

15

2015

Revista
de História
da Sociedade
e da
Cultura

Século de Ouro
Siglo de Oro

CENTRO DE HISTÓRIA
DA SOCIEDADE E DA CULTURA

IMPRENSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Você tem fome de quê, “Dos prazeres da mesa aos cuidados do corpo”. III Colóquio DIAITA Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 19 a 21 de outubro de 2015

Financiado por instituições portuguesas como a Fundação para a Ciência e a Tecnologia e a Fundação Calouste Gulbenkian, sob os auspícios da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Nova de Lisboa e do Palácio Nacional de Ajuda, realizou-se em Coimbra o III colóquio DIAITA Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação, entre os dias 19 a 21 de Outubro. Organizado pelo projecto DIAITA, com investigadores das Unidades de Investigação Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos (CECH), Centro de História da Sociedade e da Cultura (CHSC) e Instituto de Estudos de Literatura Tradicional (IELT), com a parceria da Câmara Municipal de Coimbra, este colóquio teve como tema principal “Dos prazeres da mesa aos cuidados do corpo”.

No ano da Expo2015, a exposição universal consagrada à alimentação e à nutrição, o reflector português ilumina-se no momento em que está a acabar o evento que em Milão, de 1 de Maio a 31 de Outubro, tem como lema “Feeding the Planet, Energy for Life”. Durante este ano e no semestre da Expo 2015, foram muitas as iniciativas que quiseram celebrar a comida nas suas distintas representações sociais, simbólicas, territoriais e culturais. Destacaram-se as mostras divulgativas e um mega-congresso internacional, organizado na primeira semana de Setembro, em Pádua pela AISU (Associação Italiana de História Urbana), com o tema “Food and the City”.

Porém, na cidade do Mondego a clepsidra do tempo alimentar não está no fim do seu fluir. Pelo contrário, oferece uma nova linha de oportunidades com o terceiro encontro DIAITA, estabelecido pela Comissão organizadora, composta pelas professoras Maria Helena da Cruz Coelho (FLUC/CHSC-UC), Carmen Soares (FLUC/CECH-UC) e Inês de Ornellas e Castro (FCSH-UNL/IELT).

Se é verdade que as sociedades tradicionais associavam a preparação e o consumo de um alimento a uma data específica do calendário, prosseguiu-se, no início da estação outonal – do hemisfério setentrional – com cronologias, territórios e temáticas sócio-alimentares que têm alcançado um excelente nível de maturidade científica. Em resultado deste saudável princípio, a escolha de celebrar o colóquio associado ao projecto transnacional DIAITA

“Património Alimentar da Lusofonia”, não foi ao acaso; quase parece para coroar este momento com a partilha de experiências de investigação com um renovado brinde. Um *chinchin* que poderia soar desde a clássica exclamação horaciana *Nunc est bibendum*, até ao mais recente *Comida*, do famoso grupo musical brasileiro Titãs.

No país da Península Ibérica que sempre se propõe mais, a nível mundial, com produtos e territórios vitivinícolas de excelência, o vinho, na verdade, não foi o único alimento do convívio científico português; pelo contrário, retomando umas das letras do êxito musical paulista: “A gente não quer só comer/A gente quer comer e quer fazer amor/A gente não quer só comer/A gente quer prazer para aliviar a dor...”.

De facto, além das intervenções sobre essa componente alimentar básica para muitas culturas, transformado também em antiséptico ou em veículo para misturar fármacos, como mostraram Cinthia Elisabet Otto Rolla (*As ligações do vinho com as referências poéticas em Miguel Torga, Eça de Queirós e Charles Baudelaire*), ou Raquel Maria Fino Seíça da Universidade de Coimbra, Faculdade de Medicina (*O vinho do Bem-estar da Mesa e do Corpo*), os tópicos e as linhas programáticas a tratar foram mais amplas. Isso se depreende das palavras da Comissão organizadora: “Os testemunhos imateriais e materiais da história e cultura da alimentação tornam evidente, desde a pré-história aos nossos dias, como a mesa – entendida no sentido completo de produção, confecção e consumo de bens alimentares, bem como de comportamentos e rituais que lhe estão associados – não se limita à satisfação de necessidades elementares e biológicas de sobrevivência. Desde muito cedo o ser humano deixou impressas, na memória tangível e intangível do passado, as determinações que o gosto impôs às suas escolhas alimentares”.

Assim, para conhecer os padrões alimentares aconselhados ou proibidos, consideraram-se fontes heterogéneas, tais como os textos medievais e modernos. Foi o caso das propostas de Andrew Dalby, baseadas nos manuscritos e iluminuras (*Dioscorides Reborn. The reincarnations of a classical authors*), ou de Inês de Ornellas e Castro com a sua *A mesa melancólica*, a partir de um livro da primeira metade do século XVII que se debruçava sobre o *animi angorem* (angústia do espírito) e os seus alimentos curativos; e de Paola Nestola, FCT, CHSC, Universidade de Coimbra, “*Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma*”... *Quando a luxuria está na cozinha? Textos hagiográficos franciscanos, pecados da carne e disciplinamento social*, com as metáforas culinárias da lusofonia franciscana medieval que se cruzavam com os jogos simbólicos, linguísticos e pedagógicos das receitas em língua italiana propostas na primeira metade de Seiscentos por membros da mesma ordem, e elaboradas

para alcançar uma espiritual *Dieta Salutis*. Além de manuscritos napolitanos ou de livros portugueses, também as obras de Galeno e de Hipócrates, de Svetonio, de Pedanius Dioscurides Anazarbeus, de Petronio ou de outros autores clássicos contribuíram para revelar costumes e hábitos alimentares, testemunhando – em estrofes gregas ou latinas – momentos de sociabilidade não só de imperadores mas também de outras categorias antigas. As comunicações de David Lew, Bar-Ilan University, (*You are what you eat: Emperor's virtues and vices as represented by food in Svetonius' de Vita Caesarum*), de Virginia Mastellari, Albert-Ludwigs –Universitat Freiburg, (*Food and Parties: seduction, erotic and sexual appetite in greek comic fragments*) e de Alexandra Santos, CECH, Universidade de Coimbra, *Os pueri delicati na volúpia do banquete romano* constituíram exemplos dessa multiplicidade de abordagens.

O programa do colóquio, de facto, foi composto por seis painéis temáticos (*Alimentação na Antiguidade; Alimentação e Mobilidade; Alimentação e Religião; Alimentação e Cultura; Alimentação e Saúde*) e por uma mesa redonda (*Alimentação e Arqueologia Histórica*), contando com um total de 45 comunicações, avaliadas por uma heterogénea comissão científica euro-brasileira da qual se destacam especialistas de longo curso como Ana Isabel Buescu, (Universidade Nova de Lisboa, Portugal), Anny Jackeline Torres Silveira (Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil), Expiración García Sánchez (Escuela de Estudios Árabes, CSIC, Espanha), Henrique Soares Carneiro (Universidade de São Paulo, Brasil), Joaquim Pinheiro (Universidade da Madeira, Portugal), Jean-Pierre Williot (Universidade Francois Rabelais, Tours, França), John Wilkins (University of Exeter, Inglaterra), Leila Mezan Algranti (Unicamp, Brasil), Maria Cecília Amorim Pilla (Pontifícia Universidade do Paraná, Curitiba, Brasil), María José García Soler (Uni. do País Basco, Espanha), Maria José Azevedo Santos (Uni. Coimbra, Portugal), Massimo Montanari, (Uni. Bologna, Itália) Paula Barata Dias (Uni. Coimbra, Portugal), Rebecca Earle (Un. Warwick, Inglaterra), Tânia Andrade de Lima (Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil).

Tudo isso complementado pelas conferências de abertura de Leila Mezan Algranti, UniCamp, *A Botica colonial: apontamentos sobre saúde e alimentação na América portuguesa (sécc. XVI-XVIII)*, e de Cilene Ribeiro, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, *Memórias da alimentação e fatos da imigração de luso-brasileiros*, residentes em Curitiba, centradas sobre épocas e tipologias documentais distintas da América portuguesa.

No fim do primeiro dia de trabalhos, assistiu-se – na espectacular Biblioteca Joanina – ao lançamento dos livros *Odisseias de Sabores da Lusofonia*, Coimbra e Curitiba, coordenado por Cilene Gomes Ribeiro & Carmen

Soares, Imprensa da Universidade e PUCPress, 2015; *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, da autoria de Isabel Drumond Braga, editado pela Imprensa da Universidade de Coimbra em 2015; e *A nossa mesa: receituário gastronómico da Figueira da Foz*, com textos de Guida Cândido e publicação da Câmara Municipal, 2015.

No decorrer das ulteriores etapas do intenso programa do Colóquio, inaugurou-se a exposição *BiblioAlimentaria* que disponibilizou um conjunto de manuscritos e livros, provenientes do acervo documental e bibliográfico da Universidade de Coimbra, subordinado a três temas: Alimentação e Saúde; Alimentação e Farmacopeia; e finalmente Alimentação e Memória Gastronómica.

Os participantes no colóquio puderam ainda usufruir de concertos musicais, assim como da representação do “Suplício dos Doces”, pela companhia de teatro Bonifrates, e ainda do workshop de Doçaria tradicional de Coimbra, organizado pela Pastelaria Briosa, uma das mais afamadas e premiadas da cidade de antigos conventos.

De acordo com o programa, a organização das sessões presididas por José Pedro Paiva, Francisco Oliveira, Norberto Santos, Rui Cascão, Francisco Contente Domingues, Maria Amélia Álvaro Campos, Ana Teresa Peixinho, Betânia Figueiredo, Cilene Ribeiro, Delfim Leão, Raquel Vilaça, Leila Algranti, José Augusto Bernardes, Raquel Fino Seiça, Isabel Drumond Braga, Irene Vaquinhas, evidenciou uma elaborada organização, que favoreceu a interligação entre a saúde física, o consumo alimentar e os estilos de vida, da Antiguidade até aos nossos dias. Por outro lado, a territorialização dos contextos de investigação, o cruzamento das fontes analisadas, a transversalidade da origem dos investigadores e dos seus centros de aferência constituiu também outra particularidade das comunicações do evento. Disso foram exemplo as intervenções de Bruno Laurioux (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yves/Paris-Saclay), *Back to an old question with many answers from the 5th c. B.C. to 21 st c. A.D.*; de Wanessa Asfora Nadler, Universidade de São Paulo, *Apício como opus medicinale na Itália do século XV: estudo de caso a partir de três manuscritos florentinos*; de Ilaria Berti, Universidade Pablo de Olavide, *Britain outside Britain? Colonizers food and patterns of consumption in the 19th century Caribbean*.

As comidas sólidas, cozinhadas de diferentes formas, e preparadas para momentos determinados da vida biológica ou do calendário do ano, propostas ainda em conjunturas de carência como a guerra – de acordo com a exposição de Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, *Nas Páginas do Jornal das Moças: princípios de segurança*

alimentar em tempos de guerra (1914-1918) – não se podem pensar, porém, sem a interligação com os alimentos líquidos. O leite por exemplo, de origem humana (fornecido pelas amas-de-leite) e animal, de vaca ou de cabra, era o nutrimento básico na alimentação dos expostos de instituições como as Misericórdias, e por isso considerado tema principal de tratados científicos como aquele analisado por Kevin Carreira Soares, Universidade de Coimbra, em *A alimentação dos expostos no século XIX: norma, necessidade e práticas*. Por sua vez, o vinho, mas também outras bebidas alcoólicas como a aguardente faziam parte do sistema dietético dos enfermos como explicaram Anny Jackeline Torres e Betânia Gonçalves Figueiredo (Universidade Federal de Minas Gerais), em *Dietas e terapêutica nos oitocentos: a Santa Casa de São João del Rei, Brasil*.

Além dos espaços da Universidade que neste ano comemora o seu 725º aniversário, o mosteiro de Santa Clara-a-Velha foi outro lugar emblemático da cidade que hospedou o colóquio, e a mesa redonda coordenada por Tania Andrade Lima, Museu Nacional-Universidade Federal do Rio de Janeiro. De facto, com base numa abordagem etno-antropológica foi apresentado o emocionante *Sistema Alimentar da cidade do Rio de Janeiro nos séculos XVIII- XIX*, com a participação também de uma jovem equipe de investigadoras brasileiras. Destacaram-se, nesta apresentação, os estudos arqueológicos de restos faunísticos, mas também de cerâmicas e louças destinadas ao processamento, ao armazenamento, ao preparo, ao consumo e ao descarte de alimentos. As refeições desses territórios baseadas na carne – como a cabeça de boi – e visíveis através de interessantes fotografias do National Geographic documentaram as pesquisas efectuadas no Novo Mundo. Atrevemo-nos a dizer que estes testemunhos visuais lembravam outras obras clássicas europeias, como *Il Macellaio* (1974) de Renato Guttuso ou ainda *O Boi Esquartejado* (1655) de Rembrandt. Pinturas revolucionárias nas respectivas épocas de produção, as quais quase conseguiam incorporar e transmitir o odor do sangue das carcaças dos animais figurados; analogamente, as cabeças de boi preparadas e consumidas pelos escravos brasileiros eram partes do animal que hoje em dia são apreciadas refeições, consideradas muito saborosas nas suas distintas partes como olhos, bochechas, focinhos, línguas, etc., conforme mostraram as “impressionantes” fotografias.

A maioria das pormenorizadas comunicações – como a de Cristina Neiva Correia, Palácio Nacional de Ajuda, *A mesa Real no Palácio de Ajuda. Um projecto de múltiplas abordagens* – deram conta das escolhas alimentares, da forma de aquisição e de armazenamento dos ingredientes e utensílios, da preparação e do consumo de comidas sólidas, líquidas ou semilíquidas, de

alimentos podres, cozidos, assados, ensopados, ou fritos, doces e salgados. Por sua vez, outras intervenções basearam-se na metodologia quantitativa, agrupando para isso dados numéricos e estatísticos: foi o caso de Bruno Lopes, CIDEHUS-Universidade de Évora, em *“Alimentar” o auto –de-fé: notas para o estudo dos gastos em cerimoniais*; e de Isabel Drumond Braga, Universidade de Lisboa, com *Anunciar alimentos e seduzir consumidores. A publicidade na Revista Ilustração (1926-1939)*. Poderíamos dizer uma matemática do consumo alimentar que complementava a descodificação institucional e publicitária, como no caso da principal cerimónia da Inquisição e dos homens do Tribunal da fé; ou como ilustravam os cartazes publicitários dos produtos da Nestlé, a empresa Anglo-Suiça que comercializava em Lisboa leite condensado e farinha apropriando-se das fotografias dos missionários que utilizavam o produto com as crianças africanas.

Uma abordagem mais simbólico-espiritual foi, por sua vez, aquela evidenciada nas propostas das estudiosas conimbricenses: Paula Barata Dias, *Quando o doce é corpo. Antropomorfismo e Antroponímia na doçarias tradicional portuguesa*; e Maria José Azevedo Santos, *As “grades do doce” nos conventos da Ordem de Santa Clara*, ambas centradas na experiência dos produtos e dos sabores com elevada concentração de açúcar e ovos como “suspiros”, “barrigas” e “gargantas de freiras”, “pingos de tocha”, doces que reflectiam o quotidiano vivido por mulheres além das grades conventuais.

Não nos podemos esquecer nesta breve notícia de outras ligações do evento com o território português e com a cidade que nos recebeu. Na verdade, para além da doçaria conventual e regional conimbricense, devemos assinalar a participação de alunos e professores da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. De facto, foi nesse sossegado espaço que foi servida a Cena romana de encerramento, entre perfumadas refeições à base de castanhas, tâmaras, romãs, e aquecida com as declamações dos hinos de Safo, Alceo, Catulo, seleccionadas pelo grupo teatral Thíasos, de cujos elementos lembramos Maria Amélia Álvaro Campos que fez parte também da comissão executiva do Colóquio, juntamente a João Pedro Gomes.

Tratou-se, verdadeiramente, de uma cornucópia de momentos de alegria e de sociabilidade, de intensas descobertas científicas úteis para a saúde do corpo e do espírito. Do mesmo modo, proporcionou um grande intercâmbio de conhecimentos sobre os patrimónios alimentares e os saberes e sabores luso-brasileiros, muitas vezes herdados da antiga dieta e cultura identitária do Mediterrâneo. Uma frutífera oportunidade de investigação científica que a anunciada publicação transformará, assim o desejamos, numa tangível referência para o futuro.

Se na primeira metade do século passado, na sua *Apologia da História*, Marc Bloch usava a metáfora da fome da lenda do ogre, admoestando os aprendizes do *ministerium* da História, dizendo-lhes que a sua presa estaria onde cheirasse a carne humana; hoje, finalizando a experiência do III Colóquio DIAITA luso-brasileiro, podemos corroborar a sua desafiante advertência com as aliciantes perguntas musicais dos Titãs: “Você tem sede de quê? Você tem fome de quê?...”

PAOLA NESTOLA

Universidade de Coimbra / CHSC
nestolap@gmail.com