújo 2000: 30.

³⁰ Sardinha 2003: 127. Araújo 2000: 30-32.

³¹ Sardinha 2003: 127.

³² Araújo 2000: 31.

³³ *Ibid.*: 41.

³⁴ Pestana 1982: 77.

³⁵ Araújo 2000: 41.

³⁶ Pestana 1994-1995: 423-425.

³⁷ Araújo 2000: 42.

³⁸ *Ibid.*: 42.

³⁹ *Ibid.*: 30.

especialmente ao do rei D. Sebastião⁴⁰. A reforma da ermida gótica quatrocentista iniciou-se durante o governo do duque D. João I, em 1569. Essas intervenções arrastaram-se por vários anos, levando a que não estivessem concluídas quando D. João IV foi aclamado rei⁴¹. Devido à estagnação da empreitada e ao facto de o Santíssimo Sacramento se encontrar num estado pouco digno, os oficiais da câmara de Vila Viçosa, o prior e os beneficiados da referida igreja queixaram-se ao soberano, em 1641⁴². Este teve em conta as queixas dos calipolenses e deu continuidade às obras, das quais ficou encarregado António Cavide⁴³, que colocou a direção da obra em praça pública⁴⁴.

Apesar de contarem com o empenho do rei, as obras continuaram marcadas por alguma lentidão. Em 1648, o conde de Cantanhede deu ordem ao almoxarife de Benavente para entregar a a quantia de 400.000 réis a António Cavide⁴⁵, que relatou o atraso do pagamento⁴⁶. Em 28 de janeiro de 1659, os pagamentos ainda não estavam regularizados, pois D. Afonso VI devia 24.300 réis a quem operou com tintas e ouro⁴⁷. Houve necessidade de restaurar a igreja, especialmente a nave, pois esta foi atingida durante o cerco de 1665⁴⁸. O mesmo sucedeu após o terramoto de 1 de novembro de 1755, quando a abóboda desabou, atingindo mortalmente vinte e nove mulheres. A imagem de Nossa Senhora da Conceição saiu ilesa, tendo ficado provisoriamente na capela do paço e o Santíssimo Sacramento na igreja de Santo António⁴⁹.

Durante a Época Moderna, a igreja matriz de Vila Viçosa albergava várias confrarias, entre elas duas dedicadas à Padroeira de Portugal: a Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição e a Real Confraria dos Escravos de Nossa Senhora da Conceição⁵⁰. Não se sabe ao certo quando a primeira foi fundada, pois, embora a tradição considere que o seu fundador foi D. Nuno Álvares Pereira, os registos mais antigos remetem para o reinado de D. João II⁵¹. Protegida pelos duques de Bragança⁵², contou com a estima dos reis brigantinos, que confirmavam os nomes dos mesários da irmandade⁵³.

⁴⁰ Cadornega 1982: 24.

⁴¹ Espanca 1978, IX: 527.

⁴² BA 51-IX-2: 137.

⁴³ Ibid.: 147.

⁴⁴ Ibid.: 197.

⁴⁵ Ibid.: 162.

⁴⁶ Ibid.: 163.

⁴⁷ BA 51-X-17: 164.

⁴⁸ Pimentel 1899: 263.

⁴⁹ AHCB DE NNG 1189-1381: 375.

⁵⁰ Araújo 2001: 127.

⁵¹ Cunha 2000: 381-382.

⁵² Cadornega 1982: 24-26.

⁵³ Araújo 2000: 131.

Estes eram eleitos de forma vitalícia. Caso falecesse algum irmão, era sucedido pelo que se lhe seguia na lista de eleição, devendo o monarca ser informado dentro de um mês⁵⁴. Os irmãos eram apologistas deste sistema, pois consideravam que esta era a melhor forma para gerir a confraria, procurando evitar cisões e outros aspetos nocivos à mesma⁵⁵. Estes tinham de ser ricos, dignos e zeladores da fé católica⁵⁶. O cargo mais importante cabia ao juiz, que devia zelar pelo bom funcionamento da irmandade. O escrivão era responsável por toda a documentação, que deveria manter atualizada. Ao tesoureiro, clérigo do hábito de São Pedro, cabia cuidar dos objetos do ornato da imagem da Padroeira. Estava igualmente responsável pela cobrança das rendas, em cuja função era auxiliado pelo andador⁵⁷.

Autores dos séculos XVII e XVIII, como António de Oliveira de Cadornega ou frei Agostinho de Santa Maria, descreveram a igreja matriz de Vila Viçosa e a devoção à padroeira⁵⁸. A imagem da Padroeira, de roca e com o Menino Jesus ao colo, encontrava-se no altar-mor, num nicho com gradeamento de prata, à qual acorriam os devotos da região⁵⁹. Estes, cumprindo promessas feitas à milagrosa imagem, ofereciam mortaldas, imagens de cera⁶⁰, peças de ouro e de prata e fogaças⁶¹. Nas paredes do templo encontravam-se expostos os estandartes de Castela, apreendidos na batalha de Montes Claros, em 1665⁶².

Possuidora de um vasto património, desde terras de cultivo a habitações, consideramos que as peças para o ornato da imagem da Virgem Maria merecem particular destaque. Estas passaram por vestidos de Nossa Senhora da Conceição e do Menino Jesus, trémulas, mariposas, alfinetes, cordões e coroas de ouro, prata e gemas⁶³. Grande parte destes objetos, de considerável valor, foram oferecidos entre 1719 e 1743 por importantes figuras da nobreza ou do clero. São significativos exemplos de que a matriz calipolense se tratava de um espaço devocional da Corte portuguesa⁶⁴.

⁵⁴ Ibid.: 130.

⁵⁵ Ibid.: 130.

⁵⁶ Ibid.: 131.

⁵⁷ Ibid.: 131.

⁵⁸ Espanca 1978, IX: 527.

⁵⁹ Santa Maria 1718, VI: 201.

⁶⁰ Cadornega 1982: 24.

⁶¹ Pardal 2018: 192-195.

⁶² Ibid.: 54-74.

⁶³ Ibid., 2018a: 181-184.

⁶⁴ Ibid.: 184.

3. RECEITAS E DESPESAS EM GÊNEROS: BREVE APONTAMENTO

A história da alimentação é uma realidade contemporânea. Nos últimos 30 anos, o número de estudos que lhe está associado tem aumento progressivamente. Sendo o Brasil um caso incontornável, não se descurem um vasto leque de historiadores portugueses, mormente associados às Universidades de Lisboa e Coimbra⁶⁵. No que respeita à sacralização dos alimentos, refiram-se nomes como Carmen Soares, Isabel Drumond Braga ou Paula Barata Dias⁶⁶.

No que respeita à Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa, e tratando-se de uma irmandade devocional, o culto religioso ocupou um lugar de destaque nas despesas da mesma. Todos os sábados se rezavam missas à Padroeira⁶⁷, além dos três ofícios pelo oitavário dos santos⁶⁸. A festa de 8 de dezembro parece ter tido particular relevância para a referida irmandade. Contava com missa cantada, sermão e procissão pelas ruas da vila, sendo a igreja ornada para o efeito⁶⁹. Embora esta festividade mariana tenha marcado vincadamente as receitas e despesas da confraria, estas traduziram-se num leque muito mais abrangente de questões. De acordo com os códices existentes no Arquivo Paroquial da Igreja Matriz de Vila Viçosa, é possível dividir os rendimentos e os gastos em três grupos distintos, para a primeira metade do século XVIII: dinheiro, trigo e azeite.

O primeiro tópico, por não se enquadrar neste estudo, não será abordado diretamente. No que respeita ao trigo, cabe referir as várias propriedades que a confraria possuía, nomeadamente courelas e herdades, cujos aforamentos eram pagos em alqueires de trigo – entre 1715 e 1750, oscilou entre os 18 e os 474 alqueires⁷⁰. A cultura dos cereais em Portugal assumiu grande expressividade na Época Moderna. Estes cultivavam-se especialmente em grandes extensões de terra, desde o atual Ribatejo até ao Algarve, destacando-se a província do Alentejo. No século XVIII, com o aumento da população, houve uma maior procura de alimentos. Desencadeou-se, então, uma intensificação da produção cerealífera e dos produtos hortícolas, levando a que ocorressem importações no primeiro caso – a produção em território português estava desequilibrada, pois a procura era superior à oferta⁷¹.

No entanto, a receção cerealífera passou igualmente pelas esmolas dos devotos da Padroeira. Muitas delas derivavam de promessas, sendo comum entregar-se, na casa do andador ou do tesoureiro, a quantia equivalente ao peso

⁶⁵ Gimenes-Missane 2014: 16-31.

⁶⁶ Soares 2014; Braga 2020; Dias 2015; Carneiro 2005: 71-80.

⁶⁷ APIMVV RCNSCVV 11: 22; 24: 48.

⁶⁸ Ibid. 14: 9.

⁶⁹ Braga 1992: 455-468. Gouveia 2000: 334-337.

⁷⁰ Pardal 2018: 259-270.

⁷¹ Serrão 1987: 25-27.

da pessoa. Refira-se, a título de exemplo, os casos de Manuel Rodrigues, do termo de Monforte, que, em 29 de agosto de 1729, levou alqueire e meio de trigo à Padroeira, por uma criança pesada a trigo; e de Maria Fernandes, que, em 30 de agosto de 1738, deu um alqueire de trigo de esmola, equivalente ao peso da sua filha⁷². Uma parcela das despesas do trigo dizia respeito ao fabrico de hóstias para as missas dos sábados, que, por norma, não ia além dos dois alqueires⁷³.

Outra parcela dos gastos de relevância para este estudo prende-se com a confeção dos bolinhos da festa de Nossa Senhora da Conceição, oferecidos aos confrades e devotos em algum momento dos festejos⁷⁴. Desconhece-se a forma como eram confeccionados, uma vez que a sua receita não consta entre os manuscritos sobreviventes da irmandade. Conhecemos alguns pormenores através dos itens da despesa, que referem os gastos com a mulher que joeirava a farinha de trigo, com o cereal spendido e com a manteiga e o açúcar adquiridos. No que respeita aos ingredientes, o caso de maior expressão prende-se com o ano de 1749: gastaram-se 13 arráteis de manteiga (1.300 réis), 14 de açúcar (1.300 réis) e nove de farinha. Tendo em conta que, no século XVIII, um arrátel correspondia a cerca de 459 gramas e um alqueire a cerca de 8, 475 litros, a despesa com os bolinhos da festa da Padroeira foi de, aproximadamente, seis quilogramas de manteiga, seis e meio de açúcar e sete de farinha⁷⁵.

Em muitas confrarias, a alimentação teve um papel muito importante, especialmente na Idade Média. Muitos confrades reuniam-se em jantares, maioritariamente realizados nas oitavas do Natal, nas calendas de janeiro ou na festa do orago da confraria. Algumas refeições contavam com a presença de gente pobre e os principais alimentos consumidos eram o pão, o vinho e a carne⁷⁶. Embora este hábito estivesse praticamente extinto na primeira metade do século XVIII, sobrevivia em situações de exceção, nomeadamente nos bodos das festas do Espírito Santo. No caso de Alenquer, este rito sentava à mesa os pobres da vila, sendo-lhes servida uma refeição. A prática iniciou-se ao tempo da rainha D. Isabel de Aragão, no século XIV, continuando ativa quando a casa de Bragança cingiu a coroa portuguesa⁷⁷. As festas realizadas nos Açores contavam igualmente com um bodo, em que era servido pão e carne, sendo considerado uma forma de louvar a divindade, pois era uma esmola concedida aos desfavorecidos⁷⁸. Seriam

⁷² APIMVV RCNSCVV, 15: 25-69.

⁷³ Pardal 2018: 259-270.

⁷⁴ Ibid.: 187.

⁷⁵ Braga 1998: 207-208.

⁷⁶ Beirante 2011: 188-189.

⁷⁷ Lourenço 2001: 653-656.

⁷⁸ Sousa 2013: 111.

os bolinhos oferecidos pela Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa por devoção à Padroeira?

São vários os itens respeitantes aos ordenados dos padres e músicos que cantavam as missas de Nossa Senhora da Conceição. O primeiro encargo ocorria pela altura da Páscoa, quando cada um dos músicos recebia um carneiro – segundo António de Oliveira de Cadornega, em Vila Viçosa, “Gado ovelum e porcum não tinha conto”⁷⁹. Na Época Moderna, a carne mais consumida era a de porco e de vaca, que, embora não estivesse ordinariamente nas mesas menos abonadas, era salgada e consumida em caldos ao longo do ano. A carne de ovino não era a mais apreciada, embora estive presente na dieta hospitalar e na mesa das famílias cristãs, durante a Páscoa⁸⁰. Assim, não se afigura estranho a Régia Confraria recorrer aos carneiros para pagar os serviços do coro litúrgico. Adquiriam-se, normalmente, doze carneiros, no valor de 14.400 réis⁸¹, embora o exemplo de maior interesse remeta para 1741, uma vez que o escrivão registou o nome dos padres que receberam o respetivo pagamento:

Despendi em nove carn[ei]ros q[ue] comprei p[ar]a nove sugeytos ecclesiasticos pella devoção com q[ue] assistem a cantar as missas a N[ossa] S[enho]ra da Conceição todos os sabbados a saber, hum ao P[adr]e Luis Teixeira, hum ao P[adr]e João Correa, hum a J[oa]o G[onça]l[ve]z Cavaleyro, hum a M[anu]el Gil Borregão, hum ao P[adr]e Franc[isc]o Valério, dous aos Mininos do Seminário, os quaes custarão a d[i]n[he]iro cada hum mil e sincoenta reis⁸².

O mês de dezembro era marcado pelos pagamentos. No caso dos músicos, em 1746 receberam perus, em lugar das marrãs – duas aves custaram 1.400 réis à irmandade⁸³. Refira-se também o envio de um peru ao padre António Rodrigues, em dezembro de 1745, no valor de 600 réis⁸⁴. Esta ave entrou Europa no século XVI, oriunda do continente americano, tendo chegado à mesa dos portugueses por via castelhana⁸⁵. A aceitação deste alimento ocorreu de forma muito rápida, por a sua carne ser semelhante à da galinha e por ser uma ave mais volumosa do que aquela. No final da Época Moderna já era prática corrente consumir peru pelo Natal, podendo o pagamento estar inserido nesse hábito⁸⁶. Pela mesma altura, remuneravam-se os padres que rezavam as missas da Padroeira com uma

⁷⁹ Cadornega 1982: 126.

⁸⁰ Fernandes 2015: 82-83.

⁸¹ Pardal 2018: 187.

⁸² APIMVV RCNSCVV 23: 79v.

⁸³ Ibid.: 27: 59.

⁸⁴ APIMVV RCNSCVV 26: 56.

⁸⁵ Braga 2011: 337.

⁸⁶ Ibid.: 337-338.

marrã. Sendo esta uma fêmea de porco adulta, era habitual matar-se durante o inverno e consumir-se ao longo do ano, tanto salgada como fumada. A compra rondou quase sempre a dúzia, com preços variáveis: em 1724, doze marrãs custaram 18.000 réis; em 1725, o mesmo número de animais custou 14.440 réis; em 1729, despenderam-se 18.000 réis com o mesmo número de animais⁸⁷.

Embora pontuais, os pagamentos em géneros abarcaram também outros alimentos. Em relação ao ordenado dos músicos que cantavam nas missas dos sábados, importa referir que, em 1736, gastaram-se 440 réis em duas fogaças de pepinos, adquiridas na feira de julho, para os meninos do Régio Seminário⁸⁸. Tratava-se, portanto, do Colégio dos Santos Reis Magos, fundado no início do século XVII por D. Teodósio II, sétimo duque de Bragança, com o intuito de formar músicos para a capela do seu palácio. No segundo quartel de setecentos, com o ensino tutelado pelos jesuítas da casa professa de São João Evangelista, estes acabaram por prestar serviços à Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição⁸⁹.

Um caso de exceção prende-se com o pagamento de um sável ao padre que cantou as missas, em abril de 1743. Cabe referir que o peixe era preterido em relação à carne, sendo consumido com maior frequência em períodos de jejum – embora a interdição da carne pela quaresma variasse a nível diocesano, é provável que fosse esta a razão por que o pároco recebeu um sável⁹⁰. Segundo Domingos Rodrigues, autor da *Arte de Cozinha*, o primeiro livro de cozinha publicado em Portugal, os sáveis deveriam ser consumidos nos primeiros três meses do ano, pelo que a referida remuneração não se distanciava dessa ótica⁹¹. Além do mais, Vila Viçosa era particularmente rica em água, sendo possível pescar de cana e redes nas ribeiras de Asseca e de Borba⁹². Embora Francisco de Moraes Sardinha, no primeiro quartel de seiscentos, apenas tenha referido espécies piscícolas como a pardelha, o picão e o bordalo – ao mencioná-los, considerou que “não há no mundo melhor peixe” –, não é descartável a hipótese de o sável ter sido pescado numa das ribeiras calipolenses e de ter chegado muito fresco ao destinatário⁹³.

Outras pontuais referências a alimentos figuraram nos manuscritos da irmandade, especialmente na década de 1740. A confraria gastou 2.400 réis em doze queijos, entregues ao padre Francisco Gomes, que cobrou a esmola de 24.000 réis que D. João V enviava anualmente pelo tesoureiro-mor do reino – apesar de

⁸⁷ APIMVV RCNSCVV 14: 44; 16: 66v.

⁸⁸ Ibid.: 19: 118.

⁸⁹ Espanca 1978, IX: 652-653.

⁹⁰ Coelho 2000: 86-87.

⁹¹ Braga 2018: 22.

⁹² Sardinha 2003: 133.

⁹³ Ibid.: 133.

a quantia ser de 1744, só ter entrado nos cofres da irmandade da instituição dois anos depois⁹⁴. Era comum, nas épocas Medieval e Moderna, transformar-se o leite em queijo, pois este raramente era consumido no seu estado natural⁹⁵. Embora na cidade fosse vendido em açougues⁹⁶, a realidade alentejana afigurava-se distinta: os queijos eram de formato pequeno e confeccionados com leite de ovelha ou de cabra, sendo fabricados em queijeiras, que funcionavam na habitação dos produtores⁹⁷. A sua comercialização, nas pequenas localidades, fazia-se diretamente com os queijeiros: em maio de 1746, a despesa com o carroto da referida dúzia de queijos foi de 590 réis⁹⁸; é provável que o carreteiro os tenha adquirido junto do feitor de algum monte, pois sabe-se que estes lucravam grossas moedas com a venda de queijos⁹⁹.

Como atrás se referiu, um dos momentos mais importantes na vida da Régia Confraria era a festa da Padroeira, em 8 de dezembro. A despesa rondava, por norma os 20.000 réis, dizendo esta respeito às celebrações litúrgicas e à ornamentação da igreja e dos carros triunfais que integravam a procissão. A preparação destas questões cabia ao armador, que, em conjunto com outros homens, tratava tudo o que fosse necessário para a festa. Embora o armador fosse remunerado, houve anos em que recebeu outro tipo de compensação pelos seus serviços. Destaque-se o ano de 1741, quando a irmandade gastou 280 réis numa canada de aguardente e num arrátel de licor – ou seja, 1,413 e 0,459 litros, respetivamente¹⁰⁰.

As bebidas alcoólicas são consumidas desde o Período Pré-Clássico, embora as que resultam de processos de destilação datem da Idade Média, algures entre os séculos XII e XIII¹⁰¹. Eram muitas vezes utilizadas para aliviar cólicas e dores de dentes, além de serem utilizadas para facilitar a digestão e estimular a euforia. As bebidas destiladas podiam ser feitas de formas muito diversas, recorrendo a vários frutos. Na região do Alentejo, a mais utilizada era a vínica, ou seja, feita a partir das massas do vinho – que abundava na província alentejana, especialmente o que era produzido em talhas. É provável que em Vila Viçosa se fizesse aguardente, tendo em conta as diversas courelas de vinha que existiam no seu arrabalde, algumas delas propriedade da Régia Confraria¹⁰².

⁹⁴ APIMVV RCNSCVV 27: 51.

⁹⁵ Braga 2003: 56.

⁹⁶ Desportes 1996: 328.

⁹⁷ Camões 1904: 83-84.

⁹⁸ APIMVV RCNSCVV 27: 51.

⁹⁹ Cadornega 1982: 126.

¹⁰⁰ Braga 1998: 207-208.

¹⁰¹ Sales 2010: 174.

¹⁰² Pardal 2018: 176.

4. OFERTA DE FOGAÇAS A NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO DE VILA VIÇOSA

O estudo do ex-voto, isto é, o agradecimento pelo auxílio concedido por Deus ou por algum santo¹⁰³, remete para uma historiografia não só recente, como pouco volumosa¹⁰⁴. Por norma, ao fazer-se referência a um ex-voto, pensa-se numa tábua pintada, numa imagem de cera ou numa mortalha, embora a realidade extravasasse o panorama artístico da Época Moderna, nomeadamente através da oferta de alimentos¹⁰⁵. Estes assumiram, desde períodos muito recuados, uma conotação sagrada: assim sucedeu, por exemplo, com os sacrifícios de animais nas culturas judaica e greco-latina, ou com a conversão do pão e do vinho no corpo e sangue de Jesus Cristo – de resto, neste último caso, foram presença imprescindível à mesa dos portugueses¹⁰⁶.

Voltemos a Vila Viçosa. Em 2 de janeiro de 1725, Lopo Vaz de Almeida, juiz da Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição, numerou e rubricou um livro destinado ao registo das esmolos que eram entregues à Padroeira¹⁰⁷. O caso que mais importa aqui referir remete para as fogaças, descritas por Rafael Bluteau da seguinte forma:

Entre nós Fogaça, he bolo de pão de muyta maça, que se coze no forno, como o mais pão. A gente Rustica costuma fazer destes bolos nas suas festas. Também chamão fogaça ao Melão, à Balancia, ou outra cousa que em lugar de Fogaça offerecem a Nossa Senhora ou ao Santo de que fazem a festa.¹⁰⁸

No entanto, o referido lexicólogo da língua portuguesa fez distinção entre os termos fogaça e fogaça de confraria. Sobre a segunda, Rafael Bluetau escreveu o seguinte:

Não se usa na Corte, mas em várias Villas dos Reyno ainda hoje se usa. He huma espécie de onzena ao Divino. He levar alguém alguma cousa de comer, & andar hum irmão da Co[n]fraria apregoando pela Igreja, *Quem lança naquella fogaça*. O lanço, que nella lhe dão em dinheiro, he para entregar no anno seguinte com outra fogaça melhorada da que se lhe remata; & desta sorte vay a Confraria lucrando aquelle preço, & aumentando o futuro com as fogaças, que hão de vir, & sempre cobrando dinheiro, & a fogaça correndo; & muytas

¹⁰³ Bluteau 1721: 580.

¹⁰⁴ Braga 2020: 80.

¹⁰⁵ Ibid.: 80.

¹⁰⁶ Soares 2014: 18.

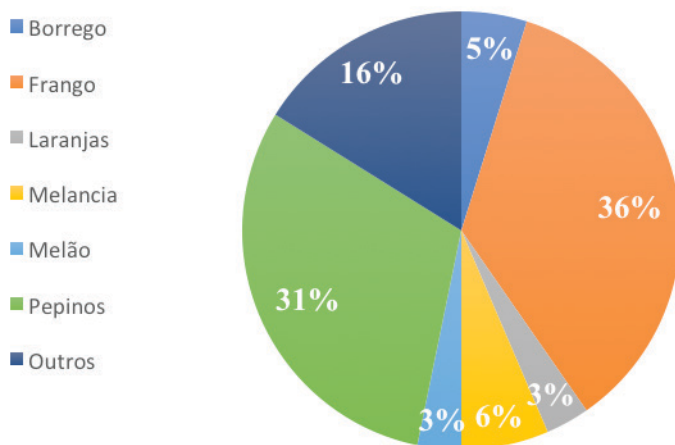
¹⁰⁷ APIMVV RCNSCVV 15: 1.

¹⁰⁸ Bluteau, IV: 149.

vezes se a fogaça he grande, & traz dinheiro bastante, se lhe tira algum, & se pregoa com aquelle, que lhe ficou, & isto se chama *Sangrar a fogaça*.¹⁰⁹

Denota-se, assim, que as fogaças eram uma via de as confrarias engrossarem os seus rendimentos e venerarem com maior esplendor o seu orago. No caso da Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa, é possível constatar que as ofertas à Padroeira de Portugal abarcavam um leque vasto de produtos alimentares. Cabe igualmente referir o facto de estes não serem oferecidos numa época específica do ano, ao contrário do que sucedia com as fogaças oferecidas durante as festas a algumas irmandades¹¹⁰. Veja-se o seguinte gráfico, alusivo às fogaças oferecidas no segundo quartel do século XVIII:

GRÁFICO I – Fogaças oferecidas a Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa (1725-1749)



Fonte: APIMVV RCNSCVV: 15, 23, 24, 25, 26, 27, 28 e 29

¹⁰⁹ Ibid.: 149-150.

¹¹⁰ Ibid.: 149.

É possível constatar, através da análise do gráfico I, que perto de 70% das ofertas disseram respeito a frangos e pepinos. O primeiro caso remete para a sua presença junto do campesinato alentejano, tendo em conta que as referidas aves ou circulavam livremente no campo, ou eram criadas em galinheiros¹¹¹. Eram frequentemente utilizados para fins terapêuticos, especialmente em adultos: Francisco da Fonseca Henriques, médico de D. João V, referiu que os caldos dos frangos eram proveitosos para os tísicos, quando a carne se apartava dos ossos; no caso dos galos, quando velhos, era frequente fazerem-se caldos para os asmáticos e para os que padeciam de cólicas¹¹². Desta forma, não nos parece estranho que os devotos da Padroeira de Portugal lhe oferecessem tantos frangos e galinhas, tendo em conta que, de uma forma geral, consumiam-se mais por doença do que por necessidade alimentar¹¹³.

No que diz respeito aos pepinos, importa referir que foram o segundo alimento mais oferecido a Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa. Neste caso, contaram-se 38 fogaças deste produto hortícola, originário das regiões montanhosas da Índia, mas conhecido e consumido na Europa deste o Período Clássico. Tendo em conta a sua difícil cozedura, era comumente consumido cru, em pratos frios¹¹⁴. Esta questão, aliada ao seu florescimento no período estival, justifica que estas fogaças fossem registadas maioritariamente em junho, julho e agosto¹¹⁵. O pepino era cultivado em abundância nas hortas alentejanas, sendo possível apurar o nome de alguns camponeses ofertantes: António Lopes e Francisca Almeida, da Horta do Cano, ofereceram seis fogaças, entre 1728 e 1740; Manuel Lopes, o Gago, hortelão dos frades de São Paulo, enviou três fogaças, entre 1735 e 1738; o hortelão da Horta das Laranjeiras mandou uma fogaça, em 1736; no referido ano, outra oferta teve origem na Horta da Capela¹¹⁶.

Francisco de Morais Sardinha testemunhou o facto de existirem muitas hortas e pomares em Vila Viçosa, onde havia muitas variedades de legumes e fruta¹¹⁷. No que respeita ao último caso, cabe referir as várias fogaças oferecidas à Padroeira de Portugal. As mais expressivas foram as de melancia e melão, reportando para oito e quatro ofertas, respetivamente. Tratava-se de frutas estivais relativamente duradouras e eram preferencialmente consumidas ao natural – embora as suas pevides fossem utilizadas no fabrico de doces, segundo a *Arte Nova e Curiosa Para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*, editada em 1788¹¹⁸. No que respeita às laranjas, tratava-se de uma fruta consumida no inverno e na primavera – as

¹¹¹ Ibid., VI: 579.

¹¹² Henriques 1731: 122-123.

¹¹³ Soares e Macedo 2016: 36.

¹¹⁴ Henriques 1731: 310.

¹¹⁵ APIMVV RCNSCVV 15: 11-78v.

¹¹⁶ Ibid.: 47-71v.

¹¹⁷ Sardinha 2003: 128-129.

¹¹⁸ Braga 2003: 16.

fogaças chegaram à confraria entre janeiro e maio – podendo a própria laranja ser transformada em doce, assim como a casca, aproveitada em conservas à base de mel e de açúcar¹¹⁹. No que respeita a fogaças de fruta, refiram-se igualmente alperces (uma), ameixas (uma), figos (uma), laranjas (quatro), peras (duas), pêssegos (uma) e uvas (uma), todos em menor número¹²⁰.

Além da fruta e dos legumes, também os animais figuraram entre os alimentos oferecidos. Se excetuarmos as galinhas e os frangos, já abordados neste estudo, foram os borregos os mais referidos: os registos apontam para um total de seis animais, entre 1725 e 1738¹²¹. No entanto, os devotos da Imaculada Conceição também lhe enviaram algumas peças de caça, nomeadamente duas lebres, em 1726 e 1733, e duas fogaças de pombos, em 1729 e 1731¹²². Nestes últimos dois exemplos, importa frisar a importância assumida pela caça em Vila Viçosa, durante a Idade Moderna. Escritos da época referem a abundância de coelhos e lebres na Serra d’Ossa¹²³, assim como as caçadas, com recurso a redes no tempo da azeitona, aos tordos, zorzais, pombos torcazes, e galinhas corvais, que pernoitavam nos arvoredos em redor de Vila Viçosa¹²⁴. A caça na localidade disse ainda respeito a animais de grande porte, nomeadamente javalis e veados – era possível encontrá-los na tapada dos duques de Bragança, segundo a poética descrição de Lope de Veja Carpio¹²⁵. No que respeita às ofertas concecionistas, refira-se também um bezerro, que teve a particularidade de não ter sido leiloado, mas sim oferecido à Virgem, pelo milagre que esta obrou:

Em 8 de setembro de 736 Ant[óni]o Dias do Monte Br[an]co, do termo de Elvas, deu a N[ossa] S[enho]ra da Conceyção hum bezirrinho de mais de anno, pella mesma S[enho]ra lhe ter feito o q[ue] elle lhe pidio q[ue] era q[ue] trazendo as suas vacas com as de seu irmão vendo q[ue] hiao morrendo as do irmão prometeo emtao à S[enho]ra se lhe livrasse as suas lhe prometia o bezerrinho, e com ef[e]ito fazendo o asim nenhua lhe morreo, por cujo motivo não quis faltar a d[i]ta promessa e o d[i]to bezerrinho he todo amarello cor de tr[ig]o e por hora não se vendeo e foi p[ar]a poder do lavrador Jozé Cortes, e o monte do d[i]to António Dias he na freg[ues]ia de N[ossa] S[enhor]a das Siladas, por sima da ponte de Olivensa.¹²⁶

¹¹⁹ Algranti 2005: 47-48.

¹²⁰ APIMVV RCNSCVV 15: 11-80; 24: 28; 26: 40; 27: 35.

¹²¹ APIMVV RCNSCVV 15: 5-68v.

¹²² Ibid.: 14v-40.

¹²³ Sardinha 2003: 133.

¹²⁴ Cadornega 1982: 126.

¹²⁵ Sousa 1745, IV: 622.

¹²⁶ APIMVV RCNSCVV 15: 57v.

Entre as fogaças de menor expressão, cabe referir aquelas que remetem para o trigo. A presença deste cereal nos registos da confraria foi constante, pois era utilizado no pagamento de aforamentos e nos donativos a mulheres pobres de Vila Viçosa, como atrás se referiu. Além disso, era comum os devotos enviarem esmolas de trigo a Nossa Senhora da Conceição, nomeadamente o peso de crianças, convertido em alqueires¹²⁷. No caso das fogaças, registou-se um caso, em 1733, com um alqueire de peso e 240 réis de lucro¹²⁸. Em relação às leguminosas, importa frisar que o seu consumo na Época Moderna foi regular, especialmente a ervilha, a fava e o grão de bico¹²⁹. Estas eram confeccionadas em pratos doces e salgados, de acordo com as escassas referências nos livros de cozinha e nos receiptários conventuais dos séculos XVII e XVIII¹³⁰. As ofertas registadas pela confraria foram de meio alqueire de grãos, em 1726, e outro meio de feijões, em 1731¹³¹. Refira-se os 100 réis que a Régia Confraria arrecadou, em 1742, pela venda de um alqueire de favas¹³².

Em 1726, uma devota da Imaculada Conceição ofereceu uma quarta de leite de fogaça¹³³. Em 1736 acusou-se a receção de mais uma quarta de leite, ao passo que, em 1741, frei Manuel, do convento dos Agostinhos, entregou um queijo proveniente da Herdade das Cardeiras¹³⁴. Note-se que se bebia pouco leite, tanto na Época Medieval como na Moderna, tendo esta prática sendo difundida a partir do século XVIII, preferencialmente misturado com café¹³⁵. O seu consumo passou essencialmente pelos produtos lácteos – entres eles o já mencionado queijo – ou pela confeção de pratos salgados e doces¹³⁶. Estes últimos, associados a festividades, estiveram presentes nos espaços conventuais: refira-se, dentre um vasto leque, arroz doce, broas, guisado, manjares, queijadas ou tortas¹³⁷.

Embora os doces tenham assumido grande expressividade nos espaços conventuais, a verdade é que não eram exclusivos dos religiosos. Diversos livros de receitas, publicados nos séculos XVII e XVIII, refletem essa realidade: em 1683 foi dada à estampa a *Arte de Cozinha*¹³⁸, de Domingos Rodrigues mestre de cozinha do conde de Vimioso e, mais tarde, de D. Pedro II¹³⁹. Lucas Rigaud,

¹²⁷ Pardal 2018: 193.

¹²⁸ APIMVV RCNSCVV 15: 42.

¹²⁹ Braga 2017: 596.

¹³⁰ Ibid.: 596.

¹³¹ APIMVV RCNSCVV 15: 12v-34.

¹³² Ibid. 24: 33.

¹³³ Ibid. 15: 14-54v.

¹³⁴ Ibid. 23: 63.

¹³⁵ Braga 2003: 56.

¹³⁶ Ibid.: 69-75.

¹³⁷ Algranti 2001-2002: 401-405. Braga 2013: 422-423. Braga 2015: 109-168.

¹³⁸ Contou com diversas reedições até meados do século XIX. As edições em vida do autor foram sendo melhoradas e acrescentadas.

¹³⁹ Rodrigues 2018: 134-155.

cozinheiro francês de D. Maria I, publicou a sua obra *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*¹⁴⁰, onde constam igualmente capítulos dedicados à doçaria, ao passo que, em 1788, saiu, de autor anónimo, a *Arte Nova e Curiosa Para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*, composta inteiramente por receitas doces¹⁴¹.

O facto de muitos doces serem igualmente confeccionados fora dos espaços conventuais vai ao encontro de algumas ofertas dos devotos da Padroeira de Portugal. Em 1726, uma devota dos Arcos, termo de Estremoz, enviou uma fogaça de roscas¹⁴², ao passo que, em 1739, António Manuel Leitão, de Vila Viçosa, entregou à confraria uma fogaça de um foliar¹⁴³. Embora não tenha coincidido com a festa da Imaculada Conceição, era comum associar-se o fabrico e oferta de bolos às festividades das confrarias. Refira-se o caso da festa mariana de Pombal, em que se confeccionava uma rosca/fogaça de grandes proporções, chamada de bolo da Senhora do Cardal, que podia levar mais de vinte alqueires de trigo e ser confeccionada pelo mesmo número de mulheres¹⁴⁴. Tal não sucedeu no caso calipolense, em que a festa concecionista contava com os bolinhos de manteiga. A exceção prende-se com a oferta de uma caixa de confeitos, em 1744¹⁴⁵. No entanto, tenha-se em linha de conta que não é possível apurar se o donativo ocorreu no dia 8 de dezembro, nem qual a origem dos confeitos – que, segundo Rafael Bluteau, eram pequenos doces com cobertura de açúcar¹⁴⁶.

É possível constatar que as fogaças oferecidas à Padroeira integraram um leque muito variado de alimentos. No entanto, seria pertinente debruçarmo-nos sobre algumas questões transversais, nomeadamente ao valor monetário dessas ofertas. Embora Rafael Bluteau tenha referido que, de uma forma geral, quem arrematava uma fogaça teria de a levar melhorada no ano seguinte, a documentação existente não prova que tal ocorresse em Vila Viçosa, na primeira metade do século XVIII. Apenas sabemos o valor final do leilão, variável consoante o alimento e as suas qualidades. No que respeita aos frangos, assinala-se a valia comum, que oscilou entre os 50 e os 80 réis. A robustez do animal pesava certamente na apreciação, tendo em conta que chegou a render à irmandade 120 réis (1737)¹⁴⁷ ou apenas 25 réis (1732)¹⁴⁸. Como os pepinos foram o produto hortícola mais oferecido, importa referir que o seu preço variou, ou pelo seu peso, ou pelas

¹⁴⁰ Gomes 2016: 245-248. Rigaud 1999: 222-302.

¹⁴¹ *Arte Nova* 2004.

¹⁴² APIMVV RCNSCVV 15: 14v.

¹⁴³ *Ibid.*: 70.

¹⁴⁴ Santa Maria 1712, IV: 461-462.

¹⁴⁵ APIMVV RCNSCVV 25: 43.

¹⁴⁶ Bluteau 1727, IX: 254.

¹⁴⁷ APIMVV RCNSCVV 15: 68.

¹⁴⁸ *Ibid.*: 28v.

unidades ofertadas: em 1733, uma fogaça de pepinos rendeu 30 réis¹⁴⁹, ao passo que doze pepinos, em 1735, converteram-se numa receita de 480 réis¹⁵⁰.

As fogaças de maior requinte foram as de carácter excepcional, nomeadamente o folar, oferecido por António Manuel Leitão, em 1739, no valor de 240 réis¹⁵¹, ou a caixa de confeitos, dada por Lourenço de Torres, em 1744, arrematada por 960 réis¹⁵². Acreditamos que, com este tipo de ofertas, a fasquia de lances aumentasse, pois tratava-se de produtos mais elaborados e com uma apreciação superior à fruta ou aos legumes. No que diz respeito à proveniência das ofertas, a proximidade geográfica foi dominante. A devoção a Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa ao longo da Época Moderna teve uma forte conotação a nível regional, não sendo raro as elites locais, os conventos, ou até mesmo o campesinato, oferecerem à Padroeira vestes e joias para o seu adorno, grossas quantias como legado testamentário, ou imagens de cera e mortalhas, enquanto ex-votos¹⁵³. Embora as ofertas dos devotos imaculistas respeitassem a localidades dos atuais distritos de Évora e Portalegre, as fogaças estavam praticamente restritas à área que circundava Vila Viçosa, nomeadamente Elvas, Estremoz, Évora, Olivença e os respetivos termos¹⁵⁴. Talvez o carácter precioso de muitos dos alimentos que compunham as fogaças justifique a relativa proximidade dos devotos da Padroeira que lhe as enviavam.

Não se descure igualmente um outro aspeto, que remete para a sazonalidade dos produtos. A produção agrícola era cíclica, levando a que diversos alimentos só se consumissem em determinados períodos, no seu estado natural – saliente-se que, para inverter esta tendência, se recorria a diversos processos de conservação, nomeadamente a salga, o fumeiro, a salmoura e o achar. À exceção dos frangos e das galinhas, ofertados ao longo de todo o ano, os legumes e a fruta chegaram à posse da Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição em determinados meses. É possível estabelecer um elo entre as práticas agrícolas e as fogaças oferecidas à Padroeira através dos almanaques. Trata-se de fontes impressas, que são, na verdade, guias com informações para a organização do quotidiano¹⁵⁵. Abarcando várias funções, importa frisar que organizavam o tempo (através do calendário), o espaço (através da astrologia) e as atividades ao longo do ano, nomeadamente as festas religiosas, as regras de higiene e os as práticas agrícolas¹⁵⁶.

São várias as informações deste tipo de fontes que entroncam nas ofertas alimentares à Imaculada Conceição. Apesar de existirem muitas edições de

¹⁴⁹ Ibid.: 40.

¹⁵⁰ Ibid.: 48.

¹⁵¹ Ibid.: 70.

¹⁵² Ibid.: 25: 43.

¹⁵³ Pardal 2018: 152-197.

¹⁵⁴ APIMVV RCNSCVV 15, 23, 24, 25, 25, 27, 28 e 29.

¹⁵⁵ Cunha 2002: 11. Braga 2005: 102.

¹⁵⁶ Cunha 2002: 12-13.

almanaques do século XVIII, importa referir alguns exemplos que ilustrem a sazonalidade dos produtos. Segundo Rodrigo de Sousa Alcoforado, autor do *Prognóstico e Curioso Sarrabal Para o Anno de 1729*, em abril era aconselhável semear melões e melancias, abóboras, pepinos e cardos, além de deitar galinhas e patas¹⁵⁷. No caso dos pepinos, esta informação vai de encontro às fogaças oferecidas, pois a colheita fazia-se três ou quatro meses após a sementeira, isto é, em junho ou julho, meses em que eram enviadas as fogaças à Padroeira.

De acordo com o *Prognóstico Curioso e lunário Para o anno de 1737*, de Baltasar do Ó, a segunda quinzena de agosto era recomendada para a secagem de alguns frutos, nomeadamente figos, uvas e pêsegos, por causa dos “calores com intenção”¹⁵⁸. Muitas fogaças destas frutas foram oferecidas em agosto, devido ao seu estado de maturação. Em setembro debulhava-se e colhia-se todo o género de grãos, segundo o *Prognóstico e Curioso Sarrabal Para o Anno de 1737*, do já referido Rodrigo de Sousa Alcoforado¹⁵⁹. Estas questões levam a considerar que as fogaças eram enviadas por devoção e por serem uma oferta digna por parte das camadas populares, tendo em conta que estas ofertavam o que podiam e o que ia de encontro aos seus parcos rendimentos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos séculos XVII e XVIII, a devoção a Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa assumiu uma importância considerável, em virtude de D. João IV a ter declarado Padroeira do reino, nas Cortes de 1646. O espólio da Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição encontra-se bem conservado, a partir do início do século XVIII, sendo possível encontrar, entre as várias dezenas de livros de receita e despesa, matérias cultuais e ofertas dos devotos à Padroeira de Portugal.

A imagem venerada na matriz calipolense era visitada por devotos dos atuais distritos de Évora e de Portalegre, entregando estes à Imaculada Conceição o que estava de acordo com os seus rendimentos. No caso do campesinato, as fogaças figuravam entre as ofertas mais frequentes. Estas passaram por um leque muito variado de bens, que iam desde galinhas a fruta, passando por legumes, leguminosas e confeitos. Aos olhos da irmandade, estas ofertas traduziam-se em mais uma fonte de rendimento, uma vez que as fogaças eram leiloadas, após serem entregues a um dos mesários. Refira-se que eram igualmente marcadas pela sazonalidade, uma vez que determinados produtos eram entregues em épocas específicas do calendário agrícola.

¹⁵⁷ Alcoforado 1728: 19.

¹⁵⁸ Ó 1736: 17.

¹⁵⁹ Alcoforado 1736: 36.

Os alimentos, associados ao sagrado, ao ex-voto, à gratidão do devoto perante determinado tipo de milagre, marcaram a vida da Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição, que possuía uma estreita relação com os géneros. Muitos trabalhadores que serviam a irmandade eram remunerados desta forma, nomeadamente aos párocos e músicos, pela Páscoa e pelo Natal. Além da simbólica transportada para os alimentos, deve-se ter em linha de conta que estes tinham um peso substancial na economia local. Assim sendo, e tendo em conta a ruralidade associada a Vila Viçosa e ao seu termo, não se estranhe as ofertas alimentares à Padroeira de Portugal, pois o campesinato ofertante enviava à mesma Senhora aquilo que, muito provavelmente, de mais valioso possuía.

BIBLIOGRAFIA

Fontes manuscritas

Lisboa, BA, 51-IX 2, 51-IX-27, 51-X-17

Vila Viçosa, AHCB, Direitos Extintos, Cod. NNG 1189, ms. 1381.

Vila Viçosa, APIMVV, Régia Confraria de Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa, Cod. 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 e 29.

Fontes impressas

Alcoforado, Rodrigo de Sousa (1728), *Prognóstico e Curioso Sarrabal Para o Anno de 1729*, Oficina de Filipe Sousa Vilela, Lisboa.

Alcoforado, Rodrigo de Sousa (1736), *Prognóstico e Curioso Sarrabal Para o Anno de 1737*, Oficina de Filipe de Sousa Vilela, Lisboa.

Arte Nova e Curiosa Para Conserveiros, Copeiros e Confeiteiros (2004), Colares Editora, Sintra.

Bluteau, Rafael (1712-1728), *Vocabulario Portuguez e Latino I-X*, Colégio das Artes da Companhia de Jesus e Oficina de Pascoal da Silva, Coimbra e Lisboa.

Cadornega, António de Oliveira de (1982), *Descrição de Vila Viçosa*, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Lisboa.

Freire, António de Oliveira (1739), *Descripçam Corografica do Reyno de Portugal...*, Oficina de Miguel Rodrigues, Lisboa.

Henriques, Francisco da Fonseca (1731), *Ancora Medicinal para conservar a vida com saude*, Oficina Augustiniana, Lisboa.

Menezes, D. Luís de [Conde da Ericeira] (1679), *História do Portugal Restaurado I*, Oficina de João Galvão, Lisboa.

- Ó, Baltasar do (1736), *Prognóstico Curioso e lunário Para o anno de 1737*, Oficina de Pedro Ferreira, Lisboa.
- Rigaud, Lucas (1999), *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*, Colares Editora, Sintra.
- Rodrigues, Domingos (2018), “Arte de cozinha”, in Franco, José Eduardo; Fiolhais, Carlos (dirs.), *Obras pioneiras da cultura portuguesa. Primeiro tratado de cozinha*, Círculo de Leitores, Lisboa, 51-200.
- Santa Maria, frei Agostinho de (1707-1723), *Santuário Mariano e História das Imagens milagrosas de Nossa Senhora e das milagrosamente aparecidas, em graça dos Prégadores, & devotos da mesma Senhora I-X*, Oficina de António Pedroso Galrão, Lisboa.
- Sardinha, Francisco de Morais (2003), *O Parnaso de Vila Viçosa*, H. P. Comunicações, Rio de Janeiro.
- Sousa, António Caetano de (1740), *História Genealógica da Casa Real Portuguesa VII*, Régia Oficina Silvana, Lisboa.
- Sousa, António Caetano de (1745), *Provas da História Genealógica da Casa Real Portuguesa IV-V*, Régia Oficina Silvana, Lisboa.

ESTUDOS

- Algranti, Leila Mezan (2001-2002), “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”, *Cader-nos Pagu* 17/18: 397-408.
- Algranti, Leila Mezan (2005), “Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII)”, *História: Questões & Debates* 42: 33-52.
- Araújo, Maria Marta Lobo de (2000), *Dar aos pobres e emprestar a Deus: as Misericórdias de Vila Viçosa e Ponte de Lima (séculos XVI-XVIII)*, Santa Casa da Misericórdia de Ponte de Lima, Ponte de Lima.
- Araújo, Maria Marta Lobo de (2001), “Servir a dois senhores: a Real Confraria de Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa através dos seus estatutos de 1696”, *Callipole* 9: 127-139.
- Beirante, Maria Ângela (2011), *As antigas confrarias da Vila de Cabeção: espelho da sua vida social*, Autor, s.l.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (1992), “Entre o sagrado e o profano: as procissões em Portugal no século XVIII segundo alguns relatos de estrangeiros”, in Santos, Maria Helena Carvalho dos (ed.), *A Festa: comunicações apresentadas no VIII Congresso Internacional A Festa no Século XVIII II*, Universitária, Lisboa, 455-468.

- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (1998), “A circulação e a distribuição de produtos”, in Serrão, Joel; Marques, A. H. Oliveira (dirs.), *Nova História de Portugal V*, Editorial Presença, Lisboa, 195-247.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2004), “O primeiro livro de doçaria portuguesa (1788)”, in *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros*, Colares Editora, Sintra, 9-22.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2005), “Os almanaques portugueses no século XVIII”, in Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Cultura, religião e quotidiano*, Hugin, Lisboa, 85-132.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2011), “A América à mesa do rei”, in Buescu, Ana Isabel; Felismino, David (coords.), *A mesa dos reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, 336-349.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2013), “Ovos, ovos e mais ovos. Cultura, economia, dietética e gastronomia”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 13: 399-432.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2015), *Sabores & segredos. Receitaúrios conventuais portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2017), “As leguminosas no Portugal Moderno: uma presença constante e discreta”, *Antíteses* 10.20: 592-612.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2018), “Domingos Rodrigues e a Arte de Cozinha: uma vida pouco conhecida, uma obra muito usada”, in Franco, José Eduardo; Fiolhais, Carlos (dirs.), *Obras pioneiras da cultura portuguesa. Primeiro tratado de cozinha*, Círculo de Leitores, Lisboa, 7-31.
- Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2020), “Religiosidade, cultura material e arte: para o estudo dos ex-votos portugueses da época moderna ao presente”, *Escritas do Tempo* 3: 79-96.
- Braga, Paulo Drumond (2003), *Leite – biografia de um género alimentar*, Colares Editora, Sintra.
- Camões, António Maria Hortas (1904), *O fabrico do queijo no norte Alentejo e seu melhoramento*, Tipografia Minerva Central, Lisboa.
- Carneiro, Henrique S. (2005), “Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação”, *História: Questões & Debates* 43: 71-80.
- Coelho, Maria Helena da Cruz (2000), “Quaresma”, in Azevedo, Carlos A. Moreira (dir.), *Dicionário de história religiosa de Portugal P-V*, Círculo de Leitores, Lisboa, 86-87.
- Costa, Leonor Freire; Cunha, Mafalda Soares da (2008), *D. João IV*, Temas & Debates, Lisboa.
- Cunha, Mafalda Soares da (1990), *Linhagem, parentesco e poder – A Casa de Bragança (1384-1483)*, Fundação da Casa de Bragança, Lisboa.

- Cunha, Margarida (2002), “Almanaques”, in Galvão, Rosa Maria (coord.), *Os sucessores de Zacuto: o almanaque na Biblioteca Nacional do século XV ao XXI*, Biblioteca Nacional de Portugal, Lisboa, 11-27.
- Desportes, Françoise (1996), “Os ofícios da alimentação”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (dirs.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 322-331.
- Dias, Paula Barata (2015), “A grande refeição: metáforas alimentares na descrição do transcendente religioso na cultura ocidental”, in Ribeiro, Cilene Gomes; Soares, Carmen (coords.), *Odisseia de sabores da lusofonia*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 21-40.
- Espanca, Joaquim José da Rocha (1892), *Compêndio de Notícias de Villa Viçosa Concelho da Província do Alentejo e Reino de Portugal*, Tipografia de Francisco de Paula Oliveira de Carvalho, Redondo.
- Espanca, Túlio (1978), *Inventário artístico de Portugal. Distrito de Évora. Concelhos de Alandroal, Borba, Mourão, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Viana do Alentejo e Vila Viçosa IX*, Academia Nacional de Belas Artes, Lisboa.
- Faria, Francisco Leite de (1984), “Crença e Culto da Imaculada Conceição em Portugal”, *Revista Española de Teología* 44. 1: 137-160.
- Fernandes, Paula Sofia Costa (2015), “O papel dos alimentos na cura dos corpos no hospital de Penafiel (séculos XVIII-XIX)”, in Araújo, Maria Marta Lobo de Araújo; Esteves, Alexandra (dirs.), *Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas. Da idade moderna ao período liberal*, Lab2PT – Laboratório de Paisagens, Património e Território, Braga, 75-104.
- Gomes, João Pedro (2016), “‘Cozinhar á portugueza’ com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no *Cozinheiro Moderno*”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16: 443-270.
- Gimenes-Missane; Maria Henriqueta Sperandio Garcia (2015), “Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na Universidade Federal do Paraná”, *Revista História Helikon* 4: 16-31.
- Gouveia, António Camões (2000), “Procissões”, in Azevedo, Carlos A. Moreira (dir.), *História religiosa de Portugal 2*, Círculo de Leitores, Lisboa, 334-345.
- Lavajo, Joaquim Chorão (2005), “A Imaculada Conceição de Vila Viçosa no contexto eclesial e nacional”, in Mendonça, Manuela (coord.), *Primeiras Jornadas de História de Vila Viçosa*, Academia Portuguesa da História, Lisboa, 109-151.
- Lourenço, Maria Paula Marçal (2001), “A Casa das Rainhas e a Confraria do Espírito Santo de Alenquer (1645-1653): poderes senhoriais e patrocinato régio”, *Arquipélago* 2. V: 651-668.
- Oliveira, António de (2008), *D. Filipe III*, Temas e Debates, Lisboa.

- Oliveira, Miguel de; Neves, Francisco Moreira das (1940), *A Padroeira de Portugal. Notas e documentos*, Letras e Artes, Lisboa.
- Pardal, Francisco José Pegacha (2018), *Uma devoção de grandes e pequenos: Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa nos séculos XVII e XVIII*, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Pardal, Francisco José Pegacha (2018a), “Um espaço devocional da corte portuguesa: a Igreja de Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa (séculos XVII e XVIII)”, *Librosdelacorte.es* 17: 169-189.
- Pestana, Manuel Inácio (1982), *Celeiros comuns da antiga Casa de Bragança*, Assembleia Distrital de Portalegre, Portalegre.
- Pestana, Manuel Inácio (1994-1995), “Vila Viçosa no ano da morte de D. João V”, *A cidade de Évora* II. 11: 419-425.
- Pimentel, Alberto (1899), *História do culto de Nossa Senhora em Portugal*, Guimarães Libânio, Lisboa.
- Sales, Eliana (2010), “Aspectos da história do álcool e do alcoolismo no século XIX”, *Cadernos de História UFPE* 7: 167-203.
- Serrão, José Vicente (1987), *Demografia e agricultura no Portugal do século 18*, s.n., Lisboa.
- Soares, Carmen (2014), “Pão e vinho sobre a mesa: um ‘clássico’ da alimentação portuguesa”, in Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (coord.), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 17-50.
- Soares, Carmen; Macedo, Irene Coutinho de (2016), “Representações sociais, históricas e culturais da canja de galinha: estudo de fontes históricas e de fontes orais de uma população de idosos”, *DEMETRA* 11: 27-46.
- Sousa, Poliana Macedo de (2013), “Festas do Divino Espírito Santo em Portugal e além-mar”, *Revista Mosaico* 6. 1: 107-119.
- Trigueiros, António Miguel (2014), “A Conceição: moeda, medalha e venera da padroeira de Portugal 1646-1996”, *NVMMS* 2. XXXVII: 8-95.
- Wagner, Mafalda de Noronha (2007), *A Casa de Vila Real e a conspiração de 1641 contra D. João IV*, Edições Colibri, Lisboa.

(Página deixada propositadamente em branco)

17. **EMO QUÁ: RITUAIS, CELEBRAÇÕES E BANQUETE NA FESTA
DO ROSÁRIO DE SERRO/MINAS GERAIS**

**EMO QUÁ: RITUALS, CELEBRATIONS AND BANQUET
AT THE ROSARY FESTIVAL OF SERRO/MINAS GERAIS**

Maria do Rosário Reis Simões

Faculdades Integradas do Norte de Minas – FUNORTE
000-0003-4611-2799
zaraserro@yahoo.com.br

Elcione Luciana da Silva

Universidade de Coimbra, projeto DIAITA
0000-0003-4211-1334
elcionelucianas@yahoo.com.br

RESUMO

As festas de Nossa Senhora do Rosário ocorrem em Minas Gerais desde o início do século XVIII e na região da Vila do Príncipe (atual Serro), ocorrem desde 1716. As festas do Rosário em especial, mantêm uma tradição que não se desvincula do papel ritualístico de devoção a Nossa Senhora do Rosário: os banquetes servidos durante o reinado. Misturam-se à festa uma série de rituais “místicos-perfomáticos” realizados por grupos de congado e que giram em torno da coroação de “rei e rainha congos”. O “Emo Quá” ou (Mukua), que intitula este artigo, é uma das canções em dialetos africanos “vissungos” entoadas por grupos de congado normalmente quando entram nas casas, na igreja, e ao redor de uma mesa com alimentos, o que equivaleria a pedir licença para entrar e para comer. Esta pesquisa aborda as sociabilidades estabelecidas nos banquetes servidos durante a festa de Nossa Senhora do Rosário na cidade do Serro em Minas Gerais, ao mesmo tempo, em que se evidencia uma complexa organização social que envolve a ancestralidade, poder, hierarquias e tradições. O objetivo desta pesquisa é evidenciar que, mais do que saciar a fome, os banquetes quando associados aos símbolos e rituais, ganham protagonismo, alimentam culturalmente e trazem sentidos para esta Festa popular. Utilizamos atas das reuniões da Irmandade do Rosário de Serro, seu Estatuto e registros orais advindos de diversas fontes, buscando compreender junto aos festeiros, cozinheiros, doceiras, congadeiros, a importância e o significado dos banquetes servidos durante a Festa.

PALAVRAS-CHAVE

Banquetes; Festa do Rosário; Rituais; Celebrações; Serro.

ABSTRACT

The festivities of Our Lady of the Rosary have taken place in Minas Gerais since the beginning of the 18th century and in the region of Serro since 1716. They maintain a tradition which has a very strong ritualistic role of the devotion to the saint: the banquets. In this celebration there is a series of “mystics-performances” rituals that revolve around the coronation of Congas’ kings and queens. The “Emo Quá” or (Mukua), title of this article, is one of the African songs with words in “Vissungos” dialects. This song is performed by Congado groups, usually when entering a house, church, or around a table with food, and represents asking permission to enter and eat. This research addresses the sociability established at the banquets served during the feast of Our Lady of the Rosary in the city of Serro in Minas Gerais where a complex social organization that involves ancestry, power and hierarchies and traditions is evident. The purpose of this research is to show that, more than to satisfy hunger, banquets, when associated with symbols and rituals, gain prominence, are a cultural nourishment, and bring meaning to this popular festival. For this research, we used minutes from the meetings of the Brotherhood of Rosário de Serro, its Statutes, and oral records from various sources, seeking to understand with the participants the importance and significance of the banquet served during the festival.

KEYWORDS

Banquet; Rosary Festival; Rituals; Celebrations; Serro.

INTRODUÇÃO

As festas de Nossa Senhora do Rosário são acontecimentos sociais que expressam a influência de diferentes culturas nas crenças religiosas na América Portuguesa. Em Minas Gerais, a devoção à Santa está diretamente ligada à ida de africanos escravizados levados para os garimpos. Estes se agruparam em Irmandades, tornando a Irmandade de Nossa Sra. do Rosário uma das mais prestigiadas. A cidade do Serro conseguiu preservar muitas tradições destes festejos.

Junto aos diversos rituais e celebrações em homenagem à Santa, os banquetes e diversas atividades associadas à comida merecem um espaço à parte. A comida ganha destaque e envolve um complexo organizacional em que se misturam as hierarquias sociais, protagonismo de grupos de Congado, rituais, que se tornam elementos indissociáveis desta Festa. Os banquetes se tornam ainda espaços de encontros, de memória, de sociabilidades e de poder.

Esta pesquisa aborda as sociabilidades estabelecidas nos banquetes servidos durante a festa do Rosário na cidade do Serro, ao mesmo tempo, em que se evidencia uma complexa organização social que envolve a ancestralidade, poder, hierarquias e tradições. O objetivo desta pesquisa é evidenciar que, mais do que saciar a fome, os banquetes quando associados aos símbolos e rituais, ganham

protagonismo, alimentam culturalmente e trazem sentidos para esta Festa popular.

Para o desenvolvimento desta pesquisa, utilizámos referências bibliográficas que abordaram o surgimento das Irmandades do Rosário em Minas Gerais, o Reinado, os rituais, as sociabilidades estabelecidas, além de registros orais advindos de diversas fontes, buscando compreender junto aos participantes (festeiros, cozinheiros, doceiras, congadeiros) a importância e o significado do banquete servido na festa de Nossa Sra. do Rosário da cidade do Serro.

Para alcançar o objetivo apresentado, dividimos o artigo da seguinte forma: Na primeira seção “Das Irmandades de Nossa Senhora do Rosário dos homens pretos: origem da devoção e estabelecimento em Minas Gerais” evidenciaremos a importância das irmandades como organizações sociais, que além de criarem um espaço de convívio, pertencimento entre a população negra, legitimou a continuidade das tradições em devoção a Nossa Senhora do Rosário na colônia. Na segunda seção “A religiosidade em Serro e a Irmandade de Nossa Senhora do Rosário” evidenciaremos como se deu a instalação desta Irmandade na cidade de Serro, reforçando que com a ida de escravizados para região serrana e a consolidação das organizações religiosas, surgem diversas manifestações ritualísticas locais, frutos da influência de diversas culturas e resistência do negro escravizado. E, por fim, na última seção “Senhor rei, vamos embora!: o reinado, o cortejo, o congado”, trataremos da organização da festa, das hierarquias, funções de cada integrante, deveres e direitos, a função ritualística do grupo de congado, o reinado e o significado do banquete para os participantes e organizadores desta Festa.

I.O. DAS IRMANDADES DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS HOMENS PRETOS: ORIGEM DA DEVOÇÃO E ESTABELECIMENTO EM MINAS GERAIS

As festas de reinado¹ dos homens pretos são promovidas no Brasil desde o período colonial pela população negra e estão associadas ao estabelecimento das irmandades de Nossa Senhora do Rosário. Entretanto, a origem desta devoção remonta ao século XII, após decreto do papa Inocêncio III (1198-1216), que depois de lutas contra inimigos da cristandade sob liderança Simão de Monfort, amigo de São Domingos, atribuiu esta vitória à Maria com seu rosário².

Entretanto, a primeira Irmandade do Rosário seria fundada na Alemanha no ano de 1409 e será instituída em Lisboa em 1478³. A partir de Portugal, esta

¹ É formado por reis e rainhas eleitos pelas Irmandades. O reinado pode significar “cortejo” dos reis-festeiros, acompanhados pelos grupos de congado, que reforça a devoção no rito da troca de coroa (Lucena, 2004: 206).

² Quintão 1997: 51.

³ Van der Poel 2020a: 24.

devoção é levada pelos dominicanos para continente africano e em seguida para a América Portuguesa.

Ao mesmo tempo em que esta devoção é difundida no Brasil colonial, ela também é reafirmada, mais uma vez, depois da vitória sobre os turcos (Lepanto, Grécia). Após vitória, o papa Dominicano Pio V (1566-1572) cria a festa do Rosário “Senhora da Vitória”. Segundo Quintão, outras vitórias consolidam a devoção como a libertação de Viena das tropas turcas (1683) por Carlos V, Imperador dos Romanos, e a vitória do príncipe Eugénio sobre os turcos em 1716 (Danúbio), fazendo com que o papa Clemente XI estendesse a festa para toda a Igreja.

Em Portugal, a estruturação dos negros em Irmandades próprias se consolidou em meados do séc. XVI⁵, ocorrendo o desenvolvimento de confrarias negras ou mistas, ditas “dos pretos”.

Segundo Lahon, existiam ao menos 6 confrarias do Rosário negras no Tejo (Lisboa) em 1553, sendo que a mais antiga menção a uma “Confraria de Nossa Sra. do Rosário dos Homens Pretos” remete a 14 de julho de 1496 no Mosteiro de São Domingos⁶. Anos depois, a devoção é levada a África pelos primeiros missionários dominicanos, explicando assim, a sua introdução e generalização progressiva no grupo de negros escravizados⁷. Segundo Van der Poel, no ano 1526, já havia registros da irmandade dos “Homens Pretos” na ilha de São Tomé. Outras irmandades do Rosário existiam no Congo, na Angola e em Moçambique desde o séc. XVII (2020a: 24).

Sobre a origem da devoção no Brasil colonial, temos diversas versões, explicadas pelo fato de que as Irmandades e os Congados⁸ se estabeleceram de formas diferentes em cada região. Para autores como Simões⁹ e Santos¹⁰, a devoção teria vindo da África pelos negros escravizados que haviam incorporado a devoção por influência dos dominicanos.

Para Van der Poel¹¹, desde que os portugueses chegaram ao Golfo da Guiné, o cristianismo se estabeleceu e em 1533 é criada a diocese de Cabo Verde e Guiné e no reino do Congo. Portanto, as irmandades do Rosário surgidas no Brasil não

⁴ Quintão 1997: 79.

⁵ Lahon apud Magalhães 2015: 42.

⁶ Van der Poel 2020a: 24; Santana, 2011: 2.

⁷ Bastide 1989: 163; Quintão 1997: 79; Kiddy 1957: 37.

⁸ Os grupos congadeiros se expressam em uma dinâmica devocional, mítica e sentimental, o que caracteriza o catolicismo popular (Santos 2011: 14). O Congado ou Congadas também presente em Minas Gerais teria vindo do Nordeste a partir de 1710, recebendo o nome de Reinado de N. Sra. do Rosário (Santos 2011: 23). Os congadeiros do Brasil são bantu-descendentes do Congo, da Angola e do Moçambique, ex-colônias (Van der Poel 2020a: 26).

⁹ Simões 2005.

¹⁰ Santos 2011: 32.

¹¹ Van der Poel 2020a: 24.

teriam vindo somente da Europa, já que muitos escravizados Bantos do Brasil já eram cristãos na África¹².

Já de acordo com Célia Borges, em outras regiões do Brasil Colonial, os Carmelitas e Franciscanos, teriam sido responsáveis pela propagação da devoção aos santos negros, assim como os padres jesuítas e com os Franciscanos, seriam os grandes divulgadores desta devoção. Coube aos jesuítas a responsabilidade de fundar confrarias de N. Sr. do Rosário em engenhos e fazendas¹³, apesar de não haver registros em Minas Gerais desta atuação junto aos negros. Para Santana¹⁴, no Brasil a devoção do Rosário cresceu junto com as religiões negras africanas.

No Brasil, a devoção do Rosário data de 1552 e teria se iniciado em Pernambuco. “Nesta capitania (Pernambuco) grande escravaria assim de Guiné como da terra. Tem uma confraria do Rosário. Digo-lhe missa todos os domingos e festas¹⁵”. Será de Recife também o mais registro antigo da coroação de reis do Congo no Brasil, em 1674¹⁶.

Na Bahia, entre os séculos XVI e XVIII, havia uma grande concentração de população escravizada vindas dos reinos do Congo e Angola que usando as experiências religiosas do cristianismo já vivenciadas na África, se articularam e formaram as irmandades¹⁷. A devoção a Nossa Sra. Do Rosário também será difundida para outros estados, como Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais etc¹⁸.

Em Minas Gerais, durante a colonização, a irmandade de Nossa Senhora do Rosário ganha grande prestígio entre os negros e se torna uma das mais importantes irmandades devido ao aumento populacional dos africanos escravizados trazidos da África e já devotos à Santa¹⁹.

Segundo Borges, em Minas Gerais, as restrições às entradas das ordens religiosas possibilitaram o surgimento das Irmandades, congregando cativos e forros²⁰.

Em Vila Rica (Ouro Preto), o Reinado de N. Sra. do Rosário trazia uma forte conotação política como movimento de libertação dos escravos e terá Chico Rei como um importante líder. Chico Rei teria organizado a “Irmandade dos homens pretos” e construído a Igreja de Santa Efigênia em Ouro Preto²¹.

¹² Ibid.

¹³ Borges 2005: 153; Kiddy 1957: 32.

¹⁴ Santana 2011.

¹⁵ Quintão 1997: 77.

¹⁶ Santos 2011: 28.

¹⁷ Santana 2011: 3.

¹⁸ Van der Poel, 2020b; Kiddy 1957; Quintão 1997: 53-54.

¹⁹ Simões, 2005; Van der Poel, 2020b.

²⁰ Borges 2005.

²¹ Santos, 2011: 33-34; Kiddy 1957: 213-214.

Segundo Santos,²² por volta de 1712, Chico Rei foi coroado Rei dos Congos de Minas Gerais, organizando uma corte em Vila Rica, e a partir daí, surgem as figuras de reis do congo e reinados do Rosário na província de Minas Gerais.

Ao contrário de Recife em que a coroação de reis do congo tinha como função social a supervisão e o controle dos escravos, em Minas Gerais, as confrarias, se transformariam em um espaço para promoção dos negros e os festejos trariam ostentação e demonstração de poder e riqueza, contrariando a sua condição naquele território escravista²³.

Sem poder reconstruir os grupos étnicos originais com os mesmos antepassados, os Bantos do Brasil tiveram que se adaptar com criatividade desde a travessia do mar até a sua chegada na colônia, onde se tornarão membros das irmandades do Rosário, possibilitando uma sofrida reorganização e busca da identidade²⁴. Desta forma surgem grupos de “homens pretos” e “pardos” e dentre estes, os Bantos que possuíam uma imensa fidelidade aos antepassados²⁵.

No Brasil, este sincretismo passa a residir na organização da sociedade, na estrutura de poder que incluía os vivos, o espírito das forças invisíveis e dos ancestrais, e que foi reorientado à medida que entrava em contato com o cristianismo²⁶, expresso tanto nas organizações de irmandade leiga quanto na sociedade mineira colonial.

Conforme Van der Poel²⁷ por meio do Congado são lembrados e reverenciados os antepassados, as almas dos escravos, o fundador da irmandade, reis, rainhas, capitães falecidos. Segundo ainda este autor, outro elemento constante nos cultos afrobrasileiros é a divisão da realidade em um mundo visível e um mundo invisível²⁸ que se encontram no mesmo lugar²⁹.

Segundo Quintão³⁰, a associação entre a libertação da escravidão, alforria, resgate e Nossa Senhora, parece ser a melhor para ajudar a entender a grande popularidade³¹.

²² Ibid.

²³ Santos 2011: 35.

²⁴ Van der Poel 2020a: 26.

²⁵ Ibid.: 25.

²⁶ Kiddy 1957: 41.

²⁷ Van der Poel 2020a: 23.

²⁸ Segundo Corrêa (2018: 222-223) durante a festa, o mundo invisível (dos santos, das divindades, dos mortos, das almas) é intensamente evocado, celebrado e presentificado. Durante a preparação dos espaços, os objetos rituais, as cerimônias, as indumentárias próprias, as performances, a comida, tudo é reordenado e simbolizado abrindo fendas espaços temporais onde o supramundano se faz momentaneamente presente e até mesmo visível (Ibid.).

²⁹ Van der Poel, 2020b: 2.

³⁰ Quintão 1997: 79.

³¹ Em Milho Verde, distrito de Serro, existem relatos que a Capela de Nossa Senhora do Rosário foi construída depois que foi assinada a Lei Áurea, em agradecimentos pela libertação e está associada a presença de grupos de Congado na região, como é o caso de catopés (Silva 2015).

Para Boschi³², a devoção a Nossa Senhora do Rosário, São Benedito, Santo Elesbão, Santa Efigênia³³ entre os negros é explicada não apenas por questões de afinidade de cor da pele ou pela origem geográfica, mas também estava ligada a Ela devido a identidade com suas agruras, já que os “santos” dos brancos, não saberiam compreender os dissabores e o sofrimento dos negros. Dentre os citados, Nossa Senhora do Rosário não é cultuada como uma santa negra³⁴.

Os pretos humildes se agrupavam em irmandades que se transformaram num símbolo hierárquico forte, de resistência e luta por igualdade. Para Bastide³⁵, o negro, para não se afundar na solidão, se integrou no catolicismo rural, conciliando suas lembranças da África, ao reinterpretá-las nesse catolicismo através de atitudes africanas para viver sua religiosidade.

Para compreendermos melhor o papel das Irmandades do Rosário, é importante destacar a sua função enquanto elemento de coesão social. São entidades de classe oriundas do período medieval e congregavam pessoas da mesma cor. Com o tempo passaram a serem instrumento de culto e assistência mútua, aceitando leigos sem restrições de qualificação profissional e distinção social: “Essas instituições eram regidas por estatuto [...] que continham objetivos da irmandade, funcionamento, obrigações dos membros e direitos adquiridos ao se tornarem membros³⁶.”

A presença das irmandades teve muita importância na própria organização do tecido urbano das vilas setecentistas. Desde início do povoamento, os núcleos populacionais com alguma expressão já constituíam suas primeiras irmandades³⁷. Em Minas Gerais, durante o séc. XIX, a população negra era a maioria. Segundo Boschi³⁸ enquanto em Portugal a invocação de Nossa Sra. do Rosário se vinculava ao exercício pastoral dos dominicanos, em Minas Gerais, ela passa a mais difundida, graças ao volumoso contingente de negros africanos que ali estavam.

Entre as primeiras irmandades do Rosário criadas em território mineiro, constam as de São João del Rei (1708), Freguesia de N. Sra. do Pilar de Ouro Preto (1710), Sabará (1713), Mariana (anterior a 1715). Na região da Vila do

³² Boschi 1986: 25.

³³ São Benedito era negro, nascido em San Fratello (Sicilia, Itália) em 1526. Era filho de ex-escravizados vindos da Etiópia convertidos ao catolicismo. Santo Elesbão e Santa Efigênia são santos negros. Ambos nasceram na África, e eram cultuados pelos negros africanos e por europeus” (Pinto 2000: 61); (Oliveira 2017: 371).

³⁴ É visível a existência de uma intencionalidade étnica na escolha dos santos padroeiros: N. Sra. do Rosário é escolhida por estar vinculada miticamente à proteção dos negros, São Benedito e Santa Efigênia porque honram e dignificam a etnia negra na realidade social (Santos 2011: 33). Se juntam a estes, Santo Antônio de Categeró, Nossa Senhora Aparecida, Santo Elesbão, Escrava Anastácia, Santa Backita (Santana 2011: 11).

³⁵ Bastide 1989: 396.

³⁶ Quintão 1997: 75.

³⁷ Magalhães 2009: 44.

³⁸ Boschi 2007: 59-63.

Príncipe (atual Serro), parece ter sido a Irmandade do Rosário desta vila a primeira a ser criada, já realizando suas festas em 1716³⁹.

Para a maior parte da população negra, tanto forra quanto escrava, eram as irmandades de Nossa Sra. do Rosário importante referência social, religiosa e de afirmação identitária. Além de organizarem um calendário religioso, as irmandades também exerciam atribuições de caráter social: “ajuda aos necessitados, assistência aos doentes, visita aos prisioneiros, concessão de dotes, proteção contra maus-tratos dos senhores, e ajuda para a compra de carta de alforria”⁴⁰.

Leonel⁴¹ ressalta que até o séc. XIX, as festas religiosas eram os acontecimentos mais importantes das cidades. Fonte de lazer coletivo, estas eram precedidas de intensos preparativos e de captação de fundos. E isto explicaria por que as irmandades eram consideradas importantes instituições e os festeiros importantes atores sociais, conforme veremos a seguir.

2.o. A RELIGIOSIDADE EM SERRO E A IRMANDADE DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO

A cidade do Serro, região central de Minas Gerais, surgiu em decorrência da exploração de pedras preciosas no século XVIII e é considerada uma das cidades mais antigas do Estado⁴².

Com a descoberta do ouro no início do séc. XVIII, a Capitania das Minas do Ouro começa a atrair diversas pessoas como, proprietários de escravos, para tentar a sorte e se enriquecer nas minas. Anos depois os africanos que já estavam na colônia como mão de obra escrava na produção do açúcar, tiveram como destino a região mineira, além de outros trazidos da África.

Sobre a presença de africanos escravizados no Brasil, Kiddy⁴³ ressalta que a maioria destes teriam vindo da Costa de Mina, atual Guiné. Os negros-mina provavelmente tenham sido a maioria nas irmandades, já que eram bastante úteis na mineração serrana até 1760⁴⁴. Depois se passou a levar negros oriundos da nação Angola, do grupo de Bantos ou *Bantus*⁴⁵, que amantes de festas “entusiasmavam-se por qualquer motivo”. Depois da Angola, vieram outros grupos. Os

³⁹ Magalhães 2009: 45.

⁴⁰ Quintão 1997: 75.

⁴¹ Leonel 2010: 39.

⁴² Souza 1999.

⁴³ Kiddy 1957: 43-44.

⁴⁴ Briskievicz 2002.

⁴⁵ Na África, os Bantos (mais de 500 povos) formam um grupo linguístico. O termo “bantu” não significa uma cultura. Muito tempo antes dos portugueses chegarem à África, já havia os povos bantus (Van der Poel 2020b: 23).

Benguelas; os Congos, amigos de festas e danças (*Congado*). E os Moçambiques, que gostavam de festas e danças e também apreciavam música⁴⁶.

Assim como outras cidades setecentistas, o Serro teve a religiosidade como processo determinante para a urbanização local. No séc. XVIII, a Coroa Portuguesa controla o processo de ocupação das regiões mineradoras e por meio das igrejas que ela se impõe e reduz “toda a gente que anda nas minas e povoações”, exercendo controle sobre os arraiais⁴⁷.

Após a decadência da mineração, a fundação das capelas passa a ser um dos motivos para que a população se mantivesse ou expandisse nestes arraiais. As Irmandades teriam um papel importante para manutenção das capelas e na religiosidade das comunidades⁴⁸. A força da prática leiga centrou-se nas irmandades, que mantiveram uma tradição forte e vital no período colonial⁴⁹.

Segundo Caio Boschi⁵⁰ em Minas Gerais no século XVIII, a “religiosidade, sociabilidades e irmandades se (con)fundem e se interpenetram” e as Irmandades assumiriam uma função e papel nuclear na promoção das sociabilidades coloniais mineiras.

A Irmandade representava o lugar onde se mantinha a língua e outras tradições africanas. Possibilitava ao negro a garantia de um espaço só seu, onde se reconhecia como pessoa, diante de uma sociedade desigual e escravista. No seio da Irmandade, o negro podia se sentir protegido, aceito e principalmente render seus cultos, fugindo da interferência da autoridade eclesiástica.

Em seu livro, *Devoção e Escravidão*, Scarano⁵¹ ressalta que apesar do papel da Irmandade não ter sido abertamente libertador dos escravos, esta estava presente em seus ideais, na procura de vantagens para o grupo e na proteção contra a crueldade excessiva.

Todas as vezes que qualquer irmão ou Irmã [...] alcançar carta de alforria e liberdade de seu senhor e houver quem a queira encontrar, e outro irmão não tiver com que comer, leito para a sua dita liberdade e se valer da Irmandade, dar-lhe ão os irmãos todo o diretório que para a tal liberdade for necessária e juntamente a todos os escravos que por mau cativoiro, e crueldade de seus senhores seguires por em liberdade.⁵²

Portanto, a criação de Irmandades acabou por oferecer ao negro um meio, mesmo que precário, de se reunir e lutar por uma condição de vida mais humana

⁴⁶ Briskievicz 2002.

⁴⁷ Vasconcelos 1960.

⁴⁸ Parecer de Antônio Rodrigues da Costa, 17 de julho de 1709, in Fonseca 2011: 82.

⁴⁹ Kiddy 1957: 180.

⁵⁰ Boschi 2007: 59.

⁵¹ Scarano 1978: 86.

⁵² Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro 1728.

e de se conectar com a África seja por meio da língua, religiosidade e outras manifestações como o congado que junto às Irmandades do Rosário dos Homens Pretos, seriam frutos da criatividade, beleza e fé, mas, principalmente, de necessidade e sobrevivência⁵³.

No Serro, o primeiro registro do ouro ocorre no início de 1700 e poucos anos depois, os negros criam a “Irmandade do Rosário da Freguesia da Conceição na Vila do Príncipe do Serro Frio” (1728). Vê-se que o negro encontra bem cedo este espaço de convivência e vai receber da Irmandade do Santíssimo (a mais importante Irmandade dos brancos da época), um altar lateral da Igreja Matriz, para render seu culto enquanto contruíam sua igreja, fato que se dá em 1759⁵⁴.

Apesar de possui cerca de 24 mil habitantes, cidade de Serro possui 5 Igrejas, 2 capelas, o que demonstra a importância da religiosidade local. O calendário festivo é intenso (Semana Santa, Festa do Divino, Corpus Christi, Festas de N. Sr.^a. do Rosário, de São Sebastião, de N. Sr.^a. do Carmo, de N. Sr.^a. da Conceição, de N. Sr.^a. Aparecida, dentre outros eventos festivos.

Entretanto, dentre todas as festas citadas, nenhuma exige mais mobilização da paróquia do Serro e da comunidade como a Festa de Nossa Sra. do Rosário, que não é a padroeira da cidade, mas indubitavelmente, é a mais “preferida”. Esta festa atrai serranos que moram em outras cidades, e, portanto, cria-se uma energia amistosa e de grande afetividade na cidade.

Esta festa é tão importante que consegue mobilizar praticamente todos seus moradores: a elite e periferia, crianças e adultos, católicos e protestantes, estes últimos participam dos banquetes e cortejos. A festa recebe também visitantes, devotos de outras cidades e pesquisadores das diversas áreas científicas atraídos pelas tradições e continuidade dos rituais ainda presentes na cidade que manteve diversas heranças dos povos que ali se estabeleceram.

Este grande apego da população serrana às práticas religiosas e aos valores tradicionais pode ser explicado pela importância das ordens religiosas para a sua organização social. A decadência da mineração provocou simultaneamente um isolamento geográfico em relação aos principais centros urbanos, e consequentemente durante muitos anos, permitiu uma coesão social.

O Compromisso da Irmandade do Rosário do Serro (1728) é preservado pelos irmãos do Rosário e contém diversas regras, obrigações, os ritos de sepultamento e procedimentos religiosos (Fig. 01). Entretanto, não faz referência aos rituais da sua festa ou aos grupos que a compõem. “Saibam todos os irmãos desta irmandade de nossa Senhora do Rosário, cuja festa se celebra na primeira oitava do Espírito Santo”. Outras referências são encontradas no cap. XVI: “Todos os

⁵³ Van der Poel 2020b: 2.

⁵⁴ Simões 2005.

irmãos desta irmandade serão obrigados a se confessar no dia da festa de Nossa Senhora...” e capítulo IV onde encontramos referência a existência de um reinado “*Nesta Irmandade haverá dois Juízes e Juízas, Rei e Rainha*”⁵⁵.

Figura 1 – Capa e compromisso original da Irmandade, datada de 1728.



Este compromisso seria “um código de regras rígidas, pensadas e escritas pelo branco, mas que trata a festa de forma marginal⁵⁶”, ou seja, considera apenas no seu aspecto litúrgico. Em 1979, a diretoria da irmandade entende haver uma necessidade de reformar o Estatuto, “em virtude da irmandade [...] até presente data não possui-lo, e em razão da parte histórica e folclórica que deverá ser perpetuada⁵⁷. Feita a reforma, o novo Estatuto, vai trazer nas suas primeiras páginas: a hierarquia e a função de cada festeiro (rainha, rei, juízes e juízas e mordomo), a função de cada grupo de congado (caboclada, marujada, catopés e caixa de assovios), as indumentárias a serem utilizadas pelos grupos e as regras a serem respeitadas.

⁵⁵ Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro 1728.

⁵⁶ Nunes 1988: 48.

⁵⁷ Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro 1979: 15.

Nas palavras de Márcia Nunes⁵⁸, a partir deste Estatuto, um novo período se inicia para a Festa: “Antes proibida, suprimida, silenciada, deturpada, agora ganha a nobreza”.⁵⁹

Nesta pesquisa, importa-nos destacar outras atividades associadas às Irmandades de Nossa Sr^a. do Rosário e que envolvem diversas manifestações de devoção à Santa protetora dos negros, como grupos de congado, rituais, que giram em torno da coroação de “rei e rainha congos” e os banquetes que se vinculam de forma intrínseca e primordialmente aos festejos.

3.o. “SENHOR REI, VAMOS EMBORA”: O REINADO, O CORTEJO, O CONGADO

Antes de falarmos sobre os banquetes é primordial entender o funcionamento hierárquico e o sentido do Reinado em que os cortejos assumem um papel de destaque. Ao observar o posicionamento, as indumentárias, as atitudes corporais, os instrumentos musicais das pagens que acompanham a rainha nos desenhos de Carlos Julião (Figura 2), Escorel⁶⁰ ressalta que o pretexto da Festa era não só de celebração de N. Sra. do Rosário ou outros santos protetores dos negros, mas também a celebração de uma identidade reelaborada pelos afrodescendentes que visava ao mesmo tempo a inserção social e a criação de solidariedades intergrupais.

Figura 2



⁵⁸ Nunes 1988: 198.

⁵⁹ Ibid.

⁶⁰ Escorel 2000: 139-140.

O cortejo do reinado é marcado pela presença de grupos (guardas) com suas respectivas indumentárias e com a função de proteger a Corte Real. Segundo Leonel⁶¹, a existência de práticas como as do Reinado/Congado, associado a outras práticas religiosas, garante a reevocação de uma memória social da coletividade constantemente reconstruída e a prevalência da festividade e da afetividade como fator estrutural nessas manifestações religiosas. Para o autor, permite-se ainda uma compreensão da recriação, em plena sociedade da mudança, de uma sociabilidade da permanência do coletivo, decorrente da constante recriação do estar-junto em sociedade.

A devoção dos negros à Nossa Senhora do Rosário é recorrente em várias regiões de Minas Gerais, porém cada “guarda⁶²” tem suas formas de homenagear à santa protetora. No documentário “Alforria da Percepção”, dirigida por Paulo Genestreti e que contou com a colaboração das autoras desse artigo, Dona Cesária, serrana e Rainha Perpétua do Rosário, relata a lenda de Nossa Sra. do Rosário⁶³, sua relação com os negros (Catopês) e a hierarquia do grupo.

Porque [...] quando falô que ela tinha aparecido, que os índios tinham encontrado, ela não quis a caboclada. Aí foi os marujos, ela balançou, mas não saiu não. Quando ela escutou longe, batendo uma caixa e cantando, era os catopês que estavam chegando, aí ela levantou a cabeça e olhô, quando ela viu que era os negô que estavam chegando, ela balanciou pra vir embora. Aí eles trouxeram ela...do mar⁶⁴.

Segundo a lenda conhecida no Serro e também contada em outras cidades: Nossa Senhora do Rosário teria aparecido milagrosamente nas águas do mar. Os primeiros a avistarem a imagem foram os caboclos, que depois de catequizados, rezaram, cantaram e tocaram seus instrumentos para que a Santa viesse até eles, mas ela não se moveu (Figura 3). Os Caboblos usam saiotes e cocares de penas coloridas, vários colcares e se enfeitam como adereços coloridos. Seus instrumentos são a sanfona, caixas de couro e o arco-flecha (que emite um som “estralado” sincronizado) e que acompanha o ritmo da música. Os caboclos são o “abre alas”, seguindo a hierarquia dada pela lenda possuem a função de abrir os caminhos para a passagem do reinado⁶⁵.

⁶¹ Leonel 2010: 47.

⁶² Grupo de Congado: Constitui-se em um folguedo folclórico de bailado dramático mesclando movimentos, canto e música que recria a coroação de um rei do Congo.

⁶³ A interpretação da lenda deve ser feita a partir dos bantus da África ou dos escravos bantos do Brasil (Van der Poel, 2020b: 25).

⁶⁴ Depoimento de Cesária, in Genestreti 2007, duração: 20 min.

⁶⁵ Hieraquicamente seguem o caboclo Mestre ou chefe, o Pantalão, e o Zé de Freitas e o Doutor, destacando-se também as figuras do Papai vovô e Mamãe vovô, o caciquinho e o

Figura 3



Em seguida, os Marujos que representam os portugueses, também dançaram e tentaram tirar a imagem das águas do mar, mas ela também não se moveu. São comandados pelo Patrão, Contra-Mestre, Capitão de Mar e Guerra e o Piloto. São figuras importantes da Marujada, o Calafatinho, o Mané-Massimbaque. Segundo a crença popular, os Marujos representam a nobreza e poder, e, portanto, não comoveram a Santa. Usam fardas brancas, condecorações representando o poder, insígnias, medalhas e empunham espadas em movimentos de combate, insinuando uma luta contra os índios. Nos instrumentos utilizados estão, violões, cavaquinhos, banjos, bandolins, cuíca, pandeiros, xique xique, castanholas e pifanos (Figura 4).

Matinador. Desfilam em filas tendo o “Pau de fita”, usado para apresentações da trança de fita, á frente

Figura 4



Por fim, vieram os negros Catopés, homens negros, pobres e humildes, que cantavam uma canção de dor e sofrimento que comoveu a Nossa Sra. do Rosário e ela veio até eles, lentamente junto com as ondas mar. Foi assim, que ela se tornou protetora dos negros e, por isso, os Catopés são os mais importantes da festa hierarquicamente.

Portanto, este grupo deve acompanhar sempre a imagem da Santa e o reinado, que não podem sair pelas suas sem Catopés. São representados por negros que usam na cabeça cocares de penas coloridas e manto de chita. Seus principais instrumentos são o reco reco (canza), que conforme percepção popular representa a fome; usam o xique-xique que, segundo tradição popular serrana, representam o barulho de grilhões⁶⁶ utilizados na escravidão; além de tamborim e caixas de couro, instrumento tradicional do grupo. Suas danças não se misturam com as demais e em seus cantos encontramos palavras africanas misturadas com as das língua portuguesa, como “Emo Quá”, Vale me Nossa Senhora, Emo Quá⁶⁷.”

⁶⁶ Os elementos e significados presentes nos rituais e danças seguem uma lógica a partir do ponto de vista dos afrodescendentes. Esta perspectiva está no Estatuto da Irmandade do Rosário do Serro. Por fim, conforme aponta Van der Poel, a identidade brasileira do Congado é construída a partir da memória africana e da escravidão (2020a: 26).

⁶⁷ A pesquisa realizada na cidade do Serro, Joana Corrêa, chama atenção que o termo “Emo Qua” utilizado em outras pesquisas como a de Daniel Magalhães, pode também ter uma remota relação com o termo “Muquá” registrado no Novo Dicionário Banto do Brasil escrita por Nei Lopes (2012: 184) que equivaleria a palavra “companheiro”, provavelmente derivado

Tocam suas caixas e dançam com passos lentos em movimentos para baixo, como se voltassem a terra evocando a ancestralidade (Figura 5).

Figura 5



Além desses grupos existe a Caixa de Assovio que, segundo a tradição local, deve acompanhar o reinado juntamente com o Catopês. São eles que tocam a “*Ave Maria*” para retirar do trono os juízes e juízas, o Rei e a Rainha. A Caixa de Assovio também tem um protagonismo em outro momento da festa: a *Matina* (será abordada ao longo da pesquisa).

A organização dos festejos segue as seguintes etapas: novenas, levantamento do mastro com a bandeira da padroeira, Congado, Reinado, missa e banquetes que são distribuídos com grande fartura para toda a população presente. Em outras cidades esta estrutura pode variar⁶⁸, entretanto, no Serro a distribuição de doces na segunda-feira é tradicional.

Na festa do Rosário, os banquetes e diversas atividades associadas a comida merecem um espaço à parte, pois dá sentido à festa e às sociabilidades

do quimbundo “Mukua”. Utilizaremos nesta pesquisa o termo “Emo Quá” considerando o seu uso na tradição oral por alguns participantes da cidade do Serro. Apesar de não ser objeto de estudar esclarecer os usos destes termos, é importante considerar as importantes conexões etnolinguísticas e seus diferentes significados no Brasil.

⁶⁸ Magalhães 2009: 48.

estabelecidas. Os banquetes se tornam a maneira mais conhecida para mobilizar a população da cidade.

Lucena⁶⁹ reforça a importância do banquete para as sociabilidades, ao dizer que o alimento “tem um valor simbólico” e ao ser oferecido aos visitantes por meio da concordância entre o hospedeiro e hóspede “significa a continuidade das relações harmoniosas”. Os banquetes se tornam espaço de encontros, de memória, de sociabilidades e de hierarquias, já que conseguem integrar toda a comunidade independente das diferenças étnicas, sociais e de faixa etária, tornando espaço para se confirmar os laços familiares e de identidade de um povo.

3.1. “Entrega essa coroa”: A Mesa, o reinado, os rituais e o banquete

A festa de Nossa Senhora do Rosário do Serro é organizada no início do mês de julho, no primeiro domingo do mês. Ao todo são 11 dias de festas e os três últimos dias (sábado, domingo e segunda-feira) são os dias mais importantes, sendo feriado municipal, a segunda-feira da Festa.

Enquanto a igreja se prepara para o grande dia com a novena e o tríduo, os dançantes também se preparam. Nos dias que antecedem a festa ensaiam as músicas. É momento dos mais jovens e crianças aprenderem as danças, seus passos, as músicas e seus significados. É também um momento de encontro, pois recebem dos festeiros todos os dias, um café com quitandas e também uma bebida quente, pois é tempo de muito frio. Após a novena com missas e ladainhas nos primeiros nove dias que antecedem a festa, a programação decorre da seguinte maneira (A *Matina*, formação do Primeiro Reinado e formação do Segundo Reinado)

A matina – Ocorre no sábado, 9º dia da festa. Neste dia às 05 horas da madrugada, em frente à Igreja do Rosário (com as portas fechadas e luzes apagadas), a Caixa de Assovio, entoam “Ave Maria” com suas caixas de couro e pífanos. Este grupo toca uma melodia melancólica (representa o som dos gemidos dos negros⁷⁰) intercalando três vezes com o repicar dos sinos e fogos. Toda a cidade desperta. Este ritual é considerado o momento de início dos festejos, em que se pede Nossa Sra. do Rosário a permissão para realizar a festa e Sua proteção. As portas se abrem como sinal de permissão da Santa. Após a ladainha, a Caixa de Assovios sai da Igreja e vão em direção a casa dos festeiros, anunciando que a festa está oficialmente autorizada.

⁶⁹ Lucena 2004: 202.

⁷⁰ Segundo o etnomusicólogo, Daniel Magalhães (2009: 158), existe uma transformação simbólica na percepção do pífano (pífaru em Portugal) e uma inversão completa do significado do instrumento (militares portugueses), que passa símbolo do “negro oprimido nas senzalas”. Além da afirmação deste autor, a referência à música melancólica associado ao sofrimento escravo é indicado no Estatuto da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro, não cabendo por parte das autoras as distorções deste sentido transmitido durante a festa por seus diversos participantes.

A Caixa de Assovio sai da Igreja com a marcha dobrada “*Olha a retirada*” que, segundo Magalhães⁷¹, equivale a ‘puxada’, na saída dos recintos em que se encontram. O grupo é seguido por uma multidão de fiéis, percorrendo as ruas da cidade acompanhada por flautas e caixas de couro, anunciando o início da festa e são recebidos pelos festeiros com uma imensa mesa com um farto café da manhã. Entretanto, antes de entrarem no recinto, a Caixa de Assovios protagoniza uma das mais importantes ocasiões dos festejos: a benção da comida.

Quando entram na casa dos festeiros são acompanhados pelo Primeiro Juiz e irmãos do Rosário. Se reúnem ao redor da mesa protegida pelos braços dos irmãos do Rosário que se organizam em círculos e impedem que a comida seja tocada por qualquer pessoa (Figura 6).

Figura 6



A Caixa de Assovios, acompanhados pela Rainha perpétua dos Catopés, circulam a mesa por três vezes e entoam a seguinte canção “*Emo Quá, ô valha-me Nossa Senhora, emo quá. Ob, valhe-me Nossa Senhora, Emo Quá. Emo quá, oh toma conta dessa festa Emo Quá*”. Esta é uma das canções com palavras em dialetos africanos, entoada pelos Catopés e Caixa de Assovios e que ocorre especificamente na entrada em recintos, casas, igreja e ao redor de uma mesa com alimentos, o que

⁷¹ Magalhães 2009: 144.

equivaleria a pedir licença para entrar e para comer. Só depois de benzida a mesa, o café da manhã pode ser consumido pelos presentes.

O café da manhã possui alimentos e bebidas variadas, como: café, leite, sucos, quentão, cachaça, acompanhados de rosca da rainha, cuscuz, pães, queijos, biscoito polvilho, pão de queijo, bolo, caldo de mandioca, caldo de mocotó, canjica doce etc. A alegria e o sentimento de fraternidade e comemoração tomam conta do recinto. Todos são irmãos de uma grande família.

Segundo Leonel⁷², na festa do Rosário, o sagrado⁷³ ganha familiaridade com a intimidade dos santos e a ordem religiosa confunde-se com a ordem familiar. Ainda segundo o autor, nela também se contrapõe o viver em comunidade *versus* viver hierarquizado e, portanto, devido a este motivo, seu ponto forte é a efervescência “festiva coletiva, dionisiaca e carnavalesca, vivida teatralmente, coletivamente e publicamente”.

Após todos comerem, o grupo reúne-se “para agradecer a mesa” e entoa a canção “São Benedito sua casa cheira, a cravos e rosas e a flor de laranjeira. Eivem São Benedito, vem saindo cá prá fora, oia lá, venha receber o martírio do rei da glória”.

Após este ritual, o grupo segue para casa de outro festeiro, onde novamente é oferecida outra mesa farta de café da manhã e onde ocorre o mesmo ritual que se repete nas cinco casas visitadas. Antigamente o reinado recebia as pessoas em casa. “As festas eram nas casas, nos terreiros, serviam no terreiro mesmo [...] Fazia fogão de lenha, forno era de lenha para fazer a quitanda e a fonalha prá por o tacho. Tacho de cobre prá doce. Fazia as mesas de pau⁷⁴”.

Entretanto, com o crescente número de pessoas, estas “casas” e “mesas” foram transferidas para espaços maiores, geralmente espaços públicos cedidos como escolas, creches, e a própria Pontifícia Universidade Católica já chegou a receber um destes banquetes.

Todos os grupos possuem cantos específicos para determinado momento da festa: durante o cortejo, para o Rei e a Rainha; para primeiros e segundos Juízes e Juízas; para Nossa Senhora; para adentrar no recinto; para abençoar a mesa; para agradecer a comida oferecida e para se despedir dos companheiros de festa e de Nossa Senhora do Rosário. A música junto a riqueza performática dos dançantes representa neste festejo grandes significados, promovendo rituais “místicos-performáticos” que mesclam com canções entoadas pelos grupos de congado e que possibilitam o exercício de uma memória afetiva familiar-ancestral, construtora de identidades⁷⁵.

⁷² Leonel 2010: 40.

⁷³ Os Reis do Congo, no cenário constituído na colônia brasileira, passam a ser vistos pelo imaginário religioso do povo negro como os elementos intermediários para sua relação com o sagrado (Santos 2011: 29).

⁷⁴ Dona Silica, 93 anos e esposa do caboclo mestre Zé Rabelo.

⁷⁵ Leonel 2010: 47.

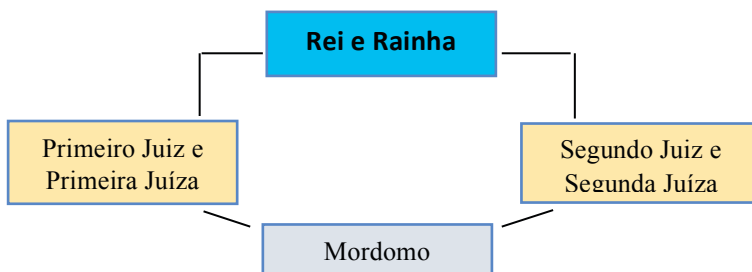
Segundo Fajardo, a repetição desses ritos fornece elementos para que os membros reafirmem sua identidade, já que os rituais estão conectados a uma tradição preservada pelos elementos simbólicos do culto⁷⁶ e, este é o motivo pelo qual nenhuma religião consegue sobreviver sem ritos. Os rituais confirmam as relações sociais e dar-lhes continuidade⁷⁷.

Voltando a falar da Matina, a Caixa de Assovios visita as casas de cada festeiro, trazendo a esperança de sucesso durante o seu reinado de três dias. A comedoria só termina por volta das 12 horas. Na última casa ainda são doadas carnes, alimentos, cobertores para as pessoas carentes. Está não é uma casa de festeiros, mas de devotos. Na década de 60, Seu Zé de Fina e Guido do Corte começaram com o pai a pagar promessa e hoje são filhos e netos que mantêm a tradição.

Após este longo trajeto, os participantes e visitantes retornam para suas casas. Entretanto, durante todo o dia, os festeiros ficam envolvidos com toda a programação e esperam o levantamento do mastro que ocorre à noite.

Antes de continuarmos a falar dos banquetes regados a vinho, cachaça, comidas fartas e doces, falaremos das hierarquias sociais nesta festa que merecem um espaço a parte. Os realizadores da festa em Serro compõem a seguinte hierarquia.

Figura 7: Hierarquia dos irmãos do Rosário, festeiros e reinado



Todos os anos, no 1º domingo de maio, os irmãos do Rosário se reúnem na sua igreja para escolher os realizadores da festa do próximo ano. Interessante é que essa reunião se chama “Mesa”, ou seja, espaço de reuniões, confraternização, discussões e decisões de todos os rituais que dizem respeito à festa. Assim o alimento da alma se mistura ao alimento do corpo desde a escolha dos festeiros que se faz na “Mesa”, com favas, grãos (milho, feijão etc) como votos, como se fazia nos setecentos, lembrando o tempo das colheitas tão importante para a festa⁷⁸.

⁷⁶ Fajardo 2012: 180.

⁷⁷ Canclini 1989: 44.

⁷⁸ Também as datas da Festa, que já sofreram mudanças, se relacionam com as épocas de fartura, seja por meio alimento recebido do “senhor” ou aquele retirado do plantio do traba-

Observa-se também na festa do Rosário, o uso de “aparas” (partes menos nobres das carnes) nas refeições como caldos e farofas, o uso do toucinho, do tutu de feijão e do tira gosto. O que nos remete à primeira data da festa, uma semana após a Festa do Divino, festa da elite branca. O que não era aproveitado era oferecido aos negros para fazerem sua festa. Depois, a festa teve sua data alterada para o final de junho, dia 29, dia de São Pedro, quando a colheita permitia fartura, de feijão, fubá, farinha de mandioca, a cachaça etc.

Na “Mesa”, a escolha daqueles que realizarão a festa inicia-se com Rei, que se apresenta à frente da assembleia ou envia representante. Se houver mais de um candidato, ocorre a escolha pelos grãos. Se for apenas um candidato este é aclamado com palmas. O mesmo acontece com a Rainha e seguindo a escolha dos juizes na ordem: 1º Juiz, 2ª Juíza, 2º Juiz e 2ª Juíza.

O mordomo não é escolhido pela “Mesa”. Ele é responsável por organizar o levantamento do mastro que ocorre no sábado da festa, dando boas-vindas à comunidade e aos visitantes. Também oferece uma farofa aos dançantes quando estes buscarão a bandeira para levar a igreja.

Cabe ao 1º Juiz e 2ª Juíza e 2º Juiz e 2ª Juíza o papel de responsáveis pela festa. O 1º Juiz deve estar a tento e certificar que a festa está a ocorrer conforme o Estatuto da Irmandade do Rosário. Deve certificar de que todos os irmãos estão preparados para receber os grupos, o Reinado e todos que irão às casas. Devem ainda intervir nas decisões, quando necessárias.

Para assumirem o cargo, os Juizes e Juízas, Rei e Rainha devem ser Irmãos do Rosário e serem votados na “Mesa” e reunirem condições para oferecer o banquete. Para isso, devem angariar doações durante todo o ano (doações de devotos irmãos do Rosário, fiéis, promoverem rifas, jantares etc.). É comum no Serro, cuja atividade principal é a agropecuária, a doação por parte de fazendeiros de carnes e do leite, usado para se fazer os doces e as bebidas da Matina. Atualmente, a festa, conta também com recursos da Prefeitura do Serro que por meio do Fundo Municipal de Cultura destina parte dos recursos para esta festa, Patrimônio Imaterial da cidade.

Para serem reis ou rainhas, além de serem irmãos do Rosário, estes já devem ter assumido algum cargo importante: Primeiro ou Segundo Juiz e no caso das Rainhas, já terem sido Primeiras ou Segundas Juízas. Devem custear a festa e cuidar para que tudo ocorra como previsto (Figura 8).

lho em um dia da semana nas roças próprias, a que muitos escravizados tinham como direito (Simões 2005).

Figura 8



É importante lembrar que os grupos de Congado também possuem uma hierarquia que deve ser respeitada, a partir da lenda de Nossa Senhora do Rosário.

Por exemplo, segundo a tradição somente os Catopês podem retirar a Santa e acompanhá-la durante a procissão e, juntamente com a Caixa de Assovios retirar o reinado de seus tronos e entregá-los no final do dia. Cesária, Rainha Perpétua do Congado (já falecida), ao ser entrevistada por Nunes, cita que se lembra de uma ocasião, quando jovem, em que houve uma troca dos dançantes para carregar a imagem de Nossa Senhora do Rosário. Durante a procissão, a Santa, teria se “recusado” a ser conduzida por outros grupos que não fossem os negros, os Catopês.

Eles tiraram os catopês! Uma vez, eles fizeram uma festa. E atentaram de cortá os catopê. Então tiraram os catopê fora, né? E tentou puxá o reinado e a procissão, só com marujo e caboclo. Aí quando chegou ali na Abadia, na descida do Vaza-Canudo, Nossa Senhora estrondou toda na cacunda deles. Ela arreventou toda, aí eles não foram capaz de carregá ela. [...] Ela não quis sair sem os catopê. Ela gosta mais é dos catopê, ela escolheu eles prá sair do mar. Ela gostava muito era dos negro⁷⁹.

⁷⁹ Cesária apud Nunes 1988: 40.

Na ocasião em que padres mais apressados pediram para substituir os Catopés (composto em sua maioria por idosos que caminham em passos mais lentos), o seu Chefe dos Catopés reprimiu duramente os integrantes de outros grupos. Os Catopés hierarquicamente são mais importantes que a Marujada e a Caboclada. O respeito à hierarquia na festa é primordial e cada um destes membros devem respeitar o dever e obrigação de cada um, segundo o Estatuto.

O padre que assume a Paróquia da cidade deve conhecer a festa. Caso contrário, pode tomar decisões que desagradam a comunidade, os festeiros e irmãos do Rosário que seguem fielmente a tradição e seu Estatuto. Para tal, a associação dos Congados tem realizado reuniões em que apresentam vídeos sobre a festa para padres novatos que assumem a paróquia.

Os Catopés também são responsáveis por levar o Guião durante o tríduo da novena, da casa dos festeiros para a igreja e vice e versa, iniciando pela casa do 1º Juiz. São sempre recebidos com caldos ou farofa para terminar o dia. São eles também que devem retirar a bandeira na noite de sábado da casa do mordomo e levar para Igreja.

No caso do reinado, cada membro se responsabiliza por alimentar cada grupo dançante nos dias da festa, bem como os visitantes e moradores da cidade. Esta interação entre a festa, a hierarquia, dançantes e os banquetes promovem diversas manifestações ritualísticas que são indissociáveis da festa. Não existe festa sem comida e nem comida sem a festa.

Estes banquetes já haviam sido retratados por Eschwege em uma viagem do Rio de Janeiro a Vila Rica, em 1811. Sem mencionar o lugar, o viajante relata a comilança em dia de festa: “junto da igreja estende-se um prédio destinado aos devotos que aqui se reúnem aos pés de Nossa Senhora; agora no dia da festa os administradores da igreja dão ali grande banquete⁸⁰”.

FORMAÇÃO DO PRIMEIRO REINADO – No dia seguinte (domingo) a festa começa às 06 horas com vários fogos e, desta forma, inicia-se a formação do 1º Reinado. Após todas as programações: Cortejo, Embaixada e missa Conga, chega-se ao almoço.

Este dia é um dos mais intensos. São muitos rituais que ocorrem em diversos lugares e que são executados pelos grupos que possuem determinadas funções. Os Catopés devem ficar atentos as atividades dos outros dançantes que também já estão pelas ruas da cidade.

O 1º Juiz é “retirado” pelos Catopés e pela Caixa de Assovios de seu trono com as melodias: “Ave Maria canta lá no céu/ Ave Maria ela canta lá na glória”. Soltam fogos, anunciando que estão a caminho da casa da 1ª Juíza e cantam “Primeiro Juiz, nós vamos simhora [...] Ôh semeando fulô, Ôh Pelo caminho afora”.

⁸⁰ Eschwege 1936: 37.

E, assim, sucessivamente são retirados do trono todos os componentes do Primeiro Reinado: Segundo Juiz e Segunda Juíza, o Rei e por fim a Rainha.

Os catopés pedem também para abrir caminho para a passagem do Reinado que não pode ser interrompido por motivos que não sejam inerentes a própria festa, “Ôlere catumbi, Ôlere catumbi; Arreda do caminho que eu quero passar; A galinha d’angola, virou patuá”.

Para a Rainha cantam: “Viva a rainha do Céu, viva Rainha do Céu (tris) Oh, viva o rei, viva a rainha, viva rainha do céu. Donde vai para, no Rosário, onde vai morar oi lá”.

O Rei e a Rainha, segundo Estatuto da Irmandade, “deverão usar capas e coroas, carregar os cetros e, segundo a tradição, serem acompanhados das mucambas”⁸¹. As mucambas devem estar atentas às necessidades do reinado, decentemente vestidas e devem carregar as capas do Rei e da Rainha durante o trajeto. Elas também levam a bandeira do Rosário. São acompanhadas por homens que carregam um guarda sol azul enfeitado com rosas e estes devem estar vestidos com a Opa branca (símbolo dos irmãos do Rosário).

Na porta da casa da Rainha, Caboclos e Marujos, devem completar o Reinado. Enquanto acontece a retirada da Rainha do trono pelos Catopés, do lado de fora, Caboclos e Marujos, encenam uma luta simbólica entre Índios e Brancos. Depois seguem em cortejo para igreja, respeitando a hierarquia ditada pela lenda. Na frente vão os Caboclos, abrindo os caminhos, tirando os empecilhos para a passagem do Reinado, seguidos pelos Marujos, guardiões da Rainha e próximo ao Reinado estão os Catopés, reverenciando seu Rei e Rainha e sua Santa de devoção.

Na Chegada da igreja, ocorre nova encenação entre Caboclos e Marujos: a Embaixada, um ritual de encontro entre rivais (índios e portugueses) que fazem laços de amizade, demonstrando que compartilharão o território em referência à união das três raças formadoras do povo brasileiro. Em seguida ocorre a missa Conga⁸² presidida pelo pároco local e que conta com a participação do Reinado/Congado, dançantes e suas músicas em determinados momentos.

Os grupos de congados com suas danças e músicas reverenciam o Reinado, que são representantes máximos da festa “Se o rei mandou chamar, me chamar eu vou, no palácio da Rainha eu nunca vi tanta fulô” entoada pelos Marujos. *Ôh cuenda, ô cuenda, Ôh cuenda, ôh cuenda, Ôh no Rosário tem cuenda*, entoada pelos

⁸¹ Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro 1990: 11.

⁸² A missa Conga é uma manifestação recente. Teve início com o Concílio Vaticano II (1960), quando, no Congo, surgiu uma famosa “Missa Luba”, ainda em latim, mas de caráter fortemente africano com toques de tambores. Teria sido adotada em outros países, entretanto, não se trata de uma missa com enfeite de congado, mas de uma celebração da memória da paixão de Cristo unida à memória da escravidão do negro (Van der Poel 2002a: 27).

Catopés. Os Caboclos cantam: “Minha virgem do Rosário, hoje é o vosso dia, viemos festejar o Rosário de Maria” dentre outras canções.

Em seguida, todos seguem para a casa dos festeiros, onde é oferecido almoço. Cada grupo almoça com um festeiro. Os Juízes são obrigados a se juntar ao Rei e à Rainha. Os participantes que comparecem nas casas são recebidos com toda a cortesia por seus familiares e amigos.

Hierarquicamente, os mais importantes, os grupos de Catopés, protegidos pela Santa, almoçam no “Palácio” do Rei e da Rainha juntamente com todo o Reinado. Importante ressaltar que na Festa, os homens dão o almoço e as mulheres o Jantar.

Os Caboclos e Marujos cantam ao chegar nas casas dos Juízes: “Oh! Senhor dono da casa. Oh! Senhor dono da casa. Não há de arrear, não há de arrear. Nessa casa todos há de acomodar, nessa casa todos há de acomodar.”

A mesa também é muito farta e variada (Figura 9). Cerca de mais de mil pessoas almoçam neste dia nas casas dos festeiros. Assim se expressa a Maria de Fátima Pacheco, Juíza de 2012 “A festa é muito pesada, tem que fazer muita coisa, e a gente faz tudo sem saber para quantas pessoas. A gente sempre calcula prá muita gente.”

Figura 9



Na festa realizada em 2012, sobre a estimativa da quantidade de comida do jantar, ouvimos de um chefe de cozinha, presente na casa da Rainha, Ronaldo Coelho: “Cozinhamos cerca de 40 quilos de arroz, 20 quilos de macarrão, 35 quilos de feijão, sem contar legumes e verduras. A carne nem dá para quantificar. Para fazer comida para tanta gente é preciso amor e tempero. Levantar cedo, beber menos e se dedicar”.

Poucos homens compõem a cozinha da festa. Diz a tradição ser ali o espaço das mulheres, que não dançavam na festa, mas sabiam de sua importância, porque sem a comida não tem festa. Márcia Nunes conclui sobre a importância da mulher na festa. “No entanto, é feminina a personagem mais nobre e poderosa de toda a festa e suas danças: a grande mulher e senhora, a Senhora do Rosário”.⁸³

A comida tem um valor simbólico muito importante, pois nesta festa todos se reúnem junto ao Reinado, pobres, ricos, crianças, adultos, moradores, turistas. Todos são bem-vindos e cria-se um ambiente de igualdade, fraternidade e de grande afeto.

Sobre as interações das hierarquias, banquetes e espaços de sociabilidades nos festejos do Rosário, Bourdieu⁸⁴ ressalta que por trás do sistema de trocas e dádivas, codificados por regras instituídas pela população do lugar, há sempre duas motivações: o desejo de dividir alimentos com a população (explicado pela vontade de manter a prática do festejo enquanto tradição local e desejo de igualdade); e a oportunidade de obter prestígio, por meio de uma generosidade, expressada com ostentação de riqueza, de poder, de capital simbólico. Esta ostentação se reflete na própria hospitalidade e acolhimento da comunidade durante a festa.

O cardápio das refeições não muda. É sempre tutu de feijão, arroz, macarrão, carne cozida de boi, porco, frango e saladas. Em algumas casas de mantenedores das tradições, encontramos o empadão feito de massa de trigo e recheio de macarrão e carnes e a batata cozida e frita, muito usados nas antigas cozinhas serranas. O cardápio é acompanhado por refrigerantes, sucos, vinhos, cachaça etc. Dona Silca sempre presente nas cozinhas, deixa o seguinte relato.

As mulheres faziam doce, comida, quitanda. Antigamente comida era mais rústica. Não tinha essa coisa de salada. Era macarrão, tutu de feijão, batata cozida e frita. A carne cozida não faltava, e o leitão não faltava. Toda casa tinha um leitão. Também tem uma coisa: não tinha travessa, bandeja, nem nada, era tudo colocada nas panelas grandes, pretas de carvão, que eram colocadas na mesa.⁸⁵

⁸³ Nunes 1988: 107-109.

⁸⁴ Bourdieu 1989.

⁸⁵ Entrevista de Marcelina Alves Rabelo “Dona Silca”. Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões em 2001. Serro/Minas Gerais.

Também sobre a comida na festa, o serrano Joaquim Salles, nos fala do que viu na sua infância no final dos oitocentos: “Aos convidados era oferecida uma abundantíssima mesa onde se admiravam leitões assados, lombo de porco, linguiça, macarrão... As compeiteiras de doce de leite e de côco, de doce de laranja-da-terra e de outros [...] o lugar de honra era dado ao doce de batata roxa⁸⁶”.

Após o almoço, todos se preparam para coroar “Nossa Senhora” na porta da igreja. E logo após saem em procissão pelas ruas, onde não faltam fogos, pequenos altares nas sacadas das casas e muitas homenagens a Santa. Nesta procissão todos acompanham: os dançantes, o reinado, o padre, fiéis, num circuito de aproximadamente 3 km até chegar novamente a Igreja.

Na igreja ocorre a passagem simbólica das insígnias reais: a vara dos Juízes, o cetro e a coroa do Rei/Rainha para os festeiros que realizarão a festa no ano seguinte. Novamente o reinado e os dançantes saem pelas ruas, desta vez, para um jantar nas casas das mulheres. Ao final, o Rei e cada um dos juízes e juízas são entregues pelos Catopés em suas casas para o merecido descanso, pois a festa ainda não acabou: Um novo reinado ganha as ruas no dia seguinte.

É importante destacar que a mobilização para a festa ocorre semanas antes do seu auge. O movimento festivo insere-se no cotidiano através preparativos e sentidos que antecedem a festa em si, mas que também possuem um papel ritualístico de preparo da comida: Colher frutas frescas para os doces; construir fornalhas e fornos de barro; sacrificar e limpar animais; adquirir os ingredientes; definir os pratos que serão servidos; os doces que serão feitos; com quantos dias de antecedência devem ser feitos; quem fará a comida e quais os cuidados que devem ser tomadas para a saúde das pessoas que serão alimentadas. Ou seja, a comida é farta (Tabela 1), portanto, exige um complexo sistema de organização, trazendo grandes responsabilidades para quem organiza a festa e para quem confecciona os alimentos.

⁸⁶ Salles 1961: 145.

ANEXO I

Tabela 01: Planilha de Alimentos Para Festeiros 2019*

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Total
Refeição (almoço e jantar)				
01	Óleo	Lata	180	180L
02	Arroz tipo 1	5KG	36	180kg
03	Batata	50Kg	06	300kg
04	Ovos	Dúzia	150	150
05	Cebola	20Kg	06	120kg
06	Cenoura	18Kg	06	108kg
07	Pimentão	Caixa	06	06
08	Extrato de Tomate	4Kg	06	24kg
09	Farinha de Mandioca	Kg	72	72kg
10	Feijão	5Kg	24	100kg
11	Refrigerante	2L	240	840L
12	Talharim	Kg	150	150kg
13	Tempero	Kg	30	30kg
14	Tomate	Caixa	06	06C
Café da manhã				
15	Achocolatado	2Kg	06	12kg
16	Café	Kg	30	30kg
17	Açúcar	5Kg	70	350 kg
18	Farinha de Trigo	Fardo c. 10	06	60kg
19	Polvilho	Fardo c. 20	06	120kg
Carnes				
20	Linguiça suína	kg	72	72kg
21	Carne bovina	Kg	360	360Kg
22	Frango	Kg	360	360kg

* Estes alimentos são fornecidos como apoio da Prefeitura Municipal de Serro. Além deste financiamento contam com o apoio de instituições e doações

Os banquetes já renderam episódios misteriosos. Em alguns dos que iremos relatar, quando a comida ou possibilidades de seu interdito ganharam protagonismo na festa.

Dedeu, mestre dos Caboclos, nos lembra uma ocasião em que seu avô Jacinto Barão, chefe da Marujada, numa certa casa de festeiro “inimigo”, quando se preparavam para alimentar numa mesa de quitanda e café com leite, disse:

“Não bole na mesa, não bole na mesa, bateu a caixa pra ir embora, um dançante pegou um biscoito e pôs na boca, saiu lá fora e caiu no chão”.⁸⁷

Segundo Dedeu os grupos possuem rituais internos que os protegem antes de saírem às ruas e de entrar nas casas: “Zé Rabelo chamava para fazer a “contra” que era uma bebida que todas as danças tomavam prá proteção, pra não cair na rua. Podia comer qualquer coisa que não dava problema nenhum. Ninguém sabe o que ele punha na bebida”.⁸⁸

Parte de grupos dançantes como os Catopés de Milho Verde, ainda fazem uso da garrafada, bebida mágica que contém em sua essência (guiné, cangussu branco, jurema). Essa garrafada⁸⁹ é feita pelos negros da comunidade quilombola do Baú. Uma mistura de ervas, feita no álcool e tem como ingrediente principal uma planta conhecida pelos dançantes de famílias tradicionais que é o Cangussu. Trata-se de uma raiz que você só ganha de quem se conhece e que tem amizade. O Cangussu branco é usado para proteção, para ajudar no cansaço das andanças da Festa. Já o Cangussu preto é um veneno e pode levar a morte. Ainda segundo Ivo, mestre dos catopés, esta bebida contém diversas raízes (Guiné), que protege o dançante contra o mal e inveja.

Sobre os interditos da festa, D. Silica, ex-esposa de Mestre de Caboclos, conta outros mistérios relacionados ao medo de comer, dos feitiços e encantamentos: “Zé Rabelo sempre contava que Zita, mulher dele, riu de um dos catopés [...] o chefe de catopé só fez assim: umrum... umrum... e deu um sono nela, que ela só acordou depois que a festa acabou. Em outras ocasiões, era o Chefe que decidia o que se podia comer (mau pressentimento). “Se o chefe fizesse a roda na mesa e notasse algo diferente, ele dava um sinal pra todo mundo sair sem comer.”⁹⁰

No Estatuto da Irmandade (1979), os grupos de danças são advertidos: “Não podem fazer uso imoderado de bebidas alcoólicas, pois se fizerem, serão excluídos

⁸⁷ Entrevista de Ildeu Rabelo “Dedeu” mestre dos caboclos. Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões em 2001. Serro/Minas Gerais.

⁸⁸ Entrevista de Ildeu Rabelo “Dedeu” mestre dos caboclos. Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões em 2001. Serro/Minas Gerais.

⁸⁹ Segundo Camargo (2011), a garrafada é originária veio da Itália do período greco-romano, com nome de Teriagas. Estas teriagas eram compostas de muitos componentes e tinham a finalidade de proteger contra envenenamentos e foram levados pelos portugueses para a colônia. Segundo a autora, na colônia, quem praticava a medicina aceita pelos colonizadores eram os jesuítas, que preparavam nas suas boticas (Teriaga brasílica) que possuía uma fórmula secreta. Ainda segundo a autora com a expulsão dos jesuítas, aquelas pessoas que os auxiliavam na “manipulação das plantas na preparação da garrafada, se julgaram capazes de dar continuidade, que já essa altura já não era mais teriaga, passaram a denominar garrafada. Preparava em quantidade grande, fornecia [...] em garrafas” e passou a ser utilizada em rituais religiosos, na medicina popular, por raizeiros, rituais afro.

⁹⁰ Entrevista de Marcelina Alves Rabelo “Dona Silica”. Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões em 2001. Serro/Minas Gerais.

dos desfiles pelo Presidente da Associação. São obrigados a confessar. Comungar e assistir as Missas da Festa.”⁹¹

Entretanto, nem sempre todos os integrantes dos grupos dançantes estão dispostos a renunciar a certas bebidas. É comum ver integrantes que para aguentar o forte ritmo da festa e as longas programações que se iniciam logo pela manhã e finda altas horas da noite, recorrerem a bebidas alcoólicas para se manterem animados.

A nossa conhecida cachaça também nem sempre é consumida com a devida moderação. Entretanto, esta bebida já estava incorporada nos festejos e a sua proibição pode não ser muito bem recebida por alguns integrantes. A “cachaça ao lado da comida desde o tempo da colônia fazia parte integrante dos rituais mineiros, tanto profanos como religiosos, das comemorações, dos ritos fúnebres e celebrações familiares. Não existe rito sem o consumo da cachaça⁹².”

Dando prosseguimento aos ritos da festa, abordaremos as programações do dia seguinte e último dia da festa. Às doze horas da tarde, inicia-se a **FORMAÇÃO DO SEGUNDO REINADO**. É conhecido também como o dia dos doces e da triste “Despedida”. Ainda é um dia muito intenso. Neste dia, a cidade se enche cores pelas ruas e pelas mesas.

Neste dia ocorre a substituição dos festeiros. Após eleição, os novos reis e rainhas tomarão posse para realizarem a festa do próximo ano. Novamente ocorre um cortejo passando pelas casas de todos os componentes do Primeiro Reinado que se despedem de seus cargos, agradecem a Nossa Senhora pela honra e recebem agradecimentos de toda a comunidade e dançantes por ter assumido a responsabilidade. Abdicam dos cetros e coroas para o próximo Reinado. É oferecida novamente uma mesa farta, entretanto de doces variados. Os 1º e 2º Juízes e Juízas sentam em seus tronos, recebem os Catopés que tem a função de retirar o reinado.

Este grupo presta reverência ao antigo Reinado, se ajoelham, tocam suas caixas e entoam por três vezes a seguinte canção: “Ave Maria, canta lá no céu. Ave Maria ela canta lá na glória”. Neste momento o 1º Juiz, recebe o Juiz eleito e entrega-lhe a vara (símbolo dos Juízes): “Entrega, entrega, ôh essa coroa. Ele é o Juiz novo que veio lá da Lisboa”. O novo juiz ajoelha-se em frente ao atual Juiz e recebe a missão de continuar a festa no ano seguinte. Este ritual se repete em todas as casas, sendo que os reis e a rainha, são os últimos a participarem deste ritual.

Finalmente, o atual Rei/Rainha entregam os Cetros e coroam o novo Rei e a nova Rainha (última a ser retirada), cantando: “Entrega, entrega, ôh essa coroa. Ela é a Rainha nova que veio lá da Lisboa”. Este é um dos momentos mais

⁹¹ Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro 1990: 11.

⁹² Lucena 2004: 208.

emocionantes da festa, a alegria do dever cumprido com sucesso, se mistura com a tristeza da despedida da honra de serem reis por três dias.

Neste dia, o novo reinado percorre as ruas da cidade e nas mesas são oferecidos a todos os participantes doces da festa. Os Caboclos e Marujos dançam pelas ruas, encenam seus rituais e visitam todas as casas, sem que haja uma hierarquia a seguir. São recebidos com mesas de doces (Figura 10).

Figura 10



Esta mesa também segue o mesmo ritual, os grupos devem se reunir em volta da mesa, cantar novamente abençoando a mesa e só depois os doces podem ser consumidos. São os mais diversos: laranja cristalizada, doce de leite multicoloridos, doce de mamão verde ralado, pé de moleque, cocadas, beijinhos, bombons caseiros, brigadeiros, micelânes, doce em canudo.

Os doces ficavam guardados no “quarto de doces”, trancado a chave. Quem tomava a conta da chave era sempre a dona da casa. Também no preparo dos doces encontramos hierarquia.

Os primeiros eram “doces do estado”, feitos para primeiro servir ao Reinado, Catopés, Caixa de Assovios e visitas especiais. Os outros, para os demais. A expressão “doces de estado” não existe mais. Nem a preocupação de fazer doces mais e menos finos. É que os doces de rapadura caíram em desuso. Na mesa de doces todos são feitos de açúcar claro...⁹³

As festas do Rosário mantêm aquilo que lhe é essencial, mas é uma festa viva, por isso sujeita as mudanças, o que é observado por D. Finica, 2001, de família tradicional da festa, sobre as mesas de doces de sua festa de rainha, provavelmente nos anos 60.

Não tinha doce seco, era doce de calda e de rapadura. [...] era doce de laranja, de mamão, de leite, mas tudo mole... Eu pedi todo mundo que quisesse me ajudar, porque era muita gente que ajudava. Eu não quero doce mole. [...] fiz os doces da festa, mas tudo seco, de fruta, de leite, tudo que fazia.⁹⁴

No final da tarde, o cortejo segue novamente para a Igreja, onde é celebrada missa na presença do novo Reinado. Neste momento de “Despedida” todos agradecem pelos dias de companheirismo e respeito e homenageiam pela última vez a Nossa Senhora do Rosário, ao mesmo tempo em que pedem que esteja bem de saúde para a festa do ano seguinte.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A devoção a Nossa Senhora do Rosário, de origem europeia, ganha ressignificação no Brasil, ao associar-se ao grande contingente de africanos de várias regiões levados como mão escrava. Segundo alguns estudos, este compromisso devocional inicia-se ainda com a ida dos dominicanos ao continente africano antes do tráfico negreiro. Ao chegarem na colônia, os africanos se agrupam em Irmandades, especialmente a do Rosário, que passam a ser espaço de convívio, pertencimento entre a população negra e coesão social. Longe da terra natal tiveram que se realinhar com identidades de grupo. Estas Irmandades também legitimaram a continuidade das tradições em devoção a Nossa Senhora do Rosário

⁹³ Nunes 1988: 107-109.

⁹⁴ Entrevista de Delfina Silva “Dona Finica”. Cozinheira. Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões em 2001. Serro/MG.

na colônia, tendo os africanos escravizados como seus maiores defensores, apesar da violência, a tensão, conflitos, desencontros e as fronteiras que marcaram profundamente tais fenômenos⁹⁵.

A festa do Rosário em Serro, mantêm celebrações e rituais que são regidas pelo Estatuto da Irmandade do Rosário. Na Freguesia da Conceição da Vila do Príncipe do Serro Frio dos Homens Pretos, este documento datado de 1728, é seguido com rigor pelos Irmãos do Rosário.

Tais manifestações ritualísticas resistiram aos preconceitos da sociedade daquela época, bem como da própria Igreja Católica que, no início de 1920, se envolve em uma campanha ativa contra as irmandades do Rosário e seus festivais, alegando que a Igreja deveria “eliminar o caráter profano da festa”. Anos depois a festa foi retomada em Minas Gerais (o controle/repressão ocorre até a 1ª metade do século XX).

Entretanto, muitas tradições e saberes associados a festa podem ter se perdido neste período. Apesar disso, em muitas cidades se preservaram a partilha dos banquetes, umas com mais tradição e compromisso com toda a tríade da festa (fé, rituais e banquete) que outras.

Nesta pesquisa, pudemos abordar o banquete enquanto protagonista de uma festa que acompanha a sociedade brasileira desde o período colonial e que representa memórias, tradições, rituais e saberes que foram passados de geração a geração e que fazem parte de um processo de autorreconhecimento identitário e de compromisso com o rito, que ao ser repetidamente “encenado” traz uma coesão social forte na cidade de Serro.

O banquete possui um grande valor simbólico e que se apresenta elemento indissociável dos festejos para Nossa Senhora do Rosário. Permite uma coesão social, reafirma uma identidade e traz de possibilidades para que todos os atores sociais dêem continuidade aos festejos ora sagrados, ora profanos. Mais do que um mero momento da festa, traz sentido para as hierarquias sociais estabelecidas, em que apesar da ostentação e riqueza, traz a esperança de igualdade, cria espaços de sociabilidades, fraternidade e interação entre nobres afrodescendentes e população.

ENTREVISTADOS

Maria Lourdes Silva “Cesária”, Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões em 2001. Cidade do Serro/Minas Gerais.

⁹⁵ Leonel 2010: 44.

Maria Lourdes Silva “Cesária”. Entrevista concedida em 2007. Alforria da Percepção. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=HVvSZS9ABe4>>.

Maria Lourdes Silva “Cesária”. Entrevista concedida em 1988 para Márcia Nunes.

Ildeu Rabelo “Dedeu” mestre dos caboclos. Entrevista concedida em 2001. Serro/Minas Gerais.

Delfina Libânia da Silva “Dona Finica”. Cozinheira. Entrevista concedida em 2001. Serro/MG.

Ronaldo Coelho. Cozinheiro da festa. Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões (2012).

Maria de Fatima Pacheco, Juíza da Festa. Entrevista concedida em 2012. Serro/Minas Gerais.

Marcelina Alves Rabelo “Dona Silica”. Entrevista concedida a Maria do Rosário Simões em 2001. Serro/Minas Gerais.

BIBLIOGRAFIA

Bastide, Roger (1989), *As Religiões Africanas No Brasil*, Livraria Pioneira Editora, São Paulo.

Borges, Célia Maia (2005), *Escravos e libertos nas Irmandades do Rosário: devoção e solidariedade em Minas Gerais – séculos XVIII e XIX*, UFJF, Juiz de Fora.

Boschi, Caio César (1986), *Os leigos e o poder: irmandades leigas e política colonizadora em Minas Gerais*, Ática, São Paulo, 1986.

Boschi, Caio Cesar (2007), *Irmandades, religiosidade e sociabilidade*, in Resende, Maria Efigenia Lage; Villalta, Luiz Carlos (orgs.), *As Minas Setecentistas* vol. 2, Autêntica, Belo Horizonte, 59-75.

Bourdieu, Pierre (1989), *Poder simbólico*, Difel, Lisboa.

Briskievicz, Danilo Arnaldo (2002), *Revista História do Serro: edição especial 1/2*.

Camargo, Maria Thereza Lemos de Arruda (Diretora). (2011). *Um pé de Quê? Guiné* [Filme]. Pindoramas Filmes. <https://www.youtube.com/watch?v=IB4zJenAym8>

Canclini, Nestor Garcia (1989), *Culturas híbridas. Estratégias para entrar y salir de la modernidade*, Grijalbo, Coyocán.

Cascudo, Luís da Câmara (2000), *Dicionário do folclore brasileiro*, Ediouro, Rio de Janeiro.

Corrêa, Joana Ramalho Ortigão (2018), *No Rosário tem Cuenda: morte e vida nos Reinados em Minas Gerais*. (Dissertação de Doutorado, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil).

- Eschewege, Guilherme (1936), *Diário de uma viagem do Rio de Janeiro à Vila Rica, na capitania de Minas Gerais, no ano de 1811*, Imprensa Oficial do Estado, São Paulo.
- Escorel, Silvia (2000), *Vestir poder e poder vestir. O tecido social e a trama cultural nas imagens do traje negro (Rio de Janeiro, século XVIII)*. (Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil).
- Fajardo, Maxwell (2012), “Contribuições das Formas elementares de vida religiosa de Émile Durkheim para o estudo do pentecostalismo brasileiro”, *Estudos de Religião* 26.42: 172-185.
- Fonseca, Cláudia Damasceno (2011), *Arraiais e vilas d’el rei: espaço e poder nas Minas setecentistas*, Editora UFMG, Belo Horizonte.
- Genestrei, Paulo (dir.) (2007), *Alforria da Percepção* [Filme]. Brasil: Confra Filmes.
- Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro (1728). *Compromisso da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro de 1728*, Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, Serro, MG.
- Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro (1979). Ata da assembleia geral. In *Livro das atas da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário*, Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, Serro, MG.
- Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro (1990). *Estatuto da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário do Serro, 1990*, Irmandade de Nossa Senhora do Rosário, Serro, MG.
- Kiddy, Elizabeth (1957), *Blacks of the Rosary: Memory and History in Minas Gerais, Brazil*, Penn State University Press, University Park.
- Lahon, Didier (2009), *Exclusion, Integration et métissage dans les confréries Noires au Portugal (XVIIe-XIXe)* apud Magalhães, Daniel de Lima, *Pipirui e Caixa de Assovio: tocadores de pifanos e caixas nas festas de reinado*. (Dissertação de Mestrado, UFMG, Belo Horizonte, Brasil), 275-311.
- Leonel, Guilherme (2010), “Festa e sociabilidade: reflexões teóricas e práticas para a pesquisa dos festejos como fenômenos urbanos contemporâneos”, *Cadernos de História* 11.15: 35-57.
- Lopes, Nei (2012), *Novo Dicionário Banto Do Brasil*, Pallas, Rio de Janeiro.
- Lucena, Célia T. (2004), “Imagens e significados do banquete na Festa do Rosário”, *Revista História Oral* 7: 199-215.
- Magalhães, Daniel de Lima (2009), *Pipirui e Caixa de Assovio: tocadores de pifanos e caixas nas festas de reinado*. (Dissertação de Mestrado, UFMG, Belo Horizonte, Brasil).
- Nunes, Márcia C. (1988), “História e significação simbólica da festa do Rosário do Serro”, *Rev. Deptº de História* 9: 151-156.

- Oliveira, Joyce Farias de (2017), “Negro, mas belo: São Benedito, o santo preto da Idade Moderna”, in *XII EHA – Encontro de história da Arte, Campinas, 2017: Anais*, Unicamp, São Paulo, 368-375.
- Pinto, Tânia Maria de Jesus (2000), *Os negros cristãos católicos e o culto aos santos na Bahia Colonial*. (Dissertação de Mestrado em História, Universidade Federal da Bahia, Brasil).
- Quintão, Antonia A. (1997), *Lá vem o meu parente: as irmandades de pretos e pardos no Rio de Janeiro em Pernambuco (Século XVIII)*. (Dissertação de Doutorado, Universidade de São Paulo, Brasil).
- Salles, Joaquim de (1961), *Se não me falha a memória*, Livraria São José, Rio de Janeiro.
- Santana, Analia (2011), “A Irmandade do Rosário dos Homens Pretos do Pelourinho: memória e identidade afrocatólica na Bahia”, *Africanias.com* 1.
- Santos, Carlos Roberto Moreira dos (2011), *Congada e Reinado: história religiosa da irmandade negra em Jequitibá, MG*. (Dissertação de Mestrado, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Brasil).
- Scarano, Julita (1978), *Devoção e Escravidão: A Irmandade de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos do Distrito Diamantino no século XVIII*, ed. Nacional, São Paulo.
- Silva, Elcione Luciana (2015), *Paisagem cultural, turismo e gestão da paisagem: estudo dos distritos de Milho Verde e São Gonçalo do Rio das Pedras – Serro/ Minas Gerais*. (Dissertação de Mestrado, Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil).
- Simões, Maria do Rosário (2005), *A fé que move a festa, a festa que move a fé*. (Dissertação de Mestrado, Fac. Unidas do Norte de Minas, Montes Claros, Brasil).
- Souza, Maria Eremita de (1999), *Aconteceu no Serro*, BDMG, Belo Horizonte.
- Van der Poel, Francisco (2002a), *Congado: origens e identidade*. Acedido a 20 de abril de 2020, em: <http://www.festejo.art.br/arquivos/Frei%20Chico%20-%20Congado%2C%20origens%20e%20identidade.pdf>
- Van der Poel, Francisco (2002b), *Cultos afro-brasileiros: a busca de uma teologia pluralista*. Acedido a 20 de abril de 2020, em: <http://www.festejo.art.br/arquivos/Frei%20Chico%20-%20Cultos%20afro-brasileiros%20a%20busca%20de%20uma%20teologia%20pluralista.pdf>
- Vasconcelos, Sylvio (1960), *Arquitetura, Dois Estudos*, Instituto Est. do Livro, Porto Alegre.



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

OBRA PUBLICADA
COM A COORDENAÇÃO
CIENTÍFICA



CECH  CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CREADO EM 1967



1 2



9 0



IMPRENSA DA
UNIVERSIDADE
DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS