



Carmen Soares
Cilene da Silva Gomes Ribeiro
(coords.)

MESAS
LUSO-BRASILEIRAS
ALIMENTAÇÃO, SAÚDE & CULTURA

VOLUME II

IMPrensa DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

PUCPRESS

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA
ISSN: 2183-6523

Destina-se esta coleção a publicar textos resultantes da investigação de membros do projeto 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 no espaço lusófono.

Carmen Soares é professora associada com agregação 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 da Alimentação. 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 antiga e portuguesa. Desempenha funções 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).

Cilene da Silva Gomes Ribeiro é nutricionista, graduada pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutora em História pela UFPR. Especialista em Qualidade e Produtividade pela FAE. Especialista em Administração Industrial pela UFPR. Especialista em Qualidade de Alimentos pelo IPCE/Uniguacú. Especialista em Metodologia de Ensino Superior pela FESP/Paraná. Especialista em Logística Empresarial pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR). Especialista em Gestão de Custos e Formação de Preços pela PUCPR. Especialista em Alimentação Coletiva pela ASBRAN. Professora titular da PUCPR. Coordenadora e professora convidada de Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu. Coordenadora Adjunta do Comitê de Ética em Pesquisa da PUCPR. Membro do Grupo de Pesquisa em Ciências da Nutrição (GEPECIN) da PUCPR. Pesquisadora DIAITA – Patrimônio Alimentar da Lusofonia. Pesquisadora do CNPq.

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁTA: SCRIPTA & REALIA

ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

DIRETOR PRINCIPAL

MAIN EDITOR

Carmen Soares

Universidade de Coimbra

ASSISTENTE EDITORIAL

EDITORIAL ASSISTANT

João Pedro Gomes

Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA

EDITORIAL BOARD

Alexandre Agnolon

Universidade Federal de Ouro Preto

Amílcar Guerra

Universidade de Lisboa

Ana Teresa Peixinho

Universidade de Coimbra

Beatriz Thiesen

Universidade Federal do Rio Grande

Betânia Figueiredo

Universidade Federal de Minas Gerais

Carlos Etchevarne

Universidade Federal da Bahia

Carmen Brás Silva

Universidade do Porto

Claudia Teixeira

Universidade de Évora

Cleia Detry

Centro de Arqueologia – UNIARQ

Eliane Morelli

Universidade Estadual de Campinas

Expiración García

Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Irene Vaquinhas

Universidade de Coimbra

John Wilkins

University of Exeter

José Pedro Paiva

Universidade de Coimbra

Luiz Cláudio Symanski

Universidade Federal de Minas Gerais

Maria Antónia Lopes

Universidade de Coimbra

Maria Cecília Barreto de Amorim Pilla

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Maria Henriqueta Gimenes

Universidade Anhembi Morumb

Maria Teresa Gomes de Oliveira Ribas

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Mariana Corção

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

Massimo Montanari

Università di Bologna

Paula Barata

Universidade de Coimbra

Rosário Morujão

Universidade de Coimbra

Sônia Maria de Magalhães

Universidade Federal de Goiás

Tania Casimiro

Universidade Nova de Lisboa

Tom Jaine

Prospect Books

Carmen Soares
Cilene da Silva Gomes Ribeiro
(coords.)

MESAS
LUSO-BRASILEIRAS
ALIMENTAÇÃO, SAÚDE & CULTURA

VOLUME II

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
PUCPRESS

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

MESAS LUSO-BRASILEIRAS. ALIMENTAÇÃO, SAÚDE & CULTURA. VOLUME II

TÍTULO INGLÊS

LUSOPHONE TABLES: FOOD, HEALTH AND CULTURE. VOLUME II

COORDS. EDS.

Carmen Soares & Cilene da Silva Gomes Ribeiro

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>

PUCPRESS — Editora Champagnat

PUCPR University Press

www.pucpr.br/pucpress

Contato Contact

editora.champagnat@pucpr.br

pucpress@pucpr.br

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Fotografia Cover - Photo

Fotolia

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes, Nelson Ferreira e

Rafael Matta Carnasciali

Infografia Infographics

Ana Paula Vicentin Ferrarini

Paola de Lara da Costa

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

Revisão Reviser

Camila Fernandes de Salvo

Susan Cristine Trevisani dos Reis

ISBN

978-989-26-1719-0 (IUC)

ISBN Digital

978-989-26-1720-6 (IUC)

978-85-54945-11-4 (Pucpress)

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-1720-6>

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

© Dezembro 2018

Editora Champagnat * Curitiba

eBook PUCPR — Editora Champagnat

Imprensa da Universidade de Coimbra

Classica Digitalia Vniversitatis Conimbrigenis

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

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
da Universidade de Coimbra

A ortografia dos textos é da inteira responsabilidade dos autores.

Trabalho publicado ao abrigo da Licença This work is licensed under
Creative Commons CC-BY (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pt/legalcode>)

MESAS LUSO-BRASILEIRAS: ALIMENTAÇÃO, SAÚDE & CULTURA

LUSOPHONE TABLES: FOOD, HEALTH AND CULTURE

COORDS. EDS.

Carmen Soares & Cilene da Silva Gomes Ribeiro

FILIAÇÃO AFFILIATION

Universidade de Coimbra & Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR, Curitiba)

RESUMO

A tendência dos estudos do século XXI sobre a *mesa* tem sido de privilegiar as abordagens multi- e transdisciplinares. Aliás é na sua aceção holística que usamos o termo *mesa*, universo que engloba bens, pessoas e ideias. Refletir hoje sobre a *mesa* constitui um processo de indagação atento a três dos principais pilares da relação do homem com o alimento, ao longo de toda a sua história: alimentação, saúde e cultura. Este segundo volume da obra Mesas Luso-brasileiras está organizado em três partes, contendo um total de 12 capítulos. A literatura culinária, que se evidencia como fonte de saberes e sabores, apresenta-se na Parte I (Mesas de Delícias: quando o alimento é prazer). A mesa constitui, ainda, o ADN cultural de qualquer sujeito, problemática congregada na Parte II (Mesas Patrimoniais: quando o alimento é identidade). A fechar o volume surgem contributos particularmente centrados na dimensão material da alimentação, a Parte III (Materialidades da mesa: abastecimento e serviço alimentares).

PALAVRAS-CHAVE

História da Alimentação, Património Alimentar, Culturas da Alimentação, Saúde, Portugal, Brasil, Lusofonia.

ABSTRACT

The tendency of 21st century studies about the *table* has been to privilege as multi and transdisciplinary approaches. In fact, it is in its holistic sense that we use the term *table*, a universe that encompasses goods, people and ideas. Reflect today toward the *table* constitutes a process of careful inquiry into three of the main pillars of the man's relationship with food, throughout its history: food, health and culture. This second volume of Portuguese-Brazilian Tables is organized in three parts, containing a total of 12 chapters. The culinary literature that is evidenced as a source of knowledge and flavors, is presented in Part I (Tables of delights: when food is pleasure). The *table* also constitutes the cultural DNA of any subject, problematic congregated in Part II (Patrimonial tables: when the food is identity). Closing the volume, there are contributions particularly focused on the material size of the food, which are presented in Part III (Table's materialities: environmental supply and service).

KEYWORDS

Food History, Food Heritage, Food Cultures, Health, Portugal, Brazil, Lusophony.

(Página deixada propositadamente em branco)

COORDENADORAS

CARMEN SOARES é professora associada com agregação 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 da Alimentação. 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 antiga e portuguesa. Desempenha funções de diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades” da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, de membro do Conselho Científico do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França) e de investigadora corresponsável do projeto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

CV completo disponível *online*:

<http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

Trabalhos disponíveis *online*:

<https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO é nutricionista, graduada pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutora em História pela UFPR. Especialista em Qualidade e Produtividade pela FAE. Especialista em Administração Industrial pela UFPR. Especialista em Qualidade de Alimentos pelo IPCE/Uniguaçu. Especialista em Metodologia de Ensino Superior pela FESP/Paraná. Especialista em Logística Empresarial pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR). Especialista em Gestão de Custos e Formação de Preços pela PUCPR. Especialista em Alimentação Coletiva pela ASBRAN. Professora titular da PUCPR. Coordenadora e professora convidada de Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu. Coordenadora Adjunta do Comitê de Ética em Pesquisa da PUCPR. Membro do Grupo de Pesquisa em Ciências da Nutrição (GEPECIN) da PUCPR. Pesquisadora DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia. Pesquisadora do CNPq.

CV completo disponível *online*:

<http://lattes.cnpq.br/1187088963709463>

EDITORS

CARMEN SOARES is associate professor with “aggregation” (habilitation) at the University of Coimbra (Faculty of Letters). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece and Food History. 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 history. She is Director of the PhD course in “Food Heritage: Cultures and Identities” (Faculty of Letters – University of Coimbra), Member of the Scientific Committee of the European Institute of Food History and Cultures (IEHCA, Tours, France) and co-responsible researcher of the DIAITA Project - Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation).

Complete CV online:

<http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

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

CILENE GOMES RIBEIRO is nutritionist, with a degree from the Universidade Federal do Paraná (UFPR). A Doctoral Degree in History from the Universidade Federal do Paraná (UFPR). A Master's degree in Production Engineering from the Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Specialized in Quality and Productivity from FAE/Paraná; in Industrial Administration from UFPR; in Food Quality from IPCE/Uniguaçu; in Methodology in Higher Teaching Institutions from FESP/Paraná; in Entrepreneur Logistics from PUCPR; in Costs and Prices from PUCPR; Community Food from ASBRAN. Professor at the Pontifícia Universidade Católica do Paraná and Coordinator and Professor in lato sensu Post-Graduate Courses. Member of the Committee for Ethics in Research of PUCPR. Member of the Research Team on the History and Culture of Food of UFPR. Member of the Research Team in Nutrition Science (GEPECIN) of PUCPR. Researcher DIAITA-Portuguese Food Heritage. CNPq Researcher.

Complete CV online:

<http://lattes.cnpq.br/1187088963709463>

SUMÁRIO

PREFÁCIO	13
FOREWORD	17
PARTE I – MESAS DE DELÍCIAS: QUANDO O ALIMENTO É PRAZER	
1. FOOD AND PARTIES. SEDUCTION, EROTIC AND SEXUAL METAPHORS IN GREEK COMIC FRAGMENTS (SEDUÇÃO DOS ALIMENTOS E FESTAS, METÁFORAS ERÓTICAS E SEXUAIS EM FRAGMENTOS DE QUADRINHOS GREGOS)	
Virginia Mastellari	23
2. O VITÉLIO DE SUETÓNIO: UMA VIDA CENTRADA NA GULA (THE <i>VITELLIVS</i> OF SUETONIUS: A LIFE CENTERED IN GLUTTONY)	
José Luís Lopes Brandão	35
3. OS <i>PUERI DELICATI</i> NA VOLÚPIA DO BANQUETE ROMANO (THE <i>PUERI DELICATI</i> IN THE VOLUPTUOUSNESS OF THE ROMAN BANQUET)	
Alexandra Coelho dos Santos	53
PARTE II – MESAS PATRIMONIAIS: QUANDO O ALIMENTO É IDENTIDADE	
4. IS COOKERY AN ART OR A SCIENCE? (A CULINÁRIA É UMA ARTE OU UMA CIÊNCIA?)	
Bruno Laurioux	73
5. A DIETA DOS MONTANHESES DO NORTE DA IBÉRIA SOB O OLHAR DE ESTRABÃO (THE DIET OF THE MOUNTAIN PEOPLE OF NORTHERN IBERIA ACCORDING TO STRABO)	
Susana Hora Marques	89
6. UM DOCE E NUTRITIVO FRUTO: A CASTANHA NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA PORTUGUESAS (A SWEET AND NUTRITIOUS FRUIT: THE CHESTNUT IN THE HISTORY OF PORTUGUESE FOOD AND GASTRONOMY)	
Maria Helena da Cruz Coelho Carmen Soares	103

7. FOOD “PROPER FOR AN ENGLISHMAN”. *NEOPHILLA* AND *NEOPHOBIA* IN ANTHONY TROLLOPE’S *THE WEST INDIES AND THE SPANISH MAIN*
(COMIDA “ADEQUADA PARA UM INGLÊS”. NEOFILIA E NEOFOBIA EM *THE WEST INDIES AND THE SPANISH MAIN*, DE ANTHONY TROLLOPE)
- Ilaria Berti 177
8. NAS PÁGINAS DO *JORNAL DAS MOÇAS*: PRINCÍPIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM TEMPOS DE GUERRA (1914-1918)
(INSIDE THE PAGES OF THE *JORNAL DAS MOÇAS*: PRINCIPLES OF FOOD SECURITY IN TIMES OF WAR (1914-1918))
- Maria Cecília Barreto Amorim Pilla 195
9. MEMÓRIAS DA ALIMENTAÇÃO E FATOS DA IMIGRAÇÃO DE LUSO-BRASILEIROS MORADORES DE UMA CIDADE DO SUL DO BRASIL
(FOOD MEMORIES AND FACTS OF PORTUGUESE-BRAZILIAN IMMIGRATION IN CURITIBA)
- Cilene da Silva Gomes Ribeiro
Marcus Vinícius Soares
Mariana de Moraes e Silva de Araújo 219
10. INTERSECÇÕES ENTRE O LOCAL E O GLOBAL NAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE IMIGRANTES TRANSNACIONAIS EM AMSTERDÃ
(INTERSECTIONS BETWEEN LOCAL AND GLOBAL IN FOOD CHOICES OF TRANSNATIONAL IMMIGRANTS IN AMSTERDAM)
- Carla Pires Vieira da Rocha
Carmen Sílvia Rial 249
- PARTE III – MATERIALIDADES DA MESA: ABASTECIMENTO E SERVIÇO ALIMENTARES**
11. “ALIMENTAR” O AUTO-DA-FÉ: UMA INCURSÃO PELOS GASTOS DO PRINCIPAL CERIMONIAL DA INQUISIÇÃO PORTUGUESA NO SÉCULO XVIII
(“FEEDING” THE AUTO-DA-FÉ: AN INCURSION THROUGH THE EXPENSES OF THE PRINCIPAL CEREMONIAL OF THE PORTUGUESE INQUISITION IN THE 18TH CENTURY)
- Bruno Lopes 259
12. SISTEMAS ALIMENTARES NO RIO DE JANEIRO, SÉCULOS XVIII E XIX
(FOOD SYSTEMS IN 18TH CENTURY RIO DE JANEIRO)
- Tania Andrade Lima 293

- 12.1. ARQUEOLOGIA URBANA NO CENTRO DO RIO DE JANEIRO: O SÍTIO DA ASSEMBLEIA, SÉCULO XVIII
(URBAN ARCHAEOLOGY IN RIO DE JANEIRO DOWNTOWN: THE ASSEMBLEIA SITE, 18TH CENTURY)
Tania Andrade Lima 295
- 12.2. O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XVIII – (I). UM ESTUDO ARQUEOLÓGICO DE RESTOS FAUNÍSTICOS
(THE FOOD SYSTEM IN 18TH CENTURY RIO DE JANEIRO – (I). AN ARCHAEOLOGICAL STUDY OF FAUNAL REMAINS)
Martha Locks
Tania Andrade Lima 305
- 12.3. O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XVIII – (II). AS CERÂMICAS DESTINADAS AO PROCESSAMENTO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS
(THE FOOD SYSTEM IN 18TH CENTURY RIO DE JANEIRO – (II). EARTHENWARE USED TO PROCESS AND STORAGE FOOD)
Marcos André Torres de Souza
Tania Andrade Lima 319
- 12.4. O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XVIII – (III). AS LOUÇAS DESTINADAS AO SERVIÇO E CONSUMO DE ALIMENTOS
(THE FOOD SYSTEM IN 18TH CENTURY RIO DE JANEIRO – (III). POTTERY USED TO SERVE AND CONSUME FOOD)
Sílvia Peixoto
Tania Andrade Lima 333
- 12.5. INTERPRETANDO O CONJUNTO DOS ACHADOS
(INTERPRETING THE FINDINGS)
Tania Andrade Lima 353
- 12.6. O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX – ENTRE A CONSERVAÇÃO E A TRANSFORMAÇÃO
(THE FOOD SYSTEM IN THE FIRST HALF OF 19TH CENTURY RIO DE JANEIRO – BETWEEN CONSERVATION AND SHIFTING)
Glaucia Malerba Sene
Andrea Jundi Morgado
Martha Locks
Tania Andrade Lima 357

(Página deixada propositadamente em branco)

PREFÁCIO

A tendência dos estudos do século XXI sobre a *mesa* tem sido de privilegiar as abordagens multi- e transdisciplinares. Aliás é na sua aceção holística que usamos o termo *mesa*, universo que engloba bens, pessoas e ideias. A *mesa* não é apenas momento e espaço de refeição. Ela é: pretexto de cultivo, abastecimento e distribuição de produtos alimentares; motivo da confeção de alimentos; palco de socialização e de expressão de valores, hierarquias e rituais. No fundo refletir hoje sobre a *mesa* constitui um processo de indagação atento a três dos principais pilares da relação do homem com o alimento, ao longo de toda a sua história: alimentação, saúde e cultura. Porque suprime as necessidades biológicas de sobrevivência, podemos afirmar que a função primordial da *mesa* reside na **alimentação**. Porque o que se ingere condiciona o bem-estar físico e emocional do consumidor, a *mesa* formata-se na sua relação com a **saúde**. Porque as práticas alimentares decorrem e veiculam inevitavelmente contextos sociais, económicos, políticos e/ou ideológico-morais, toda a *mesa* é **cultura**.

Na sequência de dois volumes anteriores, também publicados sob a égide do projeto de pesquisa luso-brasileiro DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia¹, reúne-se, nesta obra coletiva, mais um conjunto de contributos para o melhor conhecimento do património alimentar luso-brasileiro. Importa esclarecer que o entendimento que temos de património comum entre Portugal e o Brasil deriva não de uma relação mútua de “influência” (que coloca a tónica na transferência de elementos de uma cultura a outra, que se limitaria a recebê-los como tal), mas de um processo de “trânsitos culturais” (conceito que tem em conta as condições de recepção e de apropriação)². Mais, atendendo a que cada uma das culturas se constrói de trânsitos culturais anteriores aos momentos de encontro de uma com a outra

¹ C. Soares, I. C. Macedo (coords.), *Ensaio sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro; Studies on Luso-brazilian Food Heritage*. Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Série DIAITA: Scripta & Realia (Coimbra, São Paulo 2014); C. G. Ribeiro, C. Soares (coords.), *Odisseia de Sabores da Lusofonia; Lusophone Food Odyssey*. Imprensa da Universidade de Coimbra. Editora Universitária Champagnat, Série DIAITA: Scripta & Realia (Coimbra, Curitiba 2015).

² Seguimos a definição de F.-J. Ruggiu (“Quelques réflexions sur l’histoire comparée et sur les théories des interactions culturelles”, in Genet J.-P. et Ruggiu F.-J. (eds.), *Les idées passent-elles la Manche? Savoirs, représentations, Pratiques (France-Angleterre, Xe-XXe siècles)*. Paris, PUPS, 379-393), segundo a qual os processos de apropriação devem ser entendidos como “formes par lesquelles la civilisation ou les groupes récepteurs transforment et déforment les apports pour les adapter à leur propre contexte culturel et à leurs propres besoins sociaux” (p. 386).

e que processos idênticos envolvendo outros ambientes culturais ajudam à melhor compreensão do universo do diálogo luso-brasileiro, incluímos nesta obra consagrada às **Mesas Luso-brasileiras** estudos cujo enfoque incide na cultura clássica greco-latina, património ancestral comum dos países ditos ocidentais, bem como contextos medievais e realidades externas às geografias de Portugal e Brasil.

A obra organiza-se em três partes, contendo um total de 12 capítulos, cuja harmonização temática ressalta do título atribuído a cada uma das partes. A segmentação que fizemos teve por critério a identificação daquela que é a tônica dominante explorada pelos autores na análise que fazem da Alimentação. São muitos os prazeres gerados pela mesa, sendo os mesmos evidenciados na Parte I (**Mesas de Delícias: quando o alimento é prazer**). Como a mesa constitui ADN cultural de qualquer sujeito, independentemente do grau de consciência que ele possa ter de que *o que come, como come, por que come e com quem come* são comportamentos identitários, que o definem (por proximidade ou afastamento) em relação aos 'outros' (contemporâneos e antepassados), tais problemáticas são congregadas na Parte II (**Mesas Patrimoniais: quando o alimento é identidade**). Finalmente, o conjunto de estudos que encerra o volume trata da dimensão material da alimentação, geralmente secundarizada, sobretudo pelo fato de ser classificada pela UNESCO como um Património Imaterial. A história e a arqueologia, no seio das ciências Humanas, são das disciplinas que mais têm chamado a atenção para a importância das materialidades (objetos e produtos) da alimentação, como se atesta na Parte III (**Materialidades da mesa: abastecimento e serviço alimentares**).

A **Parte I – Mesas de Delícias** reúne três estudos, todos incidindo sobre o recurso abundante que autores gregos e romanos faziam nas suas obras dos prazeres da mesa e da associação entre comida e sexo. Nos poetas cômicos, a comida é sobretudo usada como metáfora erótica (cap. 1); o biógrafo romano Suetónio recorre ao vício da gula para retratar a vida (privada e pública) de excessos do imperador Vitélio (cap. 2); o banquete romano é representado como palco de prazeres da carne, em que as delícias não são apenas a comida, mas também os jovens escravos (cap. 3).

A **Parte II – Mesas Patrimoniais** é constituída por sete contributos, que oferecem ao leitor formas diversas de a mesa se assumir como manifestação de identidades, as quais são vistas como heranças geradoras de património para os vindouros. Os estudos tanto tratam as matérias na longa duração (da Antiguidade ao séc. XIX), como se confinam a recortes temporais mais breves. De âmbito cronológico amplo são os caps. 4 e 6. No primeiro discute-se como, ao longo da história da literatura culinária (ela própria um património), a confecção de alimentos tem sido encarada como uma arte, uma ciência ou um misto das duas. No cap. 6 faz-se a história de um produto que na alimentação portuguesa marca tanto as mesas populares, económicas e despretensiosas,

como conquista lugar nas mesas requintadas da “alta cozinha”: a castanha. Os restantes cinco capítulos abordam períodos cronológicos bem delimitados. Para o Portugal pré-romano é analisada a forma como, já na Antiguidade, o geógrafo Estrabão, na caracterização que faz da identidade dos montanheseiros do norte da Península Ibérica, considera o modo de vida (em que se inclui a dieta alimentar) um marcador identitário e diferenciador dos conquistados em relação ao romano civilizado (cap. 5). A relação das populações migrantes com hábitos alimentares diversos dos pátrios é a temática comum aos caps. 7, 9 e 10, sendo que se tocam referentes culturais e contextos temporais distintos, respetivamente: colonos britânicos nas Índias Ocidentais, no séc. XIX; emigrantes portugueses atualmente a residir em Curitiba, para onde se mudaram em meados do séc. XX; emigrantes em Amesterdão, provenientes de diferentes países europeus, africanos e da América do Sul. Integra ainda esta parte um capítulo (o 8) em que se analisa como uma revista feminina brasileira (O Jornal das Moças) permite relacionar o papel da mulher dentro do lar com a questão da segurança alimentar, principalmente no que concerne à construção de um património alimentar.

O livro encerra com a **Parte III**, composta por dois capítulos, onde o estudo de fontes escritas e de materiais arqueológicos permite colocar a tónica nas **Materialidades da mesa**. Ambos os contributos incidem sobre períodos cronológicos coincidentes ou próximos (os sécs. XVIII e XIX), diferindo nos objetos de estudo escolhidos. No primeiro, a realidade sob análise é o auto-da-fé, procedendo-se à análise da estrutura dos gastos que ele envolve em matéria de custos com a alimentação, numa tentativa de identificar eventuais diferenças entre os serviços de mesa prestados a hierarquias distintas (cap. 11). No segundo apresentam-se em três subcapítulos os resultados obtidos na escavação de um poço de água e limites adjacentes, sito na cidade do Rio de Janeiro, em contexto datado no séc. XVIII (cap. 12.1). O cruzamento de resultados do estudo de restos faunísticos (cap. 12.2), de recipientes cerâmicos destinados ao processamento e estocagem de alimentos (cap. 12.3), de louças de servir e de técnicas culinárias (cap. 12.4) permite concluir ser muito marcada a influência dos costumes alimentares de importação portuguesa num dos mais urbanizados territórios da América portuguesa (cap. 12.5). Índícios de que esse domínio do padrão cultural alimentar dos colonos se terá prolongado para o século seguinte são retirados da escavação de unidades residenciais na mesma cidade, para a primeira metade do séc. XIX (cap. 12.6).

(Página deixada propositadamente em branco)

FOREWORD

The tendency of 21st century studies about the *table* has been to privilege as multi and transdisciplinary approaches. In fact, it is in its holistic sense that we use the term *table*, a universe that encompasses goods, people and ideas. The *table* is not just moment and space of meal. It is: a pretext for cultivating, supplying and distributing of food products; reason for confection of food; stage of socialization and expression of values, hierarchies and rituals. Basically, reflect today about the *table* constitutes a process of careful inquiry into three of the main pillars of the man's relationship with food, throughout its history: food, health and culture. Because it suppresses the biological needs of survival, we can affirm that the primary function of the *table* lies in the **food**. Because what is ingested conditions the physical and emotional well-being of the consumer, the *table* is shaped in its relationship with **health**. Because eating practices inevitably lead to social, economic, political and/or ideological-moral contexts, all the *table* is **culture**.

Following two previous volumes, also published under the aegis of the Luso-Brazilian research project DIAITA - Lusophony's Food Heritage, in this collective work, a further set of contributions for a better knowledge of the Portuguese-Brazilian food heritage. It is important to clarify that our understanding of common heritage between Portugal and Brazil derives not from a mutual relation of "influence" (which emphasizes the transfer of elements from one culture to another, which would be limited to receiving them as such), but a process of "cultural transits" (concept that takes into account the conditions of reception and appropriation). In view of the fact that each one of the cultures is constructed of cultural transits that precede the moments of encounter with one another and that identical processes involving other cultural environments help to better understand the universe of the Portuguese-Brazilian dialogue, we include in this work consecrated to the Luso-Brazilian Tables studies focusing on the classical Greco-Latin culture, common ancestral heritage of Western countries, as well as medieval contexts and realities external to the geographies of Portugal and Brazil.

The work is organized in three parts, containing a total of 12 chapters, whose thematic harmonization stands out from the title attributed to each of the parts. The segmentation that we made had as a criterion the identification of the one that is the dominant tonic explored by the authors in the analysis that they make about food. There are many pleasures generated by the table,

the same evidenced in Part I (Tables of delights: when food is a pleasure). As the table constitutes the cultural DNA of any subject, regardless of the degree of awareness that he may have of what he eats, how he eats, why he eats and with whom he eats, they are identity behaviors that define (by proximity or distance) in relation to the “others” (contemporaries and ancestors), such problems are assembled in Part II (Patrimonial tables: when the food is an identity). Finally, the studies that conclude the volume deals with the material dimension of food, which is generally secondary, mainly because it is classified by UNESCO as an Intangible Heritage. History and archeology, within the human sciences, are the disciplines that have most called attention to the importance of the materiality (objects and products) of food, as can be seen in Part III (Materiality of the table: food supply and service).

Part I – Tables of Delights brings together three studies, all focusing on the abundant resource that Greek and Roman authors did in their works of the pleasures of the table and the association between food and sex. In comic poets food is mostly used as an erotic metaphor (chapter 1); the Roman biographer Suetonius resorts to the gluttony vice to portray the life (private and public) of the excesses of the Emperor Vitellius (chapter 2); the Roman banquet is represented as a stage of pleasures of the flesh, in which the delights are not only the food but also the young slaves (chapter 3).

Part II – Patrimonial Tables consists of seven contributions, which offer to the reader different forms of the table assuming it as a manifestation of identities, which are seen as legacies that generate patrimony for the coming years. The studies both deal with the subjects in the long duration (from antiquity to the 19th century), as well as confining themselves to shorter time cuts. Of broad chronological scope are the chs. 4 and 6. In the first one we discuss how, throughout the history of culinary literature (itself a heritage), food preparation has been seen as an art, a science or a mixture of both. In ch. 6 is the story of a product that in Portuguese food marks both popular, economic and unpretentious tables, as conquest place in the sophisticated tables of “high cuisine”: the chestnut. The remaining four chapters deal with well-defined chronological periods. For pre-Roman Portugal is analyzed the way in which, in ancient times, the geographer Strabo, characterizing the identity of the northern mountaineers of the Iberian peninsula, considers the way of life (including the diet) a marker identity and differentiator of those conquered in relation to the civilized Roman (chapter 5). The relation of the migrant populations with food habits different from the country, is the common theme of the chapters 7, 9 and 10, in which they touch different cultural references and temporal contexts, respectively: British settlers in the West Indies in the nineteenth century; Portuguese emigrants currently residing in Curitiba, where they moved in the middle of the 20th century; emigrants in Amsterdam from different European, African and South

American countries. This section also includes a chapter (8) that analyzes how a Brazilian women's magazine (*O Jornal das Moças*) makes it possible to relate the role of women in the household with the issue of food security, especially in what concerns the construction of an alimentary heritage.

The book concludes with **Part III**, composed of two chapters, where the study of written sources and archaeological materials allows to emphasize the **materiality of the table**. Both contributions focus on coincident or close chronological periods (the eighteenth and nineteenth centuries), differing in the chosen of study objects. In the first, the reality under analysis is the self-faith, analyzing the structure of the expenses it involves in terms of food costs, in an attempt to identify possible differences between table services provided to different hierarchies (chapter 11). In the second one, the results obtained in the excavation of a water well and adjacent limits, located in the city of Rio de Janeiro, are presented in three sub-chapters, in a context dated in sec. XVIII (Chapter 12.1). The cross-checking of results from the study of faunal remains (Chapter 12.2), ceramic containers for processing and storage of food (Chapter 12.3), serving dishes and culinary techniques (Chapter 12.4) marked by the influence of Portuguese food customs in one of the most urbanized territories of Portuguese America (Chapter 12.5). Indications that this predominance of the cultural pattern of the colonists' food will continue for the next century, are removed from the excavation of residential units in the same city, for the first half of the century XIX (Chapter 12.6).

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE I

MESAS DE DELÍCIAS: QUANDO O ALIMENTO É PRAZER

(Página deixada propositadamente em branco)

**FOOD AND PARTIES.
SEDUCTION, EROTIC AND SEXUAL METAPHORS
IN GREEK COMIC FRAGMENTS**

**(Sedução dos alimentos e festas, metáforas eróticas
e sexuais em fragmentos de quadrinhos gregos)**

VIRGINIA MASTELLARI

PHD STUDENT AT ALBERT-LUDWIGS-UNIVERSITÄT FREIBURG (DE)

DEPARTMENT: KLASSISCHE PHILOLOGIE

MEMBER OF “KOMFRAG” (KOMMENTIERUNG DER

FRAGMENTE DER GRIECHISCHEN KOMÖDIE) PROJECT

VIRGINIA.MASTELLARI@LIBERO.IT

ABSTRACT: It is possible to notice the role of the food in general and of the fish in particular in Greek comic fragments to persuade people from an erotic point of view. As Athenaeus (IX 402d) puts it: «the accounts of dinner parties offered by the comic poets provide more pleasure for one’s ears than one’s throat» (tr. Olson 2008). The metaphor is thus played on two levels: firstly, the lists of foods have the specific role to persuade people to take part in these comic gatherings; the food often hides double entendres for male and female genitalia or is explicitly aphrodisiac. Secondly, the comic fragments linked to the food show a wide range of sexual metaphors, which are the perfect surround for these descriptions. An example is Mnesimachus’ fr. 4 K.–A., the longest (together with Anaxandrides’ fr. 42 K.–A.) comic list of food at 65 lines. I will start from this fragment to show all the aspects that I have listed above (persuasive power of the food, metaphors linked to the food – fish and meat in particular – and the other sexual metaphors that stud the whole text), giving examples and *loci similes* from other comic fragments about the tantalizing power of food.

KEYWORDS: food, fish, sex, appetite, comedy.

RESUMO: É possível notar o papel dos alimentos em geral e do peixe em particular em fragmentos de quadrinhos gregos para persuadir as pessoas desde o ponto de vista erótico. Como Athenaeus (IX 402d) diz: “as quantidades dos jantares oferecidos pelos poetas de quadrinhos fornecem mais prazer para os ouvidos do que para a garganta” (tr. Olson, 2008). A metáfora é assim jogada em dois níveis: em primeiro lugar, as listas de alimentos têm o papel específico de persuadir as pessoas a participarem dessas reuniões de quadrinhos; o alimento costuma ocultar o duplo entendimento de genitais masculinos e femininos, ou é explicitamente afrodisíaco. Em segundo lugar, os fragmentos de quadrinhos ligados aos alimentos mostram uma ampla gama de metáforas sexuais, que são perfeitamente envolventes para essas descrições. Um exemplo é Mnesimachus’ fr. 4 K.–A., a lista de quadrinhos mais longa (juntamente com Anaxandrides’ fr. 42 K.–A.)

com 65 linhas. Eu começarei a partir deste fragmento para mostrar todos os aspectos acima mencionados (poder persuasivo da comida, metáforas ligadas ao alimento - peixe e carne em particular - e as outras metáforas sexuais que aparecem no texto todo), dando exemplos e símiles de outros fragmentos de quadrinhos sobre o poder tentador da comida.

PALAVRAS-CHAVE: alimentos, peixe, sexo, apetite, comédia.

Because of the culinary interests of Athenaeus of Naucratis, a major source for Greek comic fragments, a great number of these texts, especially the ones from Middle and New Comedy, deal with food. Moreover, the food in comedy has often metaphorical meanings and specific dramatic functions. The aim of this paper is to show three ways in which food, and particularly fish, plays a seductive and erotic role in the comic fragments.

I. PERSUASIVE POWER OF FOOD

Lists of food are very common in Middle and New Comedy. We can find them in 31 fragments of different lengths, by Alexis (fr. 84, 115, 132, 167, 179, 281¹), Anaxandrides (fr. 28, 42), Anaxippus (fr. 6), Antiphanes (fr. 71, 130, 131, 140, 177, 191, 223, 233, 243, 273, 295), Axionicus (fr. 7), Dionysius (fr. 5), Ephippus (fr. 12, 13, 24), Epigenes (fr. 5), Eubulus (fr. 18, 37, 63), Heniochus (fr. 3) and Posidippus (fr. 15)². Most of them are composed in anapaestic dimeters, which suggests that such catalogues were delivered in a standardised way. Another common feature of these lists is the presence of fish, which plays an important role in tantalising people on two levels. Firstly, it whets people's appetite. With the exception of some very cheap and common species³, the consumption of fresh fish was a marker of wealth and affluence. Going to the fish-market meant that you were rich (unless you were a parasite or a slave sent by someone else)⁴. Comic poets themselves often complain about the high price of fish⁵. The fact that the fish is such a luxurious good

¹ All comic fragments are cited from the last edition by Kassel–Austin (1983–2001).

² The order is alphabetical. For similar lists in Old Comedy, cf. Dohm 1964: 59–61. Arnott 1996: 225 notes that the interest in lists is not confined to the topic of food, as we have catalogues of constituents of love (Alex. fr. 247), Mediterranean islands (Alex. fr. 270), dice throws (Eub. fr. 57), drinks (Eub. fr. 93), and *hetairai* (Timocl. fr. 27).

³ Cf. Davidson 1997: 7, they are also listed by Mylona 2015: 150–152; see also p. 158.

⁴ Cf. e.g. Timocl. fr. 11. 1–2 “seeing a marketplace full of fish is delightful / for a person who's well to do; but if he's poor, it's awful” (Olson 2008a: 97). For the fish as luxurious food *par excellence* see Gilula 1995b: 391–393; Purcell 1995: 136; Wilkins 1997: 20.

⁵ Cf. e.g. Ar. *Ra.* 1065–1068, Alex. fr. 78 (with Arnott 1996: 216 ad loc.), Diphil. fr. 31–32; see Davidson 1993: 53–56; 1997: 226–227; Mylona 2015: 157–158. For criticism against fishmongers cf. e.g. Alex. fr. 16, Amph. fr. 30, Antiph. fr. 123, 145, 159, 164, 204, 217, Arched.

may seem surprising for a country so close to the sea, but, as Davidson notes, “apart from the difficulty of preserving and transporting it⁶, fish was probably so valued because the Mediterranean simply didn’t have a great abundance of good-tasting, decent-sized fish⁷: fish was expensive and desired because it was generally uncommon. In addition to its literal and culinary meaning, fish evoked (like today) also a wide range of sexual metaphors⁸. Comic poets and ancient Greek writers associated many sea creatures with the sphere of sexuality, thus making obscene jokes about courtesans and aphrodisiacs, as well as double entendres for male and female genitalia. In this way, the mention of fish whetted the audience’s sexual, as well as culinary, appetite.

A good example of this symbolic use of food (and of fish in particular) in a culinary list is attested in Mnesimachus’ fr. 4. Together with Anaxandrides’ fr. 42, the fragment is the longest preserved comic catalogue of food consisting of 65 anapaestic dimeters and describes a lavish feast consisting of every kind of desirable and imaginable food; the circumstance of the gathering is unknown. A character, the master or a cook, sends a slave to the *agora* to summon the late guests. However, the use of verbs in the perfect tense suggests that the dinner is already in progress⁹, so these latecomers can hardly be regular guests¹⁰; rather, they are probably young boys who are to provide erotic pleasure for the “real” visitors¹¹. Therefore, the invitation is composed in such a way as to persuade the boys to come. The fragment consists of two lists: the first list, the shorter one, covers only 10 lines, from l. 10 to l. 20, and does not sound tempting at all: “the

fr. 3, Diphil. fr. 67, etc.

⁶ And fish transportation was not a secondary issue, cf. Mylona 2015: 155-156.

⁷ Davidson 1997: 188. He suggests, however, that comic poets’ complaints about the price of fresh fish was a comic exaggeration and that also ordinary people could occasionally buy some good fish, cf. Fisher 2000: 368-369. Purcell (1995: 135-139, followed by Wilkins 2000: 300) believes that the main point was not the availability of fish in the Mediterranean in general, but rather the unpredictability of fish supply. See moreover Mylona 2015: 148-150, who points to the importance of focusing not on “the total available fish biomass, but the part of it that was accessible and exploitable by the fishermen in specific locations” (p. 150). Mylona (ibid.: 153-155) also focuses on the toolkit (and the skills) of the fishermen.

⁸ In this paper I will only discuss the link between fish and pleasure/persuasion. This obsession about fish occurs in another famous comic metaphor based on the relation between fish and power. People who displayed lack of self-control in their appetite for fish were not good and worthy citizens and, most of all, good politicians (the most famous example is the accusation of anti-democratic leanings to Bdelycleon when he buys groupers instead of membrades at the fish-market in *Ar. Vc.* 488-499), see e.g. Davidson 1993; 1995: 207-213; 1997: 186-190, 234-236, 278-301; Wilkins 2000: 249.

⁹ Cf. ll. 12 *herpastai* “[snacks] have been pulled” and 13 *exeiretai* “[meat] has been removed”. I use Olson’s translation (2008b: 377-383) for the quotations of this fragment.

¹⁰ That is, friends or acquaintances of the host, who are already taking part to the feast, as it is described at ll. 18-20: “a wild dance is being thrashed out; / the boys are having dirty thoughts; / and everything in the house is upside-down”.

¹¹ See also Gilula 1995a: 144-145.

fish is cold, the wine's warm, / the barley-cake's dry, and the bread's dry too" (ll. 10-11). The second list extends from l. 27 to l. 65. In spite of the speaker's stated intention (l. 24 "I'll start over and tell you again"), the second description is not a word-by-word repetition of the first: some details are left out, others are just outlined (for example, the bread is only in the first list at l. 11, but the appetizers and the first courses are only in the second one, ll. 29-31). The greatest difference, however, relies in the numerous additions; among these the role of the fish is relevant both in terms of space and significance: in the first list, fish is just generically mentioned (l. 10 *opson*), while in the second it covers 15 lines and comprises 46 different species. The catalogue of the fishes seems to follow a decreasing order of size: first, the speaker presents the biggest ones that are served in slices (*temache*, l. 31, i.e. tuna, sheatfish, dogfish, monkfish and conger eel). Then, two fishes served whole at l. 33 (*phoxinos holos*, *korakinos holos* "a whole *phoxinos*¹², a whole *korakinos*¹³"). At the end, (ll. 34-5) we find the smaller ones, i.e. smelt, mackerel, *thunnis*, goby. What comes next does not follow any order and thus creates a feeling of endlessness and exhaustiveness, as if the speaker is listing all the species he knows. This list presumably sounded unreal to the spectators of the comedy. In the first place, it was not possible for a cook to prepare such a large number of fishes for a party and it would have been prohibitively expensive¹⁴. Moreover, the most knowledgeable audience probably realized that it was impossible to find such a variety at the market at the same time, since these fish have different geographical origins and are fished in different times of the year¹⁵. The symbolic value of fish-eating and its tantalising powers occur also in Anaxandrides' fr. 34. The situation presented by Anaxandrides seems to recall that of Mnesimachus' speaker. In any case, his intention and target are the same: the seduction of a beautiful boy (*horaion meirakyllion*) through fish. Anaxandrides has the speaker describe this erotic conquest through a climax of three verbs linked with the hunting sphere: *halisketai* "capture" (l. 13)... *damazetai* "conquer" (l. 15)... *agusi* "bring" (l. 17), with the final verb (*klinein* "lie down", l. 18) as the goal. Therefore, the intent is the same and the fish is the way to achieve it. Another metaphorical use of fish as a vehicle of persuasion is attested in Lynceus

¹² *Phoxinus phoxinus* L. (?), cf. Thompson 1947: 276. The fish has not been identified with certainty.

¹³ *Sciaena umbra* L. / *Umbrina cirrosa* Cuv. or *Chromis castanea* (Cuv. = *Chromis chromis* L.), cf. Thompson 1947: 122-125; García Soler 2001: 201-203; Dalby 2003: 76, 112, 232-233; Davidson 2002: 96-7. Again, the identification of the species is not sure, since the name may be referred to at least four different kinds of fish. It is often described as a not extremely appetizing fish (Anaxandr. fr. 34, Amph. fr. 22, Arcestr. fr. 20 O.-S.) and listed with small and low-price fishes (Pherecr. fr. 62, Alex. fr. 18).

¹⁴ Wilkins says this of comic banquets in general (2000: 300): "List of fish at banquets revel in all the variety – and do not necessarily reflect 'real' luxurious meals in Athens in the fourth century, where a few expensive fish may have sufficed".

¹⁵ Cf. Gallant 1985: 43-44.

of Samos' fr. 9 Dalby, apparently a letter to Diagoras, quoted by Ath. 7. 295b. Talking about the relationship between Tlepolemus and the young Theseus, Lynceus says that the former seduced the latter with a fish: "Because I suspect, he says, that Theseus – who was a good-looking boy – gave Tlepolemus what he wanted, when Tlepolemus gave him this fish"¹⁶. Moreover, Oppian claimed that Pan lured Typhon out of his lair with a meal of fish, in *Hal.* 3. 18-19: "for he tricked terrible Typhon with promise of a banquet of fish".

Back to Mnesimachus' fr. 4, after the extensive list of different fishes, we find also a catalogue (ll. 46-9) of several kinds of meat. Clearly, we are not dealing with a description of an actual meal, but a tantalising description of a meal that surely never actually took place. As Athenaeus says at the beginning of his work (Book 1. 5a): "Not everything can be prepared at the same time, but it can all be discussed quite easily". The whole fragment is also peppered with sexual metaphors and erotic allusions, such as the lascivious actions that are going on inside the house at ll. 18-20 ("a wild dance is being thrashed out; / the boys are having dirty thoughts; / and everything in the house is upside-down")¹⁷. Furthermore, in the list of actions at ll. 54-55, some verbs with a double entendre are found elsewhere, i.e. *chairei* "enjoying"¹⁸, *paizei* "play amorously"¹⁹, *lordoi* "lying on their back"²⁰, *kentei* "driving in it"²¹.

¹⁶ Transl. Olson 2008: 365-367.

¹⁷ One can also notice the numerous synonyms for the sausage, possibly alluding to the male sexual organ, at ll. 14-15 (*allantos* "sausage", *chordes* "gut-sausage", *physkes* "large-intestine sausage"). For the double meaning of *allas* see Hippon. fr. 86,17 Dg.2 with Degani 2007: 120 ad loc. and Henderson 1991: 20. For *chordes* see e.g. the explicit erotic allusion in *Ar. Ra.* 339 with Dover 1993: 237-238 and Pöhlmann 2012: 124-125 ad loc. Finally, although *physke* apparently has no erotic connotations elsewhere, the speaker seems to be keen on emphasizing the abundance of 'meat' at the gathering.

¹⁸ An erotic context may be seen in Eup. fr. 356 "But I rejoice also in your *paidika*" (transl. Olson 2014, 74). Photius (p 23 = *Sud.* p 858 = Synag. p 9) introduces the fragment pointing that Eupolis employs the term *paidika* for relations with women, cf. *Ar. Vē.* 573. The verb in the middle voice (*charesthai*) – an ungrammatical form put in the mouth of a Persian – is connected to masturbation, cf. e.g. *Ar. Pax* 291 (cf. Olson 1998, 129) and Henderson 1991: 221.

¹⁹ LSJ9 1288b I.5. This meaning is common in poetry (Alcm. *PMG* 58, Anacr. *PMG* 357, 417, Theoc. *Id.* 11. 77 "Many a maiden bids me spend the night in sport with her"), in comedy (*Ar. Av.* 1099 with Dunbar 1995: 590, *Th.* 795, *Ra.* 415, *Ec.* 881, etc. and see *Ar. Ra.* 411 *sympaistria* with Sommerstein 1996: 193), and in prose (cf. e.g. Xen. *Symp.* 9. 2), cf. Henderson 1991: 157.

²⁰ The erotic innuendo with the meaning of "bend oneself supinely" (LSJ9 1061b) is obvious: Henderson 1991: 178-180 cites Mnesimachus' fragment for the obscene use of the verb. See Davidson 1997: 118, who remarks on the sexual position: «the woman bends backwards and thrusts her hips forwards». Cf. also *Ar.* fr. 147 and Plato *Com.* fr. 188.17 with Kassel-Austin ad loc.

²¹ The verb is the cornerstone of the double meaning *kentron/phallus* exploited in Aristophanes' *Wasps*, see ll. 225-226, 407, 431-432, 1060-1062. See also Henderson 1991: 122, 133, 171, 179. In Mnesimachus' passage the erotic innuendo was so obvious that someone interpolated the verb *binei* "to have intercourse with", which Meineke (1840: 574) later identified as explicative of *kentei* and expunged as unmetrical.

2. SEXUAL AROUSAL AND APHRODISIAC FOOD

The image of the food in general and fish in particular as a means for seduction and erotic conquest is not limited to parties and dinners. Numerous poets of the Greek comic tradition also connect food with sexual arousal and play with the erotic qualities of some kinds of food. Apart from the colourful sexual metaphors involving food attested in comic fragments²², aphrodisiac food is very common in comedy.

In Alexis' fr. 175, the speaker appears to be returning home from the market after having bought foodstuffs that are mostly identified as aphrodisiacs: "What's more useful for a man who's in love, Cteson, / than what I've brought you now? Whelks (*kerykas*)²³, scallops (*ktenas*), / hyacinth-bulbs (*bolbos*)²⁴, a big octopus (*pulypun*)²⁵, and some nice fat fish"²⁶. Again, in fr. 281 Alexis lists seven aphrodisiacs and implies that the speaker has used them in pursuing an affair with an *hetaira*: "*pinnas*, a crayfish (*karabon*), / hyacinth bulbs (*bolbos*), snails (*kochlias*), whelks²⁷ (*kerykas*), eggs (*oia*), pigs' trotters (*akrokolia*), / things like that. If anyone who's in love with a courtesan / finds other drugs more useful than these..."²⁸. In Plato Comicus' fr. 189, a character reads aloud a list of food items from Philoxenus' cookbook that are supposed to help with sexual arousal²⁹. The meaning of the list is not clear at the beginning (especially l. 6, "I shall begin with hyacinth bulb and conclude with tuna"), but it becomes more explicit at ll. 9-10 (referring to *bolbos*, the hyacinth bulb: "subdue the hyacinth bulbs with hot ash; drench them with sauce; / and eat as many as you can. For this makes a man's body

²² Already catalogued by J. Henderson in his *Maculate Muse*.

²³ Labelled as aphrodisiac also in the following Alex. fr. 281, cf. Alciph. 4. 13,16. See Hopfner 1938: 282; García Soler 2001: 203-204; 2005: 592.

²⁴ Considered an aphrodisiac food that enhances the male erection (also in Alex. fr. 281 and Plat. Com. fr. 188, 189, quoted *infra*) or the production of sperm (cf. Heraclid. fr. 241 Deichgräber, Diph. Siph. fr. 10 García Lázaro). These characteristics are quite widespread also in non-comic authors (pace Dobrov 1995: 135-137): cf. Galen. 6 p. 625 Kühn, Oribas. *Syn.* 5. 19, Dioscur. 2. 170, Plin. 20. 105 (especially the Megarian ones). See Hopfner 1938: 286, García Soler 2001: 59 and 2005: 587-589.

²⁵ Cf. Xenarch. fr. 1. 7-10 (where there is also a *double entendre* of the octopus meaning phallus, cf. Shaw 2014: 566-567) and medical authors such as Diocles (fr. 222 van der Haijk = 132 Wellmann ap. Ath. 7. 316e) and Mnesitheus (fr. 38 Bertier ap. Ath. 8. 357c-d); see Hopfner 1938: 282; Thompson 1947: 208; Alfageme 1981: 437-438; Wilkins-Hill 1994: 89; Degani 1998: 89; García Soler 2001: 140; 2005: 590-592.

²⁶ Transl. Olson 2008b: 133. For a commentary to the fragment see Arnott 1996: 513-514.

²⁷ I change here Olson's translation, that has "trumpet-shells" (differently from the aforementioned Alex. fr. 175).

²⁸ Transl. Olson 2006: 357. On the interpretation of the foods listed as aphrodisiacs see Shaw 2014: 565.

²⁹ See Pellegrino 2000: 237-261; Pirrotta 2009: 353-366.

stand up straight”³⁰) and the whole fragment proceeds in the same direction: *lopas* (“casserole”) at l. 12 is employed as a metaphor for female genitalia also in other passages, for instance at Ar. *Eq.* 1034. Here, the Sausage-seller obscenely compares Cleon to a dog at work on the personified cities while Demos sleeps, licking at the bowls and the islands at night³¹. While we are not sure that also *tagenon* at the same line has a double entendre, the verb *tagenizein* clearly recalls Eup. fr. 385, where the first speaker claims (l. 1): “I hate living like a Spartan, but I would pay to use the skillet” and the other replies (l. 2): “many women I think now have been fucked!”³². The expression “Living like a Spartan” apparently means “to have sex with boys” – as glossed at Hesychius and Photius (and *Suda* consequently)³³, citing Ar. fr. 358 (but the alleged Spartan fondness for anal intercourse in general is also familiar from Ar. *Lys.* 1162-1164, 1174³⁴) – and “use the skillet” would indicate having sexual intercourse with a woman. Plato Comicus’ description continues with a short list of fishes including the octopus, a sea creature whose aphrodisiac power is well-known (vd. supra). The fragment itself ends with an obscene joke in perfect comic style: “The bullhead, on the other hand—” (B.) “Will, I hope, sneak up and sting you in the ass!” (l. 22).

The large number of examples like these and the belief in the aphrodisiac qualities of some foods help to explain less explicit comic scenes, for example Ar. *Ec.* 1089-1092. In this scene, the second old woman offers to prepare a potful of bulbs (*bolbon chytra*) in order to seduce the reticent young boy and to enable him to have intercourse with the two old women. Here, although the qualities of the hyacinth bulb are not explicitly mentioned, the spectators surely understood the meaning.

3. FISH NICKNAMES AND ANTHROPOMORPHISED FISH

The last type of association between food and sexuality in comic fragments involves the use of fish names to describe human objects of desire. The most impressive example is attested in Antiphanes’ fr. 27. The fragment’s language works on two different levels, as it lists a catalogue of fishes but, since every fish alludes to a contemporary personality, it also functions as a catalogue of people. The metaphors are based on word-plays on: (a) the name of the fish

³⁰ Transl. Olson 2006: 25-29.

³¹ But also Xenarch. fr. 1. 9-10 and Eup. fr. 60, cf. Henderson 1991: 144; Shaw 2014: 567-568.

³² Transl. Olson 2014: 123 and see commentary ad loc., although he is very cautious since the text is uncertain.

³³ Phot. l 48 = *Suda* l 62 (cf. Hsch. l 224).

³⁴ Cf. Olson 2014: 126. See also Henderson 1987: 204-205.

and the name of the person (*Kobion* at l. 19³⁵), (b) the name of the fish and the trade of the person (*kitharos* fish name – *kitharoidois* “citharodes” at ll. 15 and 17, *tarichos* “saltfish” – sons of a salt-fish merchant at l. 22) or (c) the popular nickname of the person (Kallimedon *ho Karabos*³⁶ at l. 5)³⁷. It is also very interesting that Sinope, Pythionice and Theano (ll. 12, 20, 24) were all contemporary prostitutes³⁸. Antiphanes seems to be referring to courtesans with a number of different seafood appellations³⁹: *sepia* (“cuttlefish” l. 1), *karabos* (“crayfish” l. 5), *mainides* (“sprats” l. 5), *triglai* (“red mullets” l. 10), *gongros* (“conger eel” l. 12), *aphyai* (“anchovies” l. 23), *trygon* (“sting-ray” l. 23). The text exclusively deals with food and eating (*katedet(o)* “gulp down” l. 7, *edesma* “food” l. 10, *katesthiei* “to devour” l. 11, *edestes* “eater” l. 15, *geusetai* “taste” l. 21) and eating is often a metaphor of having a love-affair (ll. 9-10 “I stationed you here on the right, / Red Mulletts, here, delicacy for the noble Callisthenes” and 15-16 “But here’s a *Kitharos*, / if he sees *this*, he won’t keep his hands off it!”⁴⁰). At lines 9-22 a series of love-affairs between contemporary men and *hetairai* are presented metaphorically as purchases of fish, or love-affairs and fish-purchases become two sides of the same coin⁴¹. Courtesans nicknamed as fish are not unique to Antiphanes’ fragment: we know that the term *aphyai*, “anchovies” was commonly given to courtesans from Athenaeus’ Book 8 (568a-b) and perhaps⁴² a similar

³⁵ PAA 588990, cf. Arnott 1996: 270 on Alex. fr. 102, where he’s again listed together with Callimedon.

³⁶ PAA 558185, politician and orator; he is nicknamed “Crayfish” because of his passion for this fish (or eating fish in general: this is the main reason why he’s mocked in comic fragments, cf. Alex. fr. 57, 102, 173, 198, 249, Antiph. fr. 77, Eub. fr. 8, Philem. fr. 43; in Alex. fr. 149 and Men. fr. 224 his favourite seems to be the eel) or, more likely, because of the squint in his eyes (cf. Alex. fr. 117, 118, Timocl. fr. 29), see Arnott 1996: 178-179 on Alex. fr. 57 (about the relationship between the fishmongers and Callimedon). See Nesselrath 1997: 276-277.

³⁷ See Kostantakos 2000: 70 and cf. Nesselrath 1997: 279-281.

³⁸ Sinope (PAA 823225) is named also by Antiph. fr. 23, 43, 114, 168, Alex. fr. 109, cf. Ath. 13. 585f-586a; Pythionice (PAA 793690) cf. Alex. fr. 143 with Arnott 1996: 418 ad loc., Timocl. 15, 16, 27 and see Ath. 13. 594d-595f, 586c; Theano (PAA 501887) is cited elsewhere only at Anaxil. fr. 22.

³⁹ For the assimilation of women (and particularly *hetairai*) to animals cf. Foka 2011. For the treatment of the *hetairai* in Greek comedy cf. e.g. Auhagen 2009, 40-58 (*archaia*), 59-79 (*mese*), 80-135 (*nea*). The comparison between courtesans and food also depends on the imaginary depiction of *hetairai* as ‘meat for consumption’, cf. Foka 2014, 86-87 on Alex. fr. 103, where prostitutes are linked to the heads of slaughtered animals sold at the market: «the fragment in fact not only characterizes courtesans as greedy but also comically refers to emotional and physical trends within the ‘courtesan market’» (p. 87).

⁴⁰ Transl. Olson 2008b: 43.

⁴¹ See Davidson 1997: 10, “it is hard to know at any one time whether he is satirizing his victims for their love of fish or for their excessive devotion to hetaeras and boys”.

⁴² But it is not certain since the fragment is corrupted.

double entendre occurs in Archippus' fr. 19: "the boiler ran into the anchovy and sucked her right down"⁴³.

In other cases, fish function as objects of desire through anthropomorphisation, as in Diphilus' fr. 32⁴⁴, or in a comparison to beautiful, desirable maidens as the conger-eel in Ar. *Ach.* 883-894. Here, after the Theban has extracted an eel from a basket, Dikaiopolis plays a paratragic invocation with poetic vocabulary to glorify it⁴⁵. Again, in Ar. *Pax* 1013-1014, Trygaeus lists the material benefits that the Athenians may have after the restoration of peace and of trade all over Greece. He mentions "Copaic eels coming by the basketful" (l. 1005) from Boeotia and imagines the reaction of Melanthius, a fish-loving tragedian, who arrives too late at the marketplace and finds no eels anymore. He desperately shrieks in pain and launches into a pathetic soliloquy taken from his own *Medea*: "I'm done for, done for, and bereft / of her that lay in amid... beets!" (ll. 1014-1015)⁴⁶. Finally, at Ar. *Lys.* 701-702 the eel is "the *hetaira* next door" to invite for a party. Moreover, the eel is called "a young woman, still unmarried" (*nympha apeirogamos*) in Eub. fr. 34, or it is even referred to as a goddess, as in Eub. fr. 64 "(of) a young Boeotian girl / from Copais; because I'm hesitant to refer to a goddess by name"⁴⁷ and Matro fr. 1. 38-40 O.-S. "in his tracks came a white-armed goddess-fish, / the eel, who claims to have spent time in the arms of Zeus. / She was from Copais, whence comes the race of wild eels"⁴⁸.

Therefore, the fish themselves can both represent metaphorically an object of sexual desire and refer to specific people.

⁴³ Transl. Shaw 2014: 570; cf. Archipp. fr. 27, where some fish are identified with human categories: "we for our part our Thraittas, Atherine the pipe-girl, Sepia the daughter of Thyrsus, the Triglai, ..." (transl. Olson 2008: 557-559). Moreover, in Antiph. fr. 192, 1-4 fish names may allude to courtesans and their clients: "a man who expected to cast a net around a large number of fish caught a single perch at enormous expense; and a grey mullet who was disappointed in the perch brought another † equal her. A perch willingly follows a *melanouros*" (transl. Olson 2009, 155, cf. Auhagen 2009, 77-78). For courtesans named by fish cf. McClure 2003: 72-73. See also Davidson 1997: 318, n. 11, who notes that "the goddess of Madurai in Tami Nadu who seduces Shiva and becomes his bride is known there as Meenakshi, the Fish-eyed goddess". This is what Henry (1992: 257) calls "feminized sexualization of food". Although she refers to Athenaeus' work with her definition, it seems pointless to separate Athenaeus' passages from the literary texts he quotes.

⁴⁴ "But all the same, if one of them smiled at me, / groaned and paid whatever he asked me for". Transl. Olson 2008: 25.

⁴⁵ See Olson 2002: 294-297 and Rau 1967: 144-148.

⁴⁶ Transl. Henderson 1998: 555.

⁴⁷ Transl. Olson 2008: 395.

⁴⁸ Transl. Olson-Sens 1999: 57 and comm. ad loc. pp. 99-100. Moreover, see Degani 1995: 423-425; Gilula 1995b: 389-390 and Wilkins 2000: 37-38.

4. CONCLUSION

In conclusion, this analysis shows three ways in which food in general, and fish in particular, play a symbolic role in Greek comic poetry through sexual metaphor and erotic imagery. In the first example, Mnesimachus' fragment, the enormous list of food has a tantalising effect aimed at persuading people to join a party. In other fragments, fish are described as a powerful means to lure other persons. In these cases, aphrodisiac foods have both literal, culinary denotations and metaphorical, erotic connotations. Lastly, in the third section, it is possible to notice how thin the line between fish and human beings is when they are both objects of desire: we often find imagery of human beings represented as fish – especially *hetairai*, seen as women for consumption – or passages in which the fish are anthropomorphised, sometimes even personified, as a god.

Food and sex are two inextricably connected elements in ancient comedy. As Terence in his *Eunuchus* has Chremes say “Verbum hercle hoc verum erit: «sine Cerere et Libero friget Venus»” (*Eun.* 732): “the proverb turns out to be true: «Without food and wine love is cold»”.

BIBLIOGRAPHY

- Alfageme, M.I.R. (1981), *La medicina en la comedia ática*, Universidad Complutense, Madrid.
- Arnott, W. G. (1996), *Alexis: the fragments. A commentary*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Auhagen, U. (2009), *Die Hetäre in der griechischen und römischen Komödie*, Beck, München.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*, Psychology Press, London.
- Davidson, J. (1993), “Fish, sex and revolution in Athens”, *CQ* 43.1: 53-66.
- Davidson, J. (1995), “Opsophagia: revolutionary eating at Athens”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, United Kingdom, 204-213.
- Davidson, J. (1997), *Courtesans & Fishcakes: the consuming passions of Classical Athens*, St. Martin's Press, London.
- Davidson, A. (2002), *Mediterranean seafood*, Prospect Books, Malta.
- Degani, E. (1995), “Problems in Greek gastronomic poetry: on Matro's Attikon Deipnon”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, United Kingdom, 413-428.
- Degani, E. (1998), “Filosseno di Leucade e Platone comico (fr. 189 K.-A.)”, *Eikasmós* 9: 81-99.
- Degani, E. (2007), *Ipponatte, Frammenti*, Pàtron, Bologna.
- Dobrov, G. W. (1995), *Beyond Aristophanes: Transition and Diversity in Greek Comedy*, Oxford University Press, Atlanta.

- Dohm, H. (1964), *Mageiros: die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, Beck, München.
- Dover, K. J. (1993), *Aristophanes. Ranae*, Clarendon Press, Oxford.
- Fisher, N. (2000), "Symposiasts, fish-eaters and flatterers: social mobility and moral concern in old comedy", in D. Harvey, J. Wilkins (eds.), *The rivals of Aristophanes: studies in athenian old comedy*, The Classical Press of Wales, London, 355-396.
- Foka, A. (2011), "Beauty and the beast: femininity, animals and humour in middle comedy", *C&M* 62: 51-80.
- Foka, A. (2014), "Material girls: humor and female professional seduction in Greek literature and culture", *EuGeStA* 4: 81-105.
- Gallant, T. W. (1985), *A fisherman's tale: an analysis of the potential productivity of fishing in the ancient world*, Belgian Archaeological Mission in Greece, Gent.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- García Soler, M. J. (2005), "La cocina del amor: elementos afrodisíacos en la antigua Grecia", *REA* 107.2: 585-600.
- Gilula, D. (1995a), "Food: an effective tool of amatory persuasion", *Athenaeum* 83: 143-156.
- Gilula, D. (1995b), "Comic food and food for comedy", in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 386-399.
- Henderson, J. (1987), *Aristophanes: Lysistrata*, Oxford University Press, Oxford.
- Henderson, J. (1991, 2nd ed.), *The Maculate Muse: obscene language in attic comedy*, Oxford University Press, New York-Oxford.
- Henderson, J. (1998), *Aristophanes Clouds, Wasps, Peace*, Loeb Classical Library, London.
- Henry, M. M. (1992), "The Edible Women: Athenaeus's concept of the pornographic", in A. Richlin (ed.), *Pornography and representation in Greece and Rome*, Oxford University Press, Oxford, 250-268.
- Hopfner, T. H. (1938), *Das Sexualleben der Griechen und Römer*, Calve-Lerche, Prague.
- Kassel, R., Austin, C. (1983-2001), *Poetae comici graeci*, De Gruyter, Berolini-Novii Eboraci.
- Kostantakos, I. (2000), *A commentary on the fragments of eight plays of Antiphanes* (diss.), University of Cambridge.
- LSJ⁹ = A Greek-English Lexicon, compiled by H. G. Liddell and R. Scott. A New Edition, revised and augmented throughout by H. S. Jones, Oxford, 1940; Revised Supplement, edited by P. G. W. Glare and A. A. Thompson, Oxford, 1996.
- McClure, L. K. (2003), *Courtesans at table: gender and Greek literary culture in Athenaeus*, Routledge, New York-London.
- Mylona, D. (2015), "Fish", in J. Wilkins, R. Nadeau (eds.), *A companion to food in the ancient world*, Wiley-Blackwell, Oxford-Chichester, 147-159.
- Nesselrath, H.-G. (1997), "The polis of Athens in middle comedy", in G. Dobrov (ed.), *The city as comedy: society and representation in Athenian drama*, Chapel Hill, London, 271-288.
- Olson, S. D. (1998), *Aristophanes: Peace*, Clarendon Press, Oxford.
- Olson, S. D. (2002), *Aristophanes: Acharnians*, Oxford University Press, Oxford.

- Olson, S. D. (2006), *Athenaeus. The Learned Banqueters*. Books 1-3.106e, Harvard University Press, Cambridge (Mass.)-London.
- Olson, S. D. (2008a), *Athenaeus. The Learned Banqueters*, Books 6-7, Harvard University Press, Cambridge (Mass.)-London.
- Olson, S. D. (2008b), *Athenaeus. The Learned Banqueters*, Books 8-10.420e, Harvard University Press, Cambridge (Mass.)-London.
- Olson, S. D. (2009), *Athenaeus. The Learned Banqueters*, Books 10.420e-11, Harvard University Press, Cambridge (Mass.)-London.
- Olson, S. D. (2014), *Eupolis fr. 326-497: translation and commentary*, Verlag Antike, Heidelberg.
- Olson, S. D., Sens, A. (1999), *Matro of Pitane and the tradition of epic parody in the Fourth Century BCE: text, translation, and commentary*, Scholars Press, Atlanta.
- PAA = J. S. Traill, *Persons of Ancient Athens*, 21 voll. Toronto, 1994-2012.
- Pellegrino, M. (2000), *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Pàtron, Bologna.
- Pirrotta, S. (2009), *Plato comicus. Die fragmentarischen Komödien*, Verlag Antike, Berlin.
- Pöhlmann, E. (2012), "Twelve Chordai and the Strobilos of Phrynys in the 'Chiron' of Pherecrates ('PCG' fr. 155)", *QUCC* 99.3: 117-133.
- Purcell, N. (1995), "Eating Fish: the paradoxes of seafood", in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 132-149.
- Rau, P. (1967), *Paratragodia: Untersuchung einer komischen Form des Aristophanes*, Beck, München.
- Shaw, C. A. (2014), "Genitalia of the Sea: seafood and sexuality in greek comedy", *Mnemosyne* 67.4: 554-576.
- Sommerstein, A. H. (1996), *Frogs. Edited with Introduction and Notes (The Comedies of Aristophanes 9)*, Aris & Phillips, Warminster.
- Thompson, D'A. W. (1947), *A glossary of Greek fishes*, Oxford University Press, London.
- Wilkins, J. (1997), "Disorder and luxury at the feast: problematic dining in ancient Greece", *New Comparison* 24: 5-22.
- Wilkins, J. (2000), *The boastful chef*, Oxford University Press, Oxford.
- Wilkins, J., Hill, S. (1994), "Fish heads of ancient Greece", in H. Walker (ed.), *Look and feel: studies in texture, appearance and incidental characteristics of food*, «Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1993», Totnes, 241-244.

O VITÉLIO DE SUETÓNIO:
UMA VIDA CENTRADA NA GULA*

(The *Vitellius* of Suetonius:
a life centered in gluttony)

JOSÉ LUÍS LOPES BRANDÃO
UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CENTRO DE ESTUDOS CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
IOSEPHUS@FL.UC.PT

RESUMO: As fontes antigas apresentam Vitélio como um gastrónomo e amante da boa mesa. Mas Suetónio, seguindo os objectivos da biografia, centrada por força do género sobre o carácter, e o seu método de organização por rubricas, constrói toda a *Vida* de Vitélio em volta do topos do seu principal vício – a gula –, fazendo com que toda a existência pública e privada do imperador fique fortemente determinada por aquela característica.

PALAVRAS-CHAVE: Suetónio, Vitélio, *luxuria*, *gula*, Império.

ABSTRACT: The ancient sources present Vitellius as a gourmet and lover of good food. But Suetonius, following the aims of the biography, centered on the character, according to the main characteristics of the biographical genre and his method of organization by rubrics, builds the entire *Life of Vitellius* around the topos of his main vice – *gluttony* – shaping all the public and private emperor's existence strongly determined by that characteristic.

KEYWORDS: Suetonius, Vitellius, *luxuria*, *gluttony*, Empire.

A *Vida de Vitélio* aparece em Suetónio como o contraponto da biografia que a antecede – a de Otão, imperador que o biógrafo demonstra apreciar, provavelmente pelo facto de o seu pai ter sido oficial no exército daquele. Por isso se compreende que o biógrafo dos Césares tenha criado um retrato assaz negativo, dando excessivo crédito à propaganda dos Flávios contra o Vitélio:

*Trabalho desenvolvido no âmbito do projeto UID/ELT/00196/2013, financiado pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia / Convénio FCT-CAPES – DIAITA. À colega e amiga Luísa Ferreira agradeço a leitura atenta e oportunas sugestões. Incorreções que subsistam são de minha responsabilidade.

por comparação com os outros Césares, este imperador aparece descrito como o mais detestável de todos, desde o nascimento (ou até antes) até à morte. A gula, desdobrada no excesso de comida e de bebida, é o seu principal vício e parece ser a mãe de todos os vícios, até ao nível do repugnante.

A imagem estabelecida de Vitélio é acentuada pelo género. A biografia antiga distingue-se, como é sabido, da História por, segundo diz Plutarco na introdução à *Vida de Alexandre*, se concentrar sobretudo em iluminar o carácter¹. Ora este efeito caracterológico ainda acaba por ser mais acentuado pelo método de Suetónio que, como é sabido, privilegia a descrição por rubricas (*per species*), como ilustração analítica de virtudes e vícios, vida pública e vida privada, em detrimento da descrição cronológica (*per tempora*), reservada habitualmente para o período da ascensão de um imperador até atingir o império. Além disso, o biógrafo dos Césares tende a resumir num parágrafo os feitos militares, enquanto se alonga a descrever hábitos, cultura, aspecto; em suma, questões relacionadas com os *mores*. Como resultado, tende a operar generalizações, transformando em hábitos comportamentos muitas vezes particulares e a organizar as matérias em crescendo de intensidade, em vez da ordem cronológica, potenciando assim o efeito sobre os leitores².

I. A FUNDAMENTAÇÃO DE UM CLICHÉ

Toda esta *Vida* se organiza em volta do *topos* da gula, que se apresenta como um fio condutor estruturante na organização que Suetónio dá às rubricas habituais da biografia antiga. A rubrica dos antepassados, com que o biógrafo começa quase todas as *Vidas*, antecipa já em parte o comportamento de Vitélio, que Suetónio reporta no geral indigno. Neste caso, faz-nos saber que o tio homónimo do imperador, Aulo, era notável pela *magnificentia* da mesa sumptuária – *perlautus* no dizer de Suetónio, termo usado aqui e também na *Vida de Nero*, para referir os fulanos sumptuosos que este imperador admirava³. Tendo em conta o método suetoniano e o conceito que os antigos tinham sobre o carácter, considerado imutável, trata-se certamente de busca de fundamentação do traço. Com efeito, o biógrafo costuma procurar nexos entre os imperadores e a sua “carga hereditária”⁴. De cariz semelhante é uma

¹ Um pequeno gesto ou dito de espírito pode, segundo o Queronense (*Alex.* 1.), ser mais determinante para compreender o *ethos* do que grandes feitos político-militares.

² Neste trabalho, foi retomado, agora numa perspectiva gastronómica, material de Brandão 2009: *passim*; para uma síntese das características do *modus scribendi* de Suetónio, vide pp. 55-91.

³ *Praelatus aliqui famosus cenarum magnificentia*. *Vit.* 2.2. Cf. *Nero* 30.1. A palavra é usada só por Suetónio. Cf. Venini 1997: 106.

⁴ Cf. *Tib.* 3.1: *ex hac stirpe Tiberius Caesar genus trahit, e<t> quidem utrumque; Nero* 1.6: *Pluris e familia cognosci referre arbitror, quo facilius appareat ita degenerasse a suorum uirtutibus*

anedota que a seguir se conta sobre o pai do imperador, Lúcio, que se teria deixado dominar pelo amor *perinfamis*⁵ de uma liberta, chegando a usar em público, como remédio para a garganta, a saliva dela misturada com mel⁶. Não se tratava de nada de anormal, pois o uso medicinal da saliva era comum⁷, mas Suetónio salienta o facto de fazer isso diariamente e à vista de todos⁸.

Uma outra ideia presente nesta *Vida*, relacionada com a indignidade, prende-se com o uso do termo *sordida*. E tal pecha está presente desde o início, nas duas versões sobre a origem da família: se uma versão, atribuída aos aduladores, considera a linhagem antiga e nobre, entroncada em Fauno, rei dos Aborígenes, e na divindade Vitélia (*Vit.* 1), outra, dos detractores, considera-a *noua*, *obscura* e mesmo *sordida*, porquanto remonta a um liberto, um sapateiro remendão, cujo filho, enriquecido à custa de bens confiscados e em processos do fisco, casou com uma prostituta. Mas embora o biógrafo finja distanciamento, *sed quod discrepat, sit in medio* (*Vit.* 2.1) («mas, neste desacordo, o melhor é que se fique em um ponto intermédio»), a verdade é que a pecha infamante ganhará relevância ao longo da biografia. Mais tarde se concluirá que a *gula* era *sordida*. Portanto, mesa farta e sordidez caminharão a par.

2. O DESTINO E A GULA COMO AGENTES DA HISTÓRIA

O biógrafo apresenta uma figura vítima do destino, como demonstra a reacção dos pais ao conhecimento do horóscopo⁹, e marcada pela ignomínia desde tenra idade. A pecha de que passou a meninice e a primeira adolescência entre os supostos prostitutas de Tibério em Cápreas é duvidosa mas

Nero, ut tamen uitia cuiusque quasi tradita et ingenita ret<t>ulerit. Para uma visão mais geral da rubrica dos antepassados de Vitélio, vide Brandão 2009: 337-338.

⁵ Adjectivo significativo por ser raro, pois, segundo Venini (1997: 109), não parece atestado antes de Suetónio.

⁶ *Vit.* 2.4.

⁷ Como regista Plínio, *Nat.* 28.35-39; 28.76; 28.193. Vide Murison 1992: 138.

⁸ *Ne clam quidem aut raro sed cotidie ac palam.*

⁹ Por conhecerem o horóscopo do recém-nascido, os progenitores horrorizaram-se tanto que o pai se opõe a que lhe confiem uma província, e a mãe, ao saber que ele tinha sido enviado às legiões e proclamado imperador, lamenta-o como perdido. Vide análise da influência do destino nas *Vidas dos Césares* em Brandão 2009: 199-211.

demolidora¹⁰; o mesmo se diga da suposição de que o seu pai teria subido na carreira *corporis gratia* do filho, o que não corresponderá de todo à verdade¹¹.

Suetónio continua a sua tese com o veredicto de que: *sequenti quoque aetate omnibus probis contaminatus* («também na idade seguinte foi conspurcado por todo o género de opróbrios»), procurando associá-lo aos vícios dos outros Júlio-Cláudios: diz que obteve o favor de Gaio (Calígula) pela comum dedicação às corridas do circo; o favor de Cláudio, pela afeição aos jogo dos dados; o favor de Nero, pelas mesmas paixões e porque, ao presidir aos jogos Neronianos, secundara os que instavam o imperador a participar no concurso dos citaredos, o que Nero desejava, mas se não atrevia a fazer (*Vit.* 4). Vitélio aparece, na versão de Suetónio, como uma síntese caricatural daqueles três imperadores, pelo excesso no que diz respeito à sumptuosidade.

O vício da gula, que perpassa por toda esta biografia, cruza-se com a força do destino quando, paradoxalmente, se transforma numa espécie de trampolim que garante o progresso na carreira das armas, e, em última análise, o acesso ao governo imperial. A atribuição, inesperada, como sugere o biógrafo (*contra opinionem*), de uma província é fundamentada com o testemunho do próprio imperador em exercício:

[...] nisi quod Galba prae se tulit nullos minus metuendos quam qui de solo uictu cogitarent, ac posse provincialibus copiis profundam gulam eius expleri, ut cuius euidens sit contemptu magis quam gratia electum (*Vit.* 7.1).

“[...] se bem que Galba revelou claramente que ninguém era menos temível do que quem pensa só em comida, e que a goela dele sem fundo podia ser saciada com a abundância da província, pelo que se tornou claro para toda a gente que fora escolhido mais por desprezo que por favor”¹².

¹⁰ *Vit.* 3.2. Esta informação é suspeita, tal como todos os rumores sobre a devassidão de Tibério em Cápreas. Se Vitélio (porque morreu com 59 anos: *Vit.* 18) nasceu em 12 d.C. (e não em 15, como Suetónio indica, talvez erradamente, por referência aos cônsules), já tinha dezanove anos em 31, ano a partir do qual datam as histórias escabrosas sobre Tibério, o que, como observa Murison (1987: 97-99), se não conforma exactamente com *pueritiam primamque adulescentiam Capreis egit*. Vide também o comentário de Murison 1992: 141-142.

¹¹ Tácito, *Hist.* 3.86.1, diz, pelo contrário, que Vitélio devia toda a sua ascensão aos méritos do pai. Para uma análise da carreira política de Vitélio antes de chegar ao império, vide Brandão 2009: 130-131.

¹² Ideia semelhante vem expressa em Tácito (*Hist.* 2.31.1), onde se sugere que as *ignauae uoluptates* (‘os apetites indolentes’) de Vitélio não eram causa de receio para o Estado, em comparação com os vícios de Otão, e se acrescenta que por causa do ventre e da gula Vitélio se desonrava a si próprio (*Hist.* 2.31.3: *Vitellius uentre et gula si inhonestus*). Segundo Díon Cássio (64.4.3), o próprio Nero se ria das predições que auguravam o império a Vitélio (e em que nem sequer o próprio acreditava) e não o considerava uma ameaça.

Pode ser significativo que tal vício seja apontado e ampliado (*profunda gula*) por Galba, imperador que representou a tendência oposta e igualmente censurável para o biógrafo (que não partilha a admiração de Tácito): uma austeridade tal que lhe granjeou a fama de avaro¹³.

E o nexu de causalidade entre o carácter e o destino imperial continua. Graças à sua liberalidade, Vitélio foi recebido com entusiasmo por um exército deseioso de revolta. Precedeu a reputação de afável e generoso (*facilis ac prodigus animus*): durante a viagem, tratara os soldados com amabilidade e familiaridade, exemplificada com uma nota significativa dos temas mais frequentes desta *Vida*: questionava os viajantes se já tinham tomado o pequeno almoço e demonstrava com arrotos que ele próprio já o tinha feito (*Vit.* 7.3). Deste modo, um traço à partida positivo, a *comitas* de Vitélio, também assinalada por Tácito (*Hist.* 1.52.2), é rebaixada em Suetónio por associação aos temas estruturantes da gula e falta de dignidade no cargo ocupado.

O efeito de uma familiaridade, que hoje diríamos populista, acompanhada de relaxamento da disciplina militar, é uma cerimónia de aclamação precipitada, com total ausência de sentido de oportunidade, desordenada e farsesca. Em consonância com o anterior veredicto de Galba sobre a inércia de Vitélio, a aclamação deste apresenta-se em Suetónio tão passiva que recorda a de Cláudio, pela inversão de papéis e subjugação do protagonista à vontade da soldadesca¹⁴:

Quare uixdum mense transacto, neque diei neque temporis ratione habita, ac iam uespere, subito a militibus e cubiculo raptus, ita ut erat in ueste domestica, imperator est consalutatus circumlatusque per celeberrimos uicos, strictum Diui Iulii[i] gladium tenens detractum delubro Martis atque in prima gratulatione porrectum sibi a quodam (Vit. 8.1).

“Pelo que, mal passou um mês, sem se ter em conta nem o dia nem o momento, e já ao anoitecer, foi subitamente arrebatado do quarto pelos soldados, assim mesmo como estava, em roupa de trazer por casa, foi saudado imperador e levado pelas ruas mais concorridas, empunhando a espada do divino Júlio, que fora subtraída a um santuário de Marte e que um deles lhe tinha apresentado às primeiras felicitações”¹⁵.

¹³ Cf. Suet. *Gal.* 12.

¹⁴ Vide Martin 1991: 229-230.

¹⁵ Poulle (1997: 248) sugere que, simbolicamente, contra o punhal do “cesaricida” Galba, Vitélio levanta agora a espada vingadora do próprio Júlio César. Segundo este autor, os partidários de Vitélio compreenderam a alusão de Galba ao colocar o punhal ao peito (*Gal.* 11). Os legionários faziam alusão à vingança exercida sobre Cássio e Bruto e à conquista da Gália, pois foram estas legiões da Germânia que, como as de César, venceram os Gauleses e Vindex. Plutarco (*Caes.* 26.8) diz que uma estátua subtraída a César estava depositada num santuário dos Arvernos e que o próprio César, quando soube, se recusou a retirá-la. Vide Brandão 2009: 150-155.

O texto sugere que Vitélio não estava a contar com a aclamação e que a iniciativa foi toda dos soldados. Mas, se compararmos com as versões de Tácito e Plutarco verificamos que o episódio não foi assim tão imprevisto¹⁶, nem a atitude do aclamado tão passiva¹⁷.

De regresso ao pretório, ao ver o triclínio em chamas, como todos ficaram ansiosos perante o presságio adverso, Vitélio dá a sua própria interpretação: *'Bono', inquit, 'animo estote! Nobis adluxit'*¹⁸ («'Animemse! — exclamou ele — Fezse luz para nós!'). Como Júlio César, também Vitélio procura voltar os presságios a seu favor. Suetónio conclui assim a rubrica sem comentar¹⁹, mas, para alguém que prima pela gula, parece significativamente pressago que encontre o triclínio em chamas. Se podemos ver o triclínio como metonímia da gula de Vitélio, parece haver, no momento significativo da aclamação, uma antecipação do castigo daquele vício, representado mais tarde, de forma explícita, no relato da morte.

Tendo em conta a importância que os presságios assumem na biografia de Suetónio, Vitélio é o mais desfavorecido pelos deuses. O avanço a caminho de Roma é malfadado desde o início e entre outros presságios²⁰ destaca-se o de Viena: quando exercia a justiça, um galo saltoulhe para o ombro e depois para a cabeça. O improvável acontecimento, cujo significado ficará em suspenso até ao final da biografia, é mais um sinal de falta de *dignitas*, mas parece também querer sugerir, segundo Murison (1992: 152), que o imperador estava alcoolizado em serviço, como sugere Tácito²¹. Tais presságios são o símbolo da ineptidão de Vitélio como acrescenta o biógrafo (Vit. 9): *Quibus ostentis par respondit exitus; nam confirmatum per legatos suos imperium per se retinere non potuit* («a estes sinais ominosos respondem iguais resultados: com efeito, o império, que lhe foi garantido pelos legados, por si próprio não foi capaz de o manter»).

¹⁶ Suetónio, para acentuar a espontaneidade da aclamação, condensa os vários passos da revolta presentes em Tácito, *Hist.* 1.55-57 e Plutarco, *Gal.* 22. Ao desmembrar a narrativa entre as biografias de Galba (*Gal.* 16.2) e Vitélio, silencia o contributo decisivo da armada de Germânia Superior (cf. Gascou 1984: 423) e só a seguir menciona a adesão desta à revolta (*Vit.* 8.2), como se entrasse pela primeira vez em contacto com Vitélio. Vide Murison 1992: 149-150.

¹⁷ Venini (1974: 997-2000) nota que, em Tácito e Plutarco (cf. n. anterior), há duas directrizes: uma do exército e outra de Vitélio. Em Tácito, a aclamação é precedida da iniciativa de Vitélio que envia mensagens revolucionárias às legiões. Também em Plutarco, Vitélio considera a possibilidade de assumir o poder antes da iniciativa de Valente, que o vem saudar como imperador. Ora em Suetónio há apenas uma directriz, que (ao contrário da aclamação de Galba) parte de baixo (do exército) para cima. Vide Venini 1977: 118-120.

¹⁸ *Vit.* 8.2.

¹⁹ Vide Damon 2014: 49-50.

²⁰ Quando o grupo que Vitélio comandava se pôs a caminho, as suas estátuas equestres ruíram, a coroa, que colocara *religiosissime*, caiu em um regato.

²¹ *Hist.* 3.56.2. Para este autor, o principal presságio era o próprio Vitélio: ignorante na arte militar, desprovido de capacidade de decisão, mostrava o medo e deixava-se ver ébrio.

Essa incapacidade manifesta-se desde logo no excesso do avanço para Roma (*inter profusissimos absoniorum apparatus*) e na indisciplina que permitia aos soldados a quem não bastavam os banquetes oferecidos, mas que progrediam para a rapina e para a violência²². Ele próprio agrava a sua maldição com atitudes ímpias ao chegar ao campo de batalha Betríaco, junto de Cremona, onde as suas tropas tinham derrotado as de Otão, que entretanto se suicidara para de forma altruísta evitar o prolongamento da guerra civil.

Vitque campos, in quibus pugnatum est, adit, abhorrentis quosdam cadauerum tabem detestabili uoce confirmare ausus est, 'optime olere occisum hostem et melius ciuem'. Nec eo setius ad leniendam grauitatem odoris plurimum meri propalam hausit passimque diuisit. Pari uanitate atque insolentia lapidem memoriae Othonis inscriptum intuens 'dignum eo Mausoleo' ait, pugionemque, quo is se occiderat, in Agrippinensem coloniam misit Marti dedicandum. In Appennini quidem iugis etiam peruigilium egit (Vit. 10.3).

“Quando chegou aos campos onde se travara o combate, ousou encorajar os que se afastavam dos cadáveres em decomposição com estas palavras execráveis: ‘muito bem cheira um inimigo morto, e ainda melhor se for um cidadão’. E, facto não menos grave, para abrandar a violência do odor, bebeu bastante vinho puro, à vista de todos, e distribuiu em redor. Com a mesma jactância e insolência, ao olhar a lápide escrita à memória de Otão, disse que ‘ele era digno de tal mausoléu’; e o punhal, com que o antecessor se tinha matado, enviou para Colónia Agripinense, para ser dedicado a Marte. E no cume dos Apeninos fez mesmo uma festa nocturna”.

A nota de que bebeu vinho puro (*plurimum meri*) é, mais uma vez, a adequação do comportamento do biografado ao cliché da uinulentia, como nota Venini (1977: 125), mas também se adequa à ideia, que figura mais à frente, de que a gula não tem sentido de oportunidade (*Vit. 13.2*). Tácito, que também descreve a cena, não refere tal impiedade²³. Mas há mais: já Nero fora censurado por beber na presença do cadáver da mãe (*Nero 34.4*) – facto que não passaria despercebido a um leitor atento de Suetónio. O gesto de Vitélio contra a pátria faz ainda lembrar ditos atribuídos a César em contexto semelhante, depois da batalha de Farsalo²⁴. São atitudes de *hybris* que fazem esperar um fim trágico. A par da gula cresce, pois, a arrogância, verificável nos actos de *uanitas* e *insolentia* perante a memória de Otão. A menção do punhal evoca a *pietas erga patriam* de Otão, que se suicida para pôr fim à

²² Vide Ornellas e Castro 2011: 391-392.

²³ Tácito, *Hist.* 2.70, descreve a cena macabra sem mencionar as palavras ímpias, o gesto de beber ou a dedicação do punhal, embora note o contraste entre a atitude dos que choravam e a atitude prazenteira do imperador: *At non Vitellius flexit oculos nec tot milia insepulorum ciuium exhorruit: laetus ultro et tam propinque sortis ignarus instaurabat sacrum dis loci.*

²⁴ Cf. Suet. *Jul.* 30; Plu. *Caes.* 46.1.

guerra civil, por contraste com a atitude ímpia de Vitélio. A festa nocturna sugere a indisciplina: o termo usado, *peruigilia*, adquirira um tom licencioso, como se percebe em Tácito (*Hist.* 2.68.1)²⁵.

De resto a caminhada até Roma é sacrílega a todos os títulos, o que leva o biógrafo a sentenciar que Vitélio entra em Roma *magis deinde ac magis omni diuino humanoque iure neglecto* («desprezando cada vez mais todas as leis divinas e humanas») ²⁶. Por detrás estão obviamente *topoi* da retórica contra a tirania (como parece sugerir a perpetuidade do consulado que ele assume).

3. GLOSANDO O MOTE: A GULA NO PODER

Há uma conexão estabelecida claramente com o último dos Júlio-Cláudios, que se tornara um estereótipo de extravagância: dá uma indicação clara sobre o modelo de governo a seguir (*exemplar regendae rei p.*), oferece no campo de Marte um sacrifício oficial aos Manes de Nero²⁷ e pede a um citaredo que, num banquete solene, cante uma composição da autoria daquele imperador, demonstrando que era genuíno o seu entusiasmo pela actuação de Nero (*Vit.* 4). Relevante para a comparação será o facto de administrar o império segundo a vontade dos mais vis histriões e aurigas²⁸, bem como a relação com o liberto Asiático²⁹. Salta a vista o contraste com a *luxuria* da corte imperial na nota de que este liberto foi resgatado quando vendia *posca*, uma mistura de água e vinagre, consumida sobretudo por gente pobre e soldados³⁰.

O estereótipo estava criado. De resto, Nero, tal como Calígula, servirá para caracterizar outros imperadores de má memória, como se vê por Domiciano,

²⁵ Calígula tinha programado uma festa deste género (*peruigilum*) para o dia em que foi assassinado. Suet. *Cal.* 54.2.

²⁶ Suetónio acentua a ilegalidade da entrada na cidade com armas à vista: *Vit.* 11.1. Uma versão mais próxima da legalidade é apresentada em Tácito, *Hist.* 2.89.1: Vitélio, que se dispunha a entrar na cidade *paludatus accintusque*, deixase convencer pelos amigos a vestir a *praetexta*, e os oficiais levam uma veste branca, enquanto em Suetónio envergam o *sagum*, hábito de guerra contraposto à toga. Vide Venini 1977: 125-126.

²⁷ *Vit.* 11.2: *et ne cui dubium foret, quod exemplar regendae rei p. eligeret, medio Martio campo adhibita publicorum sacerdotum frequentia inferias Neroni dedit...* Tácito (*Hist.* 2.95.1) refere o facto, mas não sugere que era “para que não houvesse dúvidas sobre o modelo de governo”. Díon Cássio (65.7.3) assinala o desejo de imitar Nero, o sacrifício aos Manes do defunto e um gasto de grande soma de dinheiro, que causa alegria a uns e lamentos a outros.

²⁸ Exagero e vituperação de Suetónio a partir da anterior ligação de Vitélio a tais artistas, o que fez com que eles afluíssem a Roma (cf. Tac. *Hist.* 2.71). A verdade é que Vitélio até atribuiu a cavaleiros funções que antes eram delegadas em libertos (cf. Tac. *Hist.* 1.58.1). Vide Murison 1992: 158-159; Venini 1977: 128.

²⁹ Uma ligação picaresca, digna do *Satyricon*, como nota Martin (1991: 167 e 288-289), e que nos faria sorrir, se o liberto não fosse o principal conselheiro de Vitélio.

³⁰ Cf. Plaut. *Truc.* 610. Vide Venini 1997: 128; André 1981: 172-3.

mas também por Cómodo e Heliogábalo na *História Augusta*³¹. De acordo com o método habitual por rubricas, o biógrafo passa a sistematizar os vícios principais, a *luxuria* e a *saevitia* (Vit. 13.1.) com *exempla* sugestivos. A luxúria concretizase na gula, vício no qual ele manifesta a sua falta de moderação, como já se viu³². Alega-se que fazia um banquete de cada uma das refeições do dia e aguentava-se, graças ao recurso ao vômito, como já fazia Cláudio³³. Como se contava de Nero (*Nero* 27.3), também Vitélio exigia jantares a várias pessoas num só dia e impunha pratos dispendiosos aos anfitriões. Os seus jantares tornam-no o “imperador dos gastrónomos”, como o classifica Dalby (2001: 74):

*Famosissima super ceteras fuit cena data ei adventicia a fratre, in qua duo milia lectissimorum piscium, septem avium apposita traduntur. Hanc quoque exsuperavit ipse dedicatione patinae, quam ob immensam magnitudinem clipeum Minervae πολιούχου dictitabat. In hac scarorum iocinera, phasianarum et pavorum cerebella, linguas phoenicopterum, murenarum lactes a Parthia usque fretoque Hispanico per navarchos ac triremes petitarum commiscuit.*³⁴

“O mais famoso de todos foi o banquete que, à sua chegada, lhe foi oferecido pelo irmão. Neste consta que foram servidos dois mil peixes seleccionadíssimos e sete mil aves. Também este ele próprio o superou com a oferta de uma bandeja que, dada a sua descomunal amplitude, proclamava ‘escudo de Minerva protectora da cidade!’. Neste entremeou fígados de escaro, miolos de faisão e pavão, línguas de flamingo, intestinos de moreia, mandados trazer pelos comandantes e trirremes desde a Pártia até ao estreito de Gibraltar”.

Salienta-se a sumptuosidade, com pratos enormes e requintados, e o refinamento das iguarias transportadas, através do meios do Estado, desde os extremos do império³⁵; um elenco quase pictórico de espécies com muitos paralelos na literatura latina – particularmente na diatribe contra a *luxuria* –, e nas artes figurativas ao longo da história de Roma³⁶. Plínio (*Nat.* 35.163ss) diz que o prato custou um milhão de sestércios; e Díon Cássio (65.3.3) diz que a bandeja era de prata e que perdurou até ao tempo de Adriano. O requinte reside no facto de tratar apenas partes muito específicas dos animais

³¹ Vide Brandão 2007: 133-145.

³² Vício que também era superlativado por Cláudio (*Cl.* 33.1).

³³ Suet. *Cl.* 33.1.

³⁴ *Vit.* 13.2. Cf. D.C. 65.2.2-3.2.

³⁵ E de fora dele, acrescenta Díon Cássio (65.3.1), talvez referindo-se à Índia. Dalby (2001: 71-74) prefere a hipótese de que Díon Cássio se refira ao transporte de ostras da Britânia, que teriam já sido introduzidas em Roma antes de Vitélio; talvez no tempo de Nero (Cf. *Juv.* 4.136-142).

³⁶ Vide D’Arms 2004: 428-450.

(fígados, miolos, línguas³⁷), de peixes e aves, símbolo da boa mesa, do valor dos animais, e do seu exotismo. Já Séneca (*Ep.* 89.22) vituperara a voracidade que faz capturar os animais por terra e por mar, para depois só se aproveitar uma ínfima parte de tal devastação³⁸.

Com efeito, do escaro (ou sargo; a identificação é ambígua entre os autores modernos) eram apreciadas apenas as entranhas. Vitélio, servindo o fígado, parece inspirar a Marcial, que nos *Xenia* (13.84) diz que este peixe já vem corroído pelas ondas do mar; que tem apetitosas as entranhas, mas que o resto é de fraco sabor³⁹. Era, pois, iguaria de primeira qualidade na época (Plin. *Nat.* 9.62; Petr. 93.6). Inicialmente só era pescado no Mediterrâneo Oriental e na Sicília, mas foi propositadamente introduzido no tempo de Cláudio entre Óstia e a Campânia, com a proibição de não o pescarem durante 5 anos, pelo que depois se disseminou⁴⁰.

Quanto às aves, o faisão, embora já bem presente na boa mesa de Roma⁴¹, faz eco no nome à origem exótica – sendo originário da Cólquida, tira o nome do rio Fásis – como nota o poeta Marcial (13.72) com erudição: *Argoa primum sum transportata carina./ Ante mihi notum nil nisi Phasis erat.* («A nau Argo foi a primeira a transportarme. Antes disso, nada conhecia além do Fásis»)⁴². Quanto ao pavão, é um prato luxuoso que na literatura representa o sacrifício da beleza aos requintes do ventre: o poeta Marcial (13.70), contemporâneo dos factos, lamenta nos *Xenia* a crueldade da entrega ao cozinheiro de uma tão admirável ave⁴³. O flamingo (13.71) era, tal como

³⁷ Dión Cássio, no passo citado, salienta precisamente o facto de se tratar de línguas, miolos e fígados de certos peixes e aves.

³⁸ *Ad vos deinde transeo quorum profunda et insatiabilis gula hinc maria scrutatur, hinc terras, alia hamis, alia laqueis, alia retium variis generibus cum magno labore persequitur: nullis animalibus nisi ex fastidio pax est. Quantum [est] ex istis epulis [quae] per tot comparatis manus fesso voluptatibus ore libatis? quantum ex ista fera periculose capta dominus crudus ac nauseans gustat? quantum ex tot conchyliis tam longe advectis per istum stomachum inexplebilem labitur? Infelices, ecquid intellegitis maiorem vos famem habere quam ventrem?*

³⁹ *Hic scarus, aequoreis qui venit adesus ab undis, / visceribus bonus est, cetera vile sapit.* Vide Venini 1977: 130.

⁴⁰ Cf. Plin. *Nat.* 9.62-63; Macr. 3.16.10. Vide André 1981: 101-102; Leary 2001: 144.

⁴¹ O faisão aparece emparelhado em várias referências com as galinhas da Numídia (ou galinhas d'Angola), por Plínio (*Nat.* 10.132) e por Marcial: neste poeta as duas aves figuram na longa *ekphrasis* da quinta de Basso (3.58.15-16), são elementos de um banquete de bom gosto (3.77.4) e um presente ideal nos *Xenia* (13.45). Nesta última colectânea as duas aves são depois tratadas individualmente em dois epigramas sucessivos (13.72 e 73).

⁴² Trad. de Delfim Leão.

⁴³ Também Horácio (*Sat.* 2.23-29) se interroga porque comer um animal cuja verdadeira beleza é bem melhor que o sabor ilusório, não superior ao de uma galinha. Plínio (*Nat.* 10.45), Varrão (R. 3.6) e Macróbio (3.13.1) dizem que o orador Hortênsio foi o primeiro a servir pavão num banquete inaugural. A partir daí torna-se um prato de luxo. Apício fala de *isicia* “uma espécie de almôndega” de pavão (2.53-54). Vide André 1981: 131-132; Leary 2001: 126.

o pavão, criado em cativo⁴⁴. Só aparece na mesa já no Império. A língua era considerada algo de requintado sabor segundo Plínio (*Nat.* 10.133), um luxo censurado por Séneca (*Ep.* 110.12), mas um belo presente das saturnais para Marcial (13.71): *Dat mihi pinna rubens nomen, sed lingua gulosis/ nostra sapit. Quid si garrula lingua foret?* («O nome dámo a pena rubra, mas a minha língua é uma delícia/ para gulosos. Que seria se a língua pudesse falar?»)⁴⁵.

Por fim aparece de novo um peixe de requinte: a moreia. Embora criadas também em viveiro, eram particularmente apreciadas as da Sicília, designadas por *flutae*⁴⁶, gosto reflectido nos *Xenia* de Marcial (13.80)⁴⁷. Eram servidas grelhadas ou cozidas (*Apic.* 10.449-454).

Portanto, nesta parte, a *gula* de Vitélio é caracterizada pela sumptuosidade da boa mesa, como seria de esperar. Também Díon Cássio (65.3.1) dirá mais tarde que o principado de Vitélio não foi senão orgias e divertimentos e que diversos bolos e pratos eram denominados a partir do nome do imperador⁴⁸. Mas, de seguida, Suetónio retoma o topos da indignidade. E a rubrica atinge o clímax com a sordidez do comportamento do imperador:

Ut autem homo non profundae modo sed intempestivae quoque ac sordidae gulae, ne in sacrificio quidem unquam aut itinere ullo temperavit, quin inter altaria ibidem statim viscus et farris panes paene rapta e foco manderet circaque viarum popinas fumantia obsonia vel pridiana atque semesa.

“Era um tipo não só de uma goela sem fundo, mas também despropositada e abjecta, pelo que nem sequer se moderava durante sacrifícios ou viagens, que não mastigasse, ali mesmo entre os altares, as carnes e os bolos sagrados arrebatados ao fogo e, pelas tabernas das estradas, iguarias ainda fumegantes, ou mesmo do dia anterior e meias consumidas”⁴⁹.

O motivo da *profunda gula*, já referido atrás pelas palavras de Galba (*Vit.* 7.1) corresponde a um lugar-comum⁵⁰, aqui retomado e agravado com a classificação de intempestiva e *sordida*. Com tal voracidade, Vitélio parece aproximar-se do tipo cómico do parasita da *palliata*, mas o facto de estar à cabeça do Império gera um efeito que, como acontece com Cláudio, vai além do cómico. Torna-se como que um parasita de Roma e de todo o Império.

⁴⁴ Marcial inclui estas duas aves na *ekphrasis* da quinta de Faustino: 3.58.13-14. Vide Leary 2001: 127.

⁴⁵ Trad. de Delfim Leão. Heliogábalo, já no século III, manda servir miolos aos cortesãos segundo a *História Augusta* (SHA, *Elag.* 20). Vide André 1981: 124.

⁴⁶ Cf. Varr. *R.* 2.6.3; Plin. *Nat.* 9.169; Juv. 5.99; Macr. 3.15.7-8.

⁴⁷ Vide André 1981: 100; Leary 2001: 139-140.

⁴⁸ Martin (1991: 115-117) considera o retrato provavelmente verdadeiro.

⁴⁹ *Vit.* 13.3. Vide Martin 1991: 115.

⁵⁰ Cf. o já referido texto de Sen. *Ep.* 89.22.

Depois Suetónio passa a ilustrar a *saeuitia* – termo associado na origem aos animais selvagens (vício principal dos típicos tiranos retóricos)⁵¹. Uma crueldade que, à semelhança da de Nero, é despropositada e arbitrária⁵², certamente um exagero do biógrafo⁵³. Este conta que, a um doente que, durante um acesso de febre, lhe pedia de beber, o próprio Vitélio deu veneno num copo de água fria⁵⁴. A outra vítima, depois de a condenar, manda reconduzila de novo à sua presença e, quando todos celebravam já a sua clemência, ordena que a matem à sua frente, porque *‘uelle se’ dicens ‘pascere oculos’* (*Vit.* 14.2) «queria dar alimento aos olhos». Usando a habitual generalização, Suetónio transforma, aparentemente, uma vítima em várias⁵⁵, e reforça a sua organização sistemática *gula-saeuitia*⁵⁶, aproveitando uma sugestão de amálgama humorística entre a crueldade e voracidade que já existiria na propaganda contra Vitélio: de facto, aquele dito do imperador é referido por Tácito como justificação de Vitélio para a visita a um inimigo doente (*Tac. Hist.* 3.39.1). A noção de *gula* é assim habilmente amplificada também no sentido da avidez de sangue. É a semelhança com Nero vai até ao matricídio. Só Suetónio faz recair sobre Vitélio a suspeição de responsabilidade na morte da mãe, e, paradoxalmente, por lhe ter negado alimento durante uma enfermidade ou por, a pedido dela, lhe ter facultado prontamente veneno⁵⁷.

4. MORTE DE VITÉLIO: O CASTIGO DA GULA

Nas lutas em Roma com os partidários dos Flávios, Vitélio é acusado pelo biógrafo de incendiar o templo de Júpiter (*Vit.* 15.3), facto que resulta mais

⁵¹ Dunkle (1971: 14-15) nota que, a partir dos últimos anos de Cícero, o termo *crudelitas* começa a ser substituído por *saeuitia* na descrição popular do tirano. Acrescenta que o último implica conotações de histerismo e sadismo maníaco, uma vez que primariamente se refere à ferocidade dos animais selvagens. Em Suetónio, prevalece *saeuitia*. Vide Tabacco 1985: 89-116; Brandão 2008: 115-137.

⁵² A *saeuitia* é tal que, pelas semelhanças verbais, corresponde ao grau mais elevado de Nero: é exercida contra quem quer que seja e a qualquer pretexto. *Vit.* 14.1: *Pronus uero ad cuiuscumque et quacumque de causa necem atque supplicium*; cf. Nero 37.1: *Nullus posthac adhibitus dilectus aut modus interimendi quoscumque libuisset quacumque de causa*.

⁵³ Contra Suetónio, Díon Cássio, 66.6.2, afirma que Vitélio suprimiu reduzido número de otonianos.

⁵⁴ *Vit.* 14.1. Parece tratar-se também de um lugar-comum, uma vez que assim consta que foi assassinado Britânico: cf. *Tac. Ann.* 13.16. Vide Venini 1977: 132.

⁵⁵ Suetónio parece desdobrar informações retiradas de uma mesma história, distribuídas em gradação ao longo da rubrica, com se tratasse de pessoas diferentes. Ora a comparação com Tácito parece indicar a utilização de elementos da narrativa da morte de Júnio Bleso: cf. *Tac. Hist.* 3.39.1. Vide Murison 1992: 162-163.

⁵⁶ Para uma síntese dos passos de Suetónio onde se estabelece a ligação entre violência e comida, vide Damon 2014: 55.

⁵⁷ *Vit.* 14.5. Tácito (*Hist.* 3.67.2) fala de uma morte providencial (*opportuna mors*), que, ocorrendo pouco antes da do filho, a poupou de assistir à aniquilação da família. Vide Cizek 1977: 132-133; Brandão 2009: 85-91 e 238-239.

evidente pela técnica habitual de concentração dos factos sobre o protagonista da biografia⁵⁸, além do possível efeito da propaganda flávia. A ligação entre impiedade e gula volta de novo na acusação de que contempla a refrega e o incêndio a partir do palácio de Tibério, no meio de um banquete (*inter epulas*). Salta aos olhos a semelhança com Nero na autoria e na contemplação do incêndio. Diverge a acção, coerente com as preferências de cada um: Nero canta e toca, Vitélio come⁵⁹.

Por fim, salientam-se atitudes indignas de fuga desesperada face à aproximação do inimigo: foge para o Aventino, escondido numa liteira; e Suetónio não resiste à nota de que tinha por única e significativa companhia um padeiro e um cozinheiro – mantém até ao fim a característica de imperador gastrónomo⁶⁰. Depois o retorno ao palácio deserto e a ocultação na pequena cela do porteiro⁶¹. A narrativa do linchamento popular, descrita também pelas outras fontes, é, em Suetónio, particularmente aviltante:

[...] donec religatis post terga manibus, iniecto ceruicibus laqueo, ueste discissa seminudus in forum tractus est inter magna rerum uerborumque ludibria per totum uiae Sacrae spatium, reducto coma capite, ceu noxii solent, atque etiam mento mucrone gladii subrecto, ut uisendam praeberet faciem neue summitteret; quibusdam stercore et caeno incessantibus, aliis incendiarium et patinari-um uociferantibus, parte uulgi etiam corporis uitia exprobrante. Erat enim in eo enormis proceritas, facies rubida plerumque ex uinulentia, uenter obesus, alterum femur subdebile impulsu olim quadrigae, cumauriganti Gaio ministratorem exhiberet. tandem apud Gemonias minutissimis ictibus excarnificatus atque confectus est et inde unco tractus in Tiberim. (Vit. 17.1-2)⁶²

“Até que, de mãos atadas atrás das costas, com um laço apertado ao pescoço, de roupas rasgadas, foi arrastado para o foro, no meio de grandes ultrajes por actos e palavras, ao longo de toda a Via Sacra: puxaram-lhe a

⁵⁸ Com efeito, em Josefo (*BJ* 4.645), a iniciativa parte dos partidários dos Flávios. Também segundo Tácito (*Hist.* 3.69-71), são os mesmos que, comandados por Sabino, irmão de Vespasiano, decidem ocupar o Capitólio, como medida de segurança (3.69). O ataque ao Capitólio parece mais uma iniciativa acéfala dos soldados, da qual Vitélio se demarca, dizendo que já não era imperador; e chega mesmo a proteger o mensageiro, Cornélio Marcial, enviado por Flávio Sabino (3.70.4). Também para o incêndio Tácito apresenta duas versões: uma que seriam os atacantes a incendiar os *tecta*, e outra, mais acreditada, que seriam os próprios sitiados (3.71.4). E estes, por sua vez, são mortos contra o parecer de Vitélio (3.74.2). cf. Venini 1974: 993-994; Venini 1977: 138; Murison 1992: 169-170; Brandão 2009: 287-290; Brandão 2015: 71-84.

⁵⁹ Mais um motivo para a morte de Vitélio aparecer como um castigo dos deuses, como afirma Cizek 1975: 128-129.

⁶⁰ Vide Dalby 2001: 73-74.

⁶¹ *Vit.* 16.1. Tácito (*Hist.* 3.84.4) refere-se vagamente ao esconderijo como *pudenda latetebra*, palavra que Suetónio também usa depois. Díon Cássio (65. 20.2) afirma mesmo que foi mordido pelos cães. Cf. Della Corte 1967: 133. n. 85.

⁶² Cf. Tac. *Hist.* 3.84.5-85. Suetónio não menciona a tentativa de um soldado da Germânia o tentar matar rapidamente (ou talvez atacar o tribuno), nem palavras de Vitélio que

cabeça para trás pelos cabelos, como se costuma fazer aos criminosos, e ainda lhe mantiveram o queixo levantado com a ponta de um gládio, para que deixasse ver a cara e não a baixasse, enquanto alguns lhe atiravam esterco e lama, outros lhe gritavam os apelidos de incendiário e alarve; parte do povo até lhe censurava os defeitos do corpo. Tinha, pois, grande corpulência e rosto geralmente avermelhado da embriaguez, a barriga gorda, e uma das coxas um tanto ou quanto fraca devido ao choque de uma quadriga quando dava outrora apoio a Gaio que conduzia um carro. Finalmente, junto às Gemónias, foi dilacerado com pequeníssimos golpes e morto, e daqui foi arrastado para o Tibre com um gancho”.

O biógrafo, para acentuar a degradação de Vitélio, concentra grande quantidade de informação realista, e, a partir da menção dos impropérios populares, introduz de permeio a rubrica da descrição física, caso único. Os insultos da multidão – incendiário e alarve – retomam implicitamente o tema de Nero nesta fase determinante da biografia. O termo *incendiarius* remete para a culpa do incêndio do Capitólio, que Suetónio imputa exclusivamente a Vitélio, e que este contempla no meio de um banquete. Recordemos que Vitélio já rejubilara com o incêndio do tricínio na altura da aclamação, evento infausto para outros. E o termo *patinarius* relembra a enorme *patina* que ficou associada à *luxuria* do imperador. Os dois adjectivos em conjunto estabelecem a conexão entre a culpa do incêndio do Capitólio e o vício da gula, por um lado, e o género de morte, por outro, a significar castigo daquelas atitudes.

Deste modo se introduz de permeio a rubrica da descrição física. Apesar de tal topos aparecer em algumas *Vidas* próximo da narrativa da morte (ou antes ou depois), este é o único caso em que aparece oportunamente intercalada no próprio relato. O retrato físico é, de facto, constituído apenas por defeitos corporais, expostos de forma burlesca e humilhante⁶³, o que é significativo dada a relação entre físico e carácter em Suetónio. Os *uitia corporis* são manifestação das manchas morais. Neste caso, é clara a ligação entre a corpulência, o rosto vermelho, a barriga proeminente e os excessos de bebida e comida⁶⁴. Assim, a execução pública de Vitélio transformase também no castigo da sua gula. Nesta narrativa final estão implícitos os excessos da mesa e as suas consequências nefastas a nível físico, moral e político: a degradação do imperador, e por consequência do Estado que tutela, está intimamente ligada aos hábitos (*mores*) dele.

lhe daria alguma dignidade: aos insultos de um tribuno responde que, apesar de tudo, fora seu imperator (cf. D.C. 65.21.2). Tácito censura a volubilidade da multidão: Et uolguis eadem prauitate insectabatur interfectum qua fouerat uiuentem. Vide Murison 1992: 173; Martin 1991: 380-385.

⁶³ Vide Newbold 1984: 120.

⁶⁴ Vide Martin 1991: 215-216.

Depois da descrição física, segue-se a execução junto às Gemónias, o local destinado aos mais vis criminosos. A derradeira humilhação foi ser arrastado com um gancho para o Tibre, o maior insulto que se podia fazer a um condenado morto: era o castigo dos tiranos – o castigo que os cesaricidas tinham destinado para o cadáver de César, e que o povo chegara a propor para o corpo de Tibério. Esta é a morte mais humilhante das *Vidas dos Césares*, em oposição radical à dignidade da morte de Otão. Para Cizek (1975: 129), a morte ignóbil de Vitélio é o ponto de partida para a descrição da vida odiosa que Suetónio nos oferece deste imperador; esta morte faculta ao biógrafo o meio, e mesmo a obrigação, de o inculpar constantemente e de o tornar desprezível.

O biógrafo parece sugerir que se trata também de um castigo dos deuses⁶⁵, o que é coerente com todas as anteriores atitudes ímpias⁶⁶, onde o destino também tem um papel importante, como patenteia o facto de a biografia terminar com a revelação do significado do presságio do galo em Viena⁶⁷. Ora o destino e o carácter andam em Suetónio amiúde associados. O triclínio em chamas na altura da aclamação, o presságio que Vitélio procura esconjurar com palavras optimistas, já prenunciava o fim violento da elevação da gula à púrpura imperial.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objectivo da biografia é precisamente revelar os *mores*, os elementos definidores do carácter, através da descrição das acções e palavras do biografado. É claro que Suetónio usa o vício da gula como um elemento fortemente estruturante desta *Vida* e aglutinador de outros vícios habituais da retórica contra a tirania (crueldade, impiedade, etc.)⁶⁸. Os dados proviriam das fontes; eram informações que corriam, mas Suetónio distorce-os na organização que lhes dá em função de objectivos éticos. O *Vitélio* de Suetónio é um produto

⁶⁵ Assim pensa Cizek 1975: 125-130. Tácito, pelo contrário, não associa a morte de Vitélio a nenhum presságio divino.

⁶⁶ Espoliou os templos durante os cargos administrativos, matou o próprio filho, proferiu palavras ímpias e bebeu em presença de cadáveres de cidadãos, matou a própria mãe, assumiu o pontificado máximo num dia infausto, não resistia a retirar a comida do fogo durante os sacrifícios, banqueteous ao contemplar o incêndio no templo de Júpiter Máximo, decidiu depositar o punhal no templo da Concórdia e depois conservou.

⁶⁷ Trata-se do galo saltara para o ombro e para a cabeça de Vitélio (9). Diz o biógrafo que não se enganaram os que disseram que cairia às mãos de um gaulês, pois foi derrotado por António Primo, que nascera em Tolosa e tivera na infância a alcunha de *Beccus* ('bico de galo'). *Viz.* 18. Para o biógrafo é mais importante este pormenor do que a batalha de Cremona (não mencionada), onde António Primo foi vencedor. De resto, este sétimo livro começa e termina com presságios onde as aves (galináceos) têm papel relevante, o que revela a importância destes auspícios na história romana. Vide Gasco 1984: 358-359; Power 2014: 61-62.

⁶⁸ Vide Brandão 2008: 115-137.

da hostilidade do biógrafo, da propaganda dos Flávios e da influência e generalização dos efeitos do vício da *gula* sobre os outros aspectos da vida, desde os antepassados até à morte. O ventre tem um valor determinante na concepção da *Vida*. A sentença foi dada por Galba: Vitélio vive para comer. Mas, paradoxalmente, na conjuntura da crise que sucedeu à morte de Nero, foi o ventre que, através de uma nomeação displicente, por parecer inofensivo, lhe obteve o poder e o apoio dos soldados, por se mostrar esbanjador. Foi o ventre que determinou a forma de governo. E foi o ventre que em última análise o conduziu à morte. A moralidade, o fim implícito da biografia, é clara.

A inversão, que leva a colocar o arbítrio do ventre à cabeça do Império, corresponde a um tempo de desregramento moral, um parêntese dominado por guerras civis e subversão da ordem estabelecida. Como diz Tácito (*Hist.* 1.4.2), foi revelado um segredo do império: os exércitos das províncias descobriram que podiam criar eles os imperadores; e os membros lançaram-se sobre a cabeça – Roma. Tal acção resultou no domínio dos impulsos rudes e irracionais em colisão uns com os outros, que se materializaram no célere desfile em Roma de quatro imperadores, como actores num palco, como salienta Plutarco (*Galb.* 1.4-9). O restabelecimento da ordem implica moderação em vários domínios, incluindo o da comida. O sucessor de Vitélio, Vespasiano, com a sua austeridade de cariz militar representa para o biógrafo a restauração do equilíbrio político e moral.

REFERÊNCIAS

- André, J. (1981), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris.
- Brandão, J. L. L. (2007), “Cómodo: outro Calígula, outro Nero”, *Humanitas* 59: 133-145.
- Brandão, J. L. L. (2009), *Máscaras dos Césares. Teatro e moralidade nas Vidas suetonianas*, Classica Digitalia, Coimbra.
- Brandão, J. L. L. (2008), “‘Tirano ao tibre!’ Estereótipos de tirania nas *Vidas dos Césares* de Suetónio”, *Humanitas* 60: 115-137.
- Brandão, J. L. L. (2015), “Páginas de Suetónio: a morte ignóbil de Vitélio”, *Boletim de Estudos Clássicos* 60: 71-84.
- Cizek, E. (1975), “La mort de Vitellius dans les *Vies des douze Césars* de Suétone”, *REA* 77: 125-130.
- Cizek, E. (1977), *Structure et idéologie dans les Vies des douze Césars de Suétone*, Les Belles Lettres, Paris.
- D’Arms, J. H. (2004), “The culinary reality of Rome. Upper-class convivium: integrating texts and images”, *Comparative Studies in Society and History* 46.3: 428-450. (artigo póstumo).
- Dalby, A. (2001), “Dining with the Caesars”, in H. Walker (ed.), *Food and the Memory. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2000*, Prospect Books, Trowbridge, 62-88.

- Damon, C. (2014), “Suetonius the ventriloquist”, in T. Power, R. K. Gibson (eds.), *Suetonius the Biographer*, Oxford University Press, Oxford, 38-57.
- Della Corte, F. (1967), *Svetonio eques Romanus*, Firenze, La Nuova Italia.
- Dunkle, J. R. (1971), “The rethorical tyrant in Roman Historiography: Sallust, Livy and Tacitus”, *CW* 65: 12-20.
- Gascou, J. (1984), *Suétone historien*, de Boccard, Paris.
- Leary, T. J. (2001), *The Xenia. Text with introduction and commentary*, Duckworth, London.
- Murison, Ch. L. (1992), *Suetonius Galba, Otho, Vitellius*, Edited with introduction and notes, Bristol Classical Press, London.
- Murison (1987), “Tiberius, Vitellius and the spintriae”, *AHB* 1: 97-99.
- Newbold, R. F. (1984), “Suetonius’ boundaries”, *Latomus* 43: 118-132.
- Ornellas e Castro, I. (2011), *De la table des dieux à la table des hommes: la symbolique de l'alimentation dans l'Antiquité*, L'Harmattan, Paris.
- Pouille (1997), “Les poignards de l'année 68-69”, *RPh* 71: 243-252.
- Power, T. (2014), “The endings of Suetonius Caesars”, in T. Power, R. K. Gibson (eds.), *Suetonius the Biographer*, Oxford University Press, Oxford, 58-77.
- Tabacco, R. (1985), “Il tiranno nelle declamazioni di scuola in lingua latina”, in *Memorie della Accademia delle Scienze Morali, Storiche e Filologiche di Torino II*, Classe di Scienze Morali, Storiche e Filologiche, serie V, vol. 9, Torino, 1-141.
- Venini, P. (1974), “Sulle *Vite* suetoniane di Galba, Otone e Vitellio”, *RIL* 108: 991-1014.
- Venini, P. (1977), *C. Svetonio Tranquillo. Vite di Galba, Ottone, Vitellio*, Con comm., Paravia, Torino.

(Página deixada propositadamente em branco)

O BANQUETE ROMANO E OS *PUERI DELICATI*:
UMA CONVIVIALIDADE PRIVADA

(The roman banquet and the *pueri delicati*:
private conviviality)

ALEXANDRA COELHO DOS SANTOS
UNIVERSIDADE DE COIMBRA
FACULDADE DE LETRAS
CENTRO DE ESTUDOS CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
ALEXASANTOS54@HOTMAIL.COM

RESUMO: Os banquetes na Antiga Roma surgem como uma manifestação cultural e social, onde valores e demonstrações de poder eram acompanhados da extravagância de comida e de bebida, de emoções e impulsos carnis. Assim, a par da “sedução gastronómica”, o banquete romano, local privilegiado de prazer, goza com a presença e companhia dos denominados *pueri delicati*, os escravos favoritos que se tornam presenças eróticas que provocam o desejo dos seus senhores nestes momentos de comensal deleite romano. O erotismo latente neste tipo de manifestação cultural à mesa é acrescido dessa presença que encanta os olhos a par da satisfação de uma das necessidades primárias do corpo, a ingestão de alimentos, ainda que de forma excessiva, mas que fazem parte de uma histórica manifestação romana. Pretende este trabalho dar testemunho do prazer e do lazer que inundavam o banquete, da presença erótica que estes meninos traziam ao convívio social do banquete romano, conduzindo a uma satisfação psíquica e, por vezes, física, já que muitas vezes era consumado o ato sexual entre o *puer delicatus* e o seu senhor. Apresentaremos algumas referências textuais de autores de cariz clássico que abordam a questão destes tipos de rituais e hábitos sociais.

PALAVRAS-CHAVE: banquete romano, *puer delicatus*.

ABSTRACT: Banquets in ancient Rome arose as a cultural and social event where values and displays of power were accompanied by the extravagance of food and drink, emotions and carnal impulses. Thus, along with the “culinary seduction”, the Roman feast, privileged place of pleasure, enjoyed the presence and company of so-called *pueri delicati*, favorite slaves who became the erotic presence that trigger the desire of their masters in these moments of Roman delight dinner. The latent eroticism in this kind of cultural event to the table is increased by this presence that delights the eye along with the primary needs of the body and food intake, even excessively,

being however part of a historic Roman manifestation. With this work we want to bear witness of pleasure and leisure that flooded the banquet with erotic presence brought by these boys to roman social life, leading to mental and sometimes physical satisfaction, as the sexual act between *puer delicatus* and his master was often consummated. We present some textual references of classic authors who address the issue of these types of rituals and social habits.

KEYWORDS: roman banquet, *puer delicatus*.

A história de Roma surge através de sucessivas conquistas levadas a cabo pela necessidade constante de uma afirmação por parte do povo romano, que ao longo de séculos alargou e consolidou o território, exercendo a sua influência na Europa, Ásia e África.

É certo que a I Guerra Púnica no séc. III a.C. marcou um novo patamar na expansão romana e na mudança de mentalidades. Desde o termo desta guerra, Roma vê-se arrastada a nível cultural para a receção do impacto da cultura helénica¹.

Costuma considerar-se que a cultura romana não é mais do que um produto do helenismo. Não se pode negar que a afirmação de Roma se dá num mundo em que o helenismo é pano de fundo. Todavia, também este, tendo sobre ele ascendências orientais muito claras, influenciou e partilhou cultura com o mundo ocidental onde implantou as suas colónias. Tanto gregos como romanos partilharam não só os quadros ideológicos bebidos numa herança cultural indo-europeia comum, como também num substrato mediterrânico. É, portanto, natural que certos aspetos do helenismo tenham “colorido a cultura romana de uma forma mais notória que o inverso”².

Desde as origens de Roma que a influência grega foi feita de forma direta e indireta, sobretudo devido à presença de estrangeiros no seu seio. Como refere Oliveira³ em sentido lato, deve entender-se “helenização da cultura romana como um movimento geral de trocas culturais entre Roma e o helenismo inseridas numa tendência geral da época, quando o helenismo, como cultura superior, tendia a criar uma espécie de cultura comum, chamada de *koine* cultural, no Mediterrâneo”. Entre o séc. IV-III a.C., os vários confrontos e conquistas, e o contacto direto com a Grécia e com os seus territórios na Ásia, contribuíram para uma “autopromoção de Roma dirigida tanto às cidades gregas do sul de Itália como ao mundo helenístico em geral [...] ostentando

¹ Cary-Scullard 1975: 168-85 apud Oliveira 2015: 246.

² Vd. Oliveira 2015: 265.

³ Oliveira 2015: 267.

as suas credenciais como amiga das cidades gregas”⁴, tornando-se tal num sinal de abertura ao helenismo⁵.

Mas, este fenómeno de helenização não obscureceu a originalidade da cultura romana, pois o grande feito dos romanos foi a capacidade de absorverem e assimilarem outras culturas sem, no entanto, perderem a sua própria identidade.

Assim, a expansão romana fez-se sentir nos mais variados níveis, entre eles o da própria alimentação e o da forma como entendiam o momento de estar à mesa, nomeadamente em relação aos banquetes, ou *convivia*.

Como refere Strong⁶:

[...] O *convivium* era tão determinante para os romanos quanto o jantar de gala para os vitorianos. Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social. Supunha a aceitação de normas sobre o desenrolar da reunião. No mundo da Antiguidade Clássica, esta foi uma das primeiras ações que distinguiu homens civilizados dos semisselvagens. O convívio, tanto para os gregos como para os romanos, era visto como uma das pedras angulares da civilização, embora ambígua e complexa. A mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilharem os seus prazeres podiam ser um veículo de agregação e unidade social [...].

A oferta de banquetes tinha já uma longa tradição nas antigas sociedades mediterrânicas, e são inicialmente associadas a atividades militares (nomeadamente as que têm a ver com as vitórias) e a ocasiões religiosas. Assim, os gregos apresentam-se como um dos povos em que este tipo de convívio era marcante na vida social, como testemunham algumas obras gregas, que demonstram a importância destes tipos de eventos, servindo algumas como pano de fundo do decorrer da ação - lembremo-nos da *Iliada* e dos seus festins sem fim num ambiente bélico. Já Plutarco dizia: “Não nos sentamos à mesa para comer, mas para comermos juntos”, traduzindo o contexto em que os banquetes ocorriam, desde a celebração da sacralidade⁷ ao convívio social, onde as discussões literárias e filosóficas abraçavam momentos de música e danças de bailarinas.

Entre elas encontramos, como exemplo, *O Banquete de Platão*, o *Banquete dos Sete Sábios* e *No Banquete* de Plutarco, e ainda *O Banquete* de Xenofonte, onde, as fervorosas discussões sob temáticas culturais eram acompanhadas

⁴ Dench 1995: 68-69.

⁵ Cf. Oliveira 2015: 267-268.

⁶ Strong 2004: 14.

⁷ Apenas para dar um exemplo, encontramos no epílogo d’*O Banquete dos Sete Sábios* de Plutarco, em 164d, Sólon a propor o encerramento do encontro com libações às Musas, a Poséidon e a Anfitrite: “Façamos pois libações às Musas, a Poséidon e a Anfitrite e, se vos parecer bem, vamos dar por terminado o banquete” (trad. Delfim Leão 2008: 123).

pelo excesso de bebida, levados muitas vezes ao extremo, até às conhecidas orgias. Estes diálogos de Platão e Xenofonte apresentam-se como verdadeiros testemunhos da importância que os banquetes tinham, já que nos oferecem descrições detalhadas dos costumes e das regras a que obedeciam⁸.

É n' *O Banquete* de Platão que encontramos referência “à atmosfera do *symposium*, onde a liberdade de expressão e a “verdade” do vinho triunfam sobre todas as convenções”⁹. No entanto, como refere a personagem Tales, com uma pitada de bom humor, no *Banquete dos Sete Sábios*, “quem possui discernimento não vai para um banquete levando-se a si mesmo como se fora um vaso para encher, mas antes para conversar a sério e brincar, para ouvir e para falar de acordo com o que ocasião sugerir aos participantes, se a companhia de uns e de outros se revelar agradável” (147 E). Temos, pois, de destacar que as profícuas discussões travadas nestas reuniões elevavam o nível destes eventos, já que acabaram por ser documentados a nível literário¹⁰.

Na Grécia, o *symposium* ocorria depois das refeições, e os convivas, ainda que não tivessem vínculos de parentesco, partilhavam idêntico estilo de vida e formação cultural. Além do consumo do vinho misturado com água, os convidados conversavam sobre diversas temáticas, cantando e recitando. Este momento de sociabilidade era uma importante manifestação de coesão social e de unidade cultural, e era utilizado como critério de diferenciação entre o grego e o bárbaro, levando mesmo os rituais e as regras inerentes à comensalidade a tornarem-se um elemento constitutivo da própria identidade grega¹¹.

Tal como os *symposia* gregos, também os banquetes na Antiga Roma surgem como uma manifestação cultural e social, onde valores e demonstrações de poder são acompanhados da extravagância de comida e de bebida, de emoções e impulsos carnis. Assim, a par da gastronomia, os banquetes romanos apresentavam um outro tipo de deleite, um prazer que passava pela presença dos *pueri delicati* nestas manifestações de *convivium* romano, sobre os quais trataremos mais adiante.

Um banquete poderia ter diferentes significados do ponto de vista Romano: o convívio para comer e beber forma um dos mais significativos rituais no mundo romano, e desempenha, por exemplo, um papel essencial nas relações, seja entre os membros das elites e os seus dependentes, seja com os seus potenciais apoiantes, ou com a sua comunidade inteira¹².

⁸ Cf. Azevedo 1991: 11, n. 4.

⁹ Azevedo 1991: 16.

¹⁰ Na parte central d' *O Banquete dos Sete Sábios* de Plutarco (155d-164d), o banquete serve de cenário para discussões sobre várias temáticas, desde o amor ao vinho, passando pelos bens materiais até à própria alimentação (cf. Leão 2008: 9).

¹¹ Andrade 2016: 21.

¹² Dunbabin 2003: 2.

As festividades feitas em torno da comida e da bebida eram um importante ritual no mundo Romano. Conhecidas por *convivia*, os Romanos distinguiam diferentes tipos de encontros à mesa: o *epulum* (banquetes públicos), *cena* (jantar, normalmente realizado a meio da tarde) e o *comissatio* (festim de bebida, música e dança que se realizava noite fora).

Um verdadeiro jantar romano era constituído por três pratos: as entradas (*gustatio*), o prato principal (*mensae prima*) e a sobremesa (*mensae secunda*). Estes tipos de jantares eram verdadeiros espetáculos, não só a nível de comida como na forma como ela era servida. A ementa possuía variados tipos de alimentos, desde o peixe à carne, aos produtos de elevado custo e raros de se encontrar. Nesta altura foram inventados elaborados pratos, chegando-se mesmo a atingir um distinto grau de extravagância, como testemunha o texto de Petrónio, na sua *Cena Trimalquionis*.

O vinho nos banquetes romanos era servido durante a refeição, uma prática diferente do mundo grego, em que a refeição principal (*deipnon*) era consagrada à comida e o vinho reservado para o *symposium*, que a seguia. Um dos componentes do banquete era o entretenimento que envolvia espetáculos de música, acrobatas, bailarinas, lutas entre gladiadores, mimos, ou mesmo espetáculos com animais, como leões. No entanto, a literatura também não era esquecida, e a poesia, as histórias e atuações dramáticas faziam parte do banquete. Além das mulheres que atuavam, os escravos faziam parte do espetáculo, desde os cozinheiros que cantavam enquanto serviam os convidados, ou os belos escravos que deleitavam os olhos de quem participava no jantar¹³.

Neste âmbito, podemos verificar que a cultura romana é decididamente uma cultura visual, como se pode apurar pelos testemunhos que chegaram até nós. O *convivium* romano foi retratado em todas as eras da história Romana pela literatura, como uma ocasião para interação social num ambiente de exibição visual dramática. Plutarco enfatiza essas qualidades nas suas *Questiones Convivales*¹⁴ escritas no séc. I, e oferece uma fonte rica no que respeita a esta questão neste período do Império. Plutarco caracteriza os jantares aristocráticos como uma “procissão e espetáculo”, descrevendo o cenário como “um lugar de teatro ou um palco para visitantes”¹⁵.

Stephenson¹⁶ refere que o banquete no Império Tardio, apesar de partilhar muito com os seus antecedentes, revela novidades no que toca à representação visual: excêntricas formas no que concerne às divisões, espalhafatosos e coloridos interiores, mobílias e decorações altamente teatrais inspiradas nas representações públicas, e especialmente novas disposições para a realização

¹³ Vd. Raff 2011.

¹⁴ Cf. Plutarco, *Quaestiones Convivialis* 7.

¹⁵ Stephenson 2016: 61.

¹⁶ Stephenson 2016: 60.

de espetáculos durante as refeições. Todas estas mudanças significativas, entre os séculos III e IV, no que tange à mobília, decoração ou entretenimento, eram sem dúvida um verdadeiro espetáculo visual. A tudo isto junta-se a nova forma de disposição dos participantes, que muito tem a ver com a realidade política, onde a gradação do estatuto dos mesmos está muito mais definida. Estas mudanças estão largamente relacionadas com a competição do estatuto dentro da época do Império Tardio, “when a ritually saturated commensality joined art and action to differentiate the players”¹⁷.

Mas, tal como acontecia nos primeiros tempos, também nesta época os banquetes serviam para o anfitrião mostrar a sua generosidade perante um círculo de amigos. Não devemos esquecer igualmente os banquetes oferecidos pelos imperadores que se tornaram espetáculos oficiais e cerimoniais de estado¹⁸. Plutarco e Plínio (o Jovem) apresentam aquilo que pode ser a visão idealizada da finalidade e da prática do jantar durante o Principado. Segundo Plutarco, uma refeição formal representa a oportunidade de fazer e reafirmar importantes conexões sociais, políticas e económicas, com o consumo de comida como segundo propósito¹⁹.

Não há dúvida que os banquetes gregos e romanos desmedidos (ainda que difiram em alguns pontos) existiram e ficaram para sempre na memória. Mas é importante salientar que eram feitos ocasionalmente pelas elites romanas, apesar de alguns imperadores os realizarem com maior frequência, e entre esses excessos, o gastronómico foi o de maior alcance, e encontram eco nas fontes literárias, como em tratados de gastronomia, em obras de carácter filosófico ou satírico, ou nos testemunhos das próprias escavações arqueológicas.

A arte culinária fosse ela para o dia-a-dia ou para o deleite nos banquetes, apresentou-se como portadora de uma grande importância para os antigos romanos, como nos testemunham alguns tratados como o *De re coquinaria* de Apícius e o *Banquete dos Eruditos* de Ateneu. A alimentação encontra ecos igualmente nas obras de Columela, Varrão, Catão, e na *História Natural* de Plínio²⁰. Podemos também encontrar no XIII livro de Epigramas de Marcial um rol de variedades gastronómicas, com referência às iguarias que provinham do Mediterrâneo, da África ou da Europa, assim como em Juvenal e Marcial²¹.

Inicialmente os romanos tinham uma alimentação essencialmente vegetariana. A abertura a novas técnicas de exploração agrárias alargou o conhecimento e facilitou a introdução de novas plantas e animais. Mas não só esta introdução de novos elementos contribuiu para a diversificação da

¹⁷ Stephenson 2016: 60.

¹⁸ Cf. Stephenson 2016: 60.

¹⁹ Cf. Plutarco, *Quaestiones Convivalis* 4. 660.

²⁰ Rodrigues 2014: 72.

²¹ Cf. Carcopino 1964: 296-298.

alimentação romana: o contacto com a culinária grega e oriental foi importantíssimo. Condimentos e iguarias exóticos importados, desenvolvimento da panificação, da pecuária e piscicultura, assim como a importação e aluguer de cozinheiros, destinados a satisfazer os gostos dos romanos por banquetes privados, os *convivia* e *comissationes* acompanharam essa modificação no plano alimentar e social dos romanos²².

Os banquetes são igualmente referenciados e servem de pano de fundo de algumas cenas em obras de carácter satírico, como nas obras de Plauto, ou nas obras de Titínio, Afrânio ou Atta. Num registo mais sério, podemos encontrar esta referência nas Catilinárias de Cícero, nomeadamente na Segunda Catilinária, quando alerta acerca dos perigos a que os romanos poderiam estar expostos durante um banquete:

Esses que, estendidos pelos leitos dos banquetes, abraçados a mulheres sem pudor, amolecidos pelo vinho, empanturrados pela comida, coroados de grinaldas, besuntados de perfumes, enfraquecidos pela devassidão, vomitam nas suas palavras a morte dos homens de bem e os incêndios da cidade (V. 10).

As escavações arqueológicas, como em Pompeia e Herculano, surgem também como testemunhos vivos do tipo e da forma de alimentação romanas, fossem elas refeições frugais, fossem banquetes desmedidos. As pinturas nas paredes das casas de Pompeia mostram frequentemente cenas de banquetes onde os convivas se apresentam em perfeita luxúria e relaxamento, desfrutando do jantar que lhes é oferecido. É interessante atentar que alguns momentos parecem inspirados nos modelos helenísticos, como o facto de algumas mulheres surgirem retratadas segundo o modelo grego das *heterai*, enquanto outras como matronas respeitáveis.

Após o período de arte de Pompeia (depois de 79 a.C.) temos representações de banquetes em contexto doméstico; algumas representações situam-se no campo de festividades romanas associadas a comemorações funerárias. O banquete era igualmente importante e central nos rituais familiares, como nascimentos e casamentos, além das mortes²³.

Não poderemos, no entanto, deixar de mencionar o *Satyricon* de Petrónio, com a sua famosa *Cena Trimalchionis*, que se apresenta como o retrato da ostentação e sobejamento de um novo-rico liberto, que convida ao prazer na

²² Para desenvolvimento deste tópico e dos produtos utilizados na alimentação romana, vide por ex., Grainger, S. (2006), *Cooking Apicius: Roman recipes for today*, Prospect Books, Devon, e Oliveira 2015: 274-275.

²³ Como exemplo, temos o caso do sarcófago de P. Caecilius Vallinus, um oficial militar do séc. III, que surge em contexto familiar, reclinado, enquanto os seus escravos lhe servem a comida e o entretêm com instrumentos musicais, e duas crianças brincam com um cão.

sua totalidade, pois segundo as suas próprias palavras “Já que sabemos que iremos morrer, porque não aproveitamos a vida?”²⁴. Surge, pois, um ignorante novo-rico que fora escravo a tentar imitar o real da alta sociedade.

Segundo Pasquier (1988: 323-332 apud Almeida 2001: 68), e como já foi anteriormente mencionado, o banquete era a expressão da comunidade hierarquizada, visível no lugar que se ocupava na mesa, nos alimentos que faziam parte da ementa e que se consumiam, assim como do número de pratos que se serviam.

Assim, seguindo regras, como a utilização de um vestuário próprio constituído pelo *synthesis* e pelo *pallium*, a posição dos convidados na hierarquia do banquete era extremamente importante, já que eram dispostos segundo a proximidade com o seu anfitrião. Assim, denota-se as relações de poder no próprio banquete, não só pela posição dos convidados mas também pela forma como os alimentos eram distribuídos. Como referem Flandrin e Montanari²⁵, se a oferta fosse feita de cima para baixo deveria entender-se como uma “condescendência generosa e de preeminência social”, enquanto de baixo para cima denotaria uma veneração e sujeição face ao dono da casa. No fundo, o *convivium* permitia que um senhor exibisse as suas conquistas e realizações aos seus pares dentro da sua casa e no seio familiar. Estes aspetos são bem documentados nas Saturnais de Macróbio, escritas no início do séc. V d.C.

Assim, consumada em posição reclinada, marcando uma posição de usufruto dos prazeres do *otium*, os banquetes romanos, mais do que momentos de desfrute de uma opulenta gastronomia, eram importantes no seio social, já que se transformaram em manifestações de poder e de valores, e reforçavam as hierarquias no seio da sociedade romana. Os próprios romanos consideravam a posição reclinada indispensável para o seu conforto físico, mas traduzia-se também como uma marca de elegância e de distinção social.

Mas, no aparato do banquete romano, além do senhor da casa e dos convidados, a existência de escravos apresentava-se como um elemento importante no “desfile” deste *convivium*.

No respeitante ao banquete, os comensais eram atendidos por escravos que desempenhavam diferentes funções: assim, encontramos o *nomenclator*, que acomodava os convidados, seguindo ordem de etiqueta e anunciava os pratos à medida que chegavam à sala; os *scissores*, que cortavam os alimentos, ou o *cellarius*, que estava encarregue dos vinhos e que orientava os escravos jovens mais belos que enchiam os copos dos convidados, os denominados *glaber*.

A escravatura em Roma fazia parte da identidade cultural deste grande Império. Ao contrário do que alguns pensam, muitos eram aqueles que faziam

²⁴ *Satyricon*, LXXII, 5-7.

²⁵ Flandrin, Montanari 1998: 109.

parte do séquito de alguns senhores, como nos testemunha Tácito; Ateneu afirma mesmo que, no início do Império, uma grande quantidade de escravos era uma demonstração de riqueza e estatuto²⁶.

Uma vez que o estatuto foi associado à riqueza, era muitas vezes demonstrado e assumido de diferentes maneiras: desde o avarento de Apuleio, que vivia numa pequena casa devido ao facto de querer esconder a sua riqueza, possuindo apenas um escravo (*Met.* 1.21), a Séneca, que refere que, na sua altura, viver numa boa casa e possuir numerosos e belos escravos eram símbolos associados à riqueza e status (*Ep.* 41.7). Um século mais tarde, Apuleio, ao falar de Crates apontou que, segundo este, a demonstração de riqueza tinha a ver com uma grande comitiva de escravos e com um vestíbulo luxuosamente decorado (*Flor.* 22). O certo é que o número de escravos da casa romana era sinónimo de riqueza; chegava-se ao ponto de considerar que o mesmo escravo não podia desempenhar diferentes tarefas. Por isso, assistiu-se ao aumento do seu número dentro das casas romanas, distinguindo-os através das suas vestes ou penteados²⁷.

Assim, encontrava-se nos banquetes a presença de jovens escravos que desempenhavam as mais diversas funções e, entre eles, os *pueri delicati*, ou *deliciae domini*, *delicium* ou *delicium*, os escravos que faziam as delícias dos seus senhores, durante e depois do banquete. Ovídio escreve: “A comida e o vinho servem alegremente para tornar mais afáveis os jogos de sedução”.

No âmbito do contexto que aqui apresentamos, ao contrário dos Gregos, em que a pederastia exigia a igualdade social dos amantes, ou seja, era necessário que o jovem fosse de condição livre para que o amor se desenrolasse com reciprocidade e comunhão intelectual, os romanos, por sua vez, preferiam comprar o prazer²⁸. Mais do que isso, a aristocracia romana, influenciada pelas modas e costumes gregos, acabou por adaptá-los mas sem a sua substância intelectual e hedonista; sentiam-se obrigados a ter em suas casas jovens belos²⁹, rapazes imberbes, de traços delicados, que faziam mais do que os trabalhos domésticos ou o serviço às mesas nos grandes banquetes.

A questão é que a relação de pederastia “cidadão/futuro cidadão”, culturalmente valorizada na Grécia, acabou por ocupar um grande lugar no imaginário erótico dos romanos, quando se trata, por exemplo, dos jovens embelezados e perfumados, que eram denominados por nomes gregos³⁰. A relação sexual entre homens em Roma, diferentemente do que se passava na Grécia, considerava-se na medida em que fosse uma relação entre um homem

²⁶ 272e; 273c apud Thomas Wiedeman, 73-74.

²⁷ Cf. Garnsey, Saller 2015: 144.

²⁸ Conde Ortega 2001: 166.

²⁹ Conde Ortega 2001: 166.

³⁰ Boehringer 2008: 207.

livre e um escravo, e simplesmente num âmbito de prazer; desta forma, o desejo sexual por um corpo masculino é aceite, mas somente se a satisfação é encontrada num escravo ou num liberto.

As histórias retratadas nas várias obras revelam que a sociedade romana demonstrava uma certa preocupação social de um homem se submeter a outro sexualmente; a ameaça de penetrar outro homem, na literatura latina e aparentemente na realidade romana, era usada como um símbolo de superioridade viril e de poder³¹.

A poesia erótica reforça a ideia de que a pederastia era aceite na sociedade, e o louvor a rapazes bonitos era um lugar-comum nos epigramas. O certo é que, além da literatura, a presença de imagens de pederastia nos graffiti sugere que havia um orgulho nela, e que não se restringia apenas aos elevados níveis da sociedade; apesar de não se poder negar a influência dos epigramas helenísticos nos romanos, a influência grega e asiática na pederastia romana deve ser vista como uma argumentação, e não como uma base. É interessante atentar no facto de que alguns homens ricos e com altas posições deploram a pederastia, sobretudo no que respeita aos seus filhos³².

A relação sexual com jovens escravos era não só normal como aceitável, enquanto com rapazes livres era considerada deplorável e mesmo ilegal, sobretudo para a reputação e orgulho do rapaz no futuro. Séneca, o Velho, refere que “*A impudicitia* num homem livre é um crime, num escravo é um dever, num liberto é um serviço” (*Contr.* 4, pref. 10). Aliado a este fato, deve-se salientar que existe uma sacralidade face ao corpo do *vir*, do homem livre, e toda a tentativa de violar a sua integridade física constituem uma ação de infâmia ao qual é proibido o acesso na masculinidade adulta³³. A questão da masculinidade romana passa pela imposição de que nenhum corpo masculino de homem livre deve ser penetrado sexualmente por outro homem: o homem deve sempre assumir uma posição ativa, nunca uma atitude passiva face ao outro: ser um *vir* (homem) implica que o seu corpo nunca seja violado, pois se o for há um atentado claro à sua *virtus*.

O ideal de beleza do *puer* retratado nos epigramas eróticos surge não como algo secundário, mas com tanta importância como a exaltação da beleza feminina. A poesia acerca de rapazes é uma poesia extremamente idealizada, tal como acontece com as mulheres; são evitadas descrições de detalhes físicos, e a emoção expressada é altamente convencional³⁴.

Nos poemas onde são retratados os *pueri*, estes são imaginados como intemporais; na pior das hipóteses surgem ameaçados por bigodes e pelos

³¹ Vd. Richlin 1992: 221.

³² Cf. Richlin 1992: 222-224.

³³ Cf. Torregarai Pagola 2010: 13-14.

³⁴ Richlin 1992: 34.

no corpo, isto porque nunca são imaginados como adultos mas sim como eternas crianças, rapazes representados como objetos de desejo, de amor. No cômputo geral, os *pueri* são apresentados como escravos vendidos nos leilões, ou surgem nas festas despejando o vinho aos convidados do seu dono.

O filósofo Philo de Alexandria³⁵, conhecedor das extravagâncias da *domus* imperial, já que viveu em Alexandria nos primeiros anos de soberania romana, na sua *De vita contemplativa* (50-52), fornece-nos uma das melhores descrições da presença de escravos-rapazes em contexto de convivialidade, e comenta a beleza dos rapazes que transportam água e fazem o vazamento de vinho. As suas faces estão pintadas com cosméticos, os seus longos cabelos estão habilmente aparados e entrelaçados, e as suas túnicas são fabricadas com finos tecidos. Sabemos, não só por Philo, mas também por outros autores como Petrónio, Marcial, Suetónio, Séneca e Apuleio, que estes jovens escravos que servem à mesa são valorizados pelos seus longos cabelos, tanto que são referidos como: *capillati*, *comati*, *criniti*, *crispuli* e *calamistrati*³⁶.

Suetónio, por exemplo, referindo-se aos hábitos pessoais de Galba, descreve o tratamento que o imperador dava aos seus escravos de mesa quando comia e a sua predileção especial por “muito difíceis *exoleti*”³⁷ (‘jovens devassos’). Lampridus descreve os excessos de Commodus dentro do seu palácio imperial, incluindo a referência aos púberes *exoleti*³⁸.

Os textos literários permitem-nos saber que nos *convivia* era usual que o *dominus* romano tivesse relações sexuais com jovens escravos rapazes, incluindo aqueles que serviam à mesa, e Séneca denuncia os “tratamentos vergonhosos” (*contumelia*) que esperavam os jovens escravos após os jantares privados, expressando mesmo a sua reserva moral acerca do tratamento dos escravos nas casas dos grandes senhores: “Passo pelos tristes rebanhos de rapazes que esperam, no final do banquete, outros ultrajes no quarto”³⁹.

³⁵ Este judeu helenizado, que tentou uma interpretação do Antigo Testamento à luz das categorias elaboradas pela filosofia grega e a alegoria, confronta, neste contexto em que nos debruçamos, os escravos dos banquetes pagãos com a ausência dos mesmos nos Terapeutas, porque estes consideravam que a escravatura era contrária à natureza, ou seja, que todos somos livres.

³⁶ *Capillati*: Petron. 27; Mart. 2.57.5; *comati*: Mart. 12.70.9; 12.97.4; Suet. *Cal.* 35; *criniti*: Sen. *Ep.* 119.14; Mart. 12.49.1; *crispuli*: Sen. *Ep.* 95.24; *calamistrati*: Isid. *Orig.* 10.57; Apul. *Met.* 2.19. Cf. Keegan 2007: 8.

³⁷ Suet. *Galba* 22: “cibi plurimi traditur, quem tempore hiberno etiam ante lucem capere consuerat, inter cenam vero usque eo abundantis, ut congestas super manus reliquias circum ferri iuberet spargique ad pedes stantibus. Libidinis in mares prior et eos non nisi praeduros exoletosque”.

³⁸ Neste âmbito, enquanto 300 adolescentes participavam em atos sexuais durante o jantar e o banho, o escritor especifica que eles não são escravos, mas foram retirados à força de famílias plebeias e aristocráticas (cf. Keegan 2007: 23).

³⁹ Séneca, *Cartas a Lucílio*, XV.

No que respeita ao escravo servidor de vinho durante um banquete, escreve o poeta-filósofo:

Outro escravo escanciador de vinho, vestido à maneira de mulher, luta com os anos; não lhe está permitido a juventude, é empurrado violentamente contra ela; e alcançada a idade militar, tem o corpo liso, barbeado todo o pelo, completamente depilado; passa a noite acordado, dividindo o seu tempo entre a bebedeira do seu senhor e a sua luxúria; no quarto tem de ser um homem, na festa um rapaz⁴⁰.

Deparamo-nos com a importância que estes jovens escravos tinham no seio das famílias aristocráticas, formando, sem dúvida, parte do luxo da *domus*. Estes jovens, comprados por valores altíssimos, provenientes de várias zonas de África, como Egito, Etiópia ou Síria, não só serviam para assistir às mesas, mas também para satisfazer sexualmente os seus amos; nos banquetes lavavam as mãos e os pés dos convidados, distribuíam os pratos e o vinho, ao mesmo tempo que dançavam e cantavam⁴¹.

Acontecia mesmo que os senhores, depois de comerem, secavam as mãos nos seus longos cabelos devidamente cuidados. Suetónio relata como Augusto procurava crianças, de bonito e agradável aspeto, e de origem exótica (*Aug.* 83, 2).

Como refere Puccini-Delbey, “O ambiente do banquete e a sua sociabilidade permitem o eclodir de um erotismo masculino ideal, precioso, requintado e aristocrático, cuja figura central é o escravo favorito (*puer delicatus*) [...] a face iluminada do seu avesso sórdido, o *cinaedus*⁴²”. No entanto, Juvenal é um dos autores que critica este comportamento depravado nas festas.

Estes jovens educados, muitas vezes, em escolas especiais surgem como um elemento de luxo e de requinte nos banquetes romanos a partir do séc. II a.C., e, apresentando-se como simbolicamente gregos, são transformados em criados gregos, cujo modelo é Ganimedes, o efebo enamorado de Zeus, que levado por uma águia, serve como criado no banquete dos deuses. Para Puccini-Delbey, “o erotismo masculino ideal encontra-se então na infância, na beleza, no luxo, no prazer e na cultura grega”⁴³.

A presença destes jovens escravos no banquete, vestidos à maneira grega, proporcionando primeiramente um prazer aos olhos e só depois uma satisfação sexual aos seus senhores, introduz um mote de erotismo à festa. Durante o

⁴⁰ Sen. *Ep.* 47.7: “*alius vini minister in muliebrem modu mornatus cum aetate luctatur: non potest effugere pueritiam, retrahitur, iamque militari habitu glaberret ritis pilis aut penitus evulsis tota nocte pervigilat, quam inter ebrietatem domini ac libidinem dividitet in cubiculo vir, in convivio puer est*”.

⁴¹ Cf. Conde Ortega 2001: 166-167.

⁴² O termo *cinaedus* designa originariamente um dançarino que meneia as nádegas de maneira sugestiva. Cf. F. Dupont e T. Éloi, *L'Érotisme masculin dans la Rome antique*.

⁴³ Puccini-Delbey 2010: 121.

banquete, apenas os olhos e a boca do *pueri* são erotizadas. Muitas vezes, o beijo que senhor e escravo dão traduz-se numa anulação dos estatutos sociais; e, como refere Thierry Éloi⁴⁴, o beijo no banquete opõe-se à felação – estes apresentam-se como “duas práticas do corpo amoroso tipicamente romanas e que transgridem aquilo a que chamamos diferenciação sexual”⁴⁵.

Os seus corpos tratados, depilados, perfumados, de pele suave e branca, muitas vezes pela utilização de cosméticos, atraíam os senhores de uma forma altamente sexual. Apenas o surgimento da primeira barba pode despojá-los deste trabalho e torná-los não desejáveis aos olhos dos seus senhores.

Segundo Florence Dupont e Thierry Éloi, é legítimo dar o nome de Ganimedes aos *pueri delicati*, esses escravos indispensáveis na cultura dos banquetes, como nos invoca este poema de Marcial⁴⁶:

Cada vez que me fixo no teu Hilo quando serve o vinho, censuras-me, ó Afro, com um olhar mais que sombrio.
Que crime, pergunto, que crime existe em olhar um criado que é lindo?
Olhamos o sol, as estrelas, os templos, os deuses.
Hei-de afastar o olhar como se as bebidas fossem oferecidos pela Górgona e procurasse os meus olhos e a minha cara?
Feroz era Hércules, mas permitia olhar a Hilas; a Mercúrio foi-lhe consentido brincar com Ganimedes.
Se não queres que os convidados admirem os teus delicados escravos, convida, ó Afro, os Fíneos e os Édipos⁴⁷.

Mas, enquanto na sociedade grega este Ganimedes é um jovem livre, que vive uma fase na sua passagem para a vida adulta, na sociedade romana é um escravo forçado a permanecer artificialmente confinado à sua juventude⁴⁸.

⁴⁴ Éloi 2001: 259 apud Puccini-Delbey 2010: 124.

⁴⁵ Tomando como referência a questão do beijo na cultura grega, n’*O Banquete* de Xenofonte (Pinheiro 2008: 53-54), Sócrates refere “não há nada de mais perigoso para aticar o amor, porque um beijo é insaciável e leva a esperanças voluptuosas. [E o facto, de entre todos os nossos comportamentos, só a união dos lábios ter a mesma designação do amor das almas, faz com que o beijo tenha um importância muito maior. / e por isso digo que aquele que quiser ser casto não deve beijar rapazinhos” (4.25-26).

⁴⁶ Vd. tb. Os *Epigramas* I, 6; V, 55; IX, 16, 36; XI, 22, 26, 43, 104.

⁴⁷ “Dantem vina tuum quotiens aspeximus Hyllum, / Lumine nos, Afer, turbidiore notas. / Quod, rogo, quod scelus est, mollem spectare ministrum? / Aspicimus solem, sidera, templa, deos. / Avertam vultus, tam quam mihi pocula Gorgon / Porrigat atque oculos oraque nos trapatat? / Truxerat Alcides, et Hylan spectare licebat; / Ludere Mercurio cum Ganymede licet. / Si non vis teneros spectet convivia ministros, / Phineas invites, Afer, et Oedipodas” (Epigrammata, IX, 25). As referências a Fíneo e Édipo devem-se à sua condição de cegueira: Fíneo, adivinho da Trácia deixou os seus filhos do seu primeiro casamento cegos, tendo Zeus o castigado, deixando-o cego também. Édipo, o herói tebano, vazou os seus olhos ao descobrir que tinha matado o seu pai e casado com a sua mãe.

⁴⁸ Gély 2008: 14-15.

Os *pueri delicati* foram idealizados na poesia: nas elegias eróticas de Tibulo, o seu *delicatus Marathus* veste roupas luxuosas e caras; a beleza do *delicatus* é medida pelos padrões de Apolônio, especialmente no que se refere ao “seu longo cabelo”, que supostamente deve ser ondulado e perfumado.

Também Horácio tinha o seu menino favorito e apesar de mencionar outros nas suas obras, Ligurinus era o principal. Na sua poesia expôs sem dramas a bissexualidade dos homens romanos, e também a sua, como em algumas das suas *Sátiras* (1.2.116-118, 1.4.27 e 2.3.325). Apenas para dar um exemplo, na Sátira 1.2.116-118, o poeta escreve sobre o desejo que despertam os escravos jovens, tanto as meninas como os meninos: “quando te incham as virilhas/ se tivesses uma escrava ou um escravo em quem descarregar/ o teu ataque, preferias rebentar de ardor amoroso? Eu não./ Amo a Vénus acessível e fácil”⁴⁹.

Catulo, ao mesmo tempo que dedica toda uma paixão por Lésbia, parece igualmente alimentar amor por um jovem, Juvêncio, e dedica-lhe também poemas como *puer delicatus*⁵⁰. A ele oferece-lhe estas belas palavras:

Esses teus olhos de mel, Juvêncio,
Quem me dera beijá-los sem parar,
Sem parar os beijaria trezentas mil vezes,
E me pareceria que nunca ficaria satisfeito,
nem que a densidade das espigas secas
fosse mais cerrada que os nossos beijos⁵¹.

Nas *Silvae* de Estácio encontramos igualmente esta admiração pelos jovens rapazes, sobretudo por Earino, a criança oferecida como “escravo sexual” ao imperador Domiciano:

Não vi nem criei nada mais doce, nada, o confesso, no mundo inteiro.
Perante ti cederia a criança de Latmos, Endimion, e de Sangário, Atis, e
aquele que foi consumido pelo seu vão reflexo na fonte e por um estéril
amor, Narciso. A ti, haveria preferido a cerúlea Náiade e te haveria ar-
rastado com maior força puxando o cântaro, Hilas. Tu, criança, superas a

⁴⁹ “tument tibi cum inguina, num, si / ancilla aut verna est praesto puer, impetus in quem / continuo fiat, malis tentigine rumpi?/ non ego: manque parabilem amo venerem facillimque”. (Bonifaz Nuño 1993: 11).

⁵⁰ Salientamos que, no caso de Catulo, o seu Juventus era um *ingenuus*, um rapaz romano nascido livre; o Marathus de Tibulo parece ser uma criação da sua imaginação poética; em Horácio, sim vemos, por um lado, nas *Sátiras*, uma atração por escravos rapazes que não podiam resistir aos avanços do seu senhor, e por outro, nas *Odes*, uma requintada celebração aos belíssimos *pueri delicati* (Verstraete 2012: 165).

⁵¹ “Mellitos oculos tuos, Iuuenti,/ si quis me sinat usque basiare,/ usque ad milia basiem trecenta,/ nec numquam videar satur futurus,/ non si densium aridis aristis/ sit nostrae seges osculationes” (Cat., XLVIII).

todos. Unicamente é mais formoso que tu aquele a quem vais ser entregue.

Ao longo do poema fala-se da vida de Earino até ao momento da sua libertação como “escravo sexual”, da relação matrimonial entre amo e escravo, simbolizada pelo corte de cabelo, assim como da sua castração, feita para que não perdesse a sua juventude e não lhe surgisse a barba, alterações que fariam com que ele deixasse a sua condição de preferido do seu senhor, celebrando a sua *depositio barbae* (feita entre os 17 e 18 anos).

Alguns poemas de Marcial, como é o caso de 9.8, em que se refere igualmente ao caso de Domiciano e de Earino, pode ser aproximado da questão da necessidade de revitalizar as leis contra a prostituição de crianças do sexo masculino, mostrando mesmo a distinção a nível literário sobre as diferentes categorias da pederastia. Marcial pede a Domiciano que proteja a criança dos males que se associam às prostitutas, ou seja, Earino não é um prostituto mas um copeiro do imperador. No fundo, a sensibilidade de Marcial adotada na sua poesia permite ao mesmo tempo fantasiar sexualmente a partir de um rapaz, que surge como um objeto de amor, e deplorar o nível sórdido da prostituição⁵².

No *Satyricon* de Petrónio, como refere Delfim Leão, “são frequentes as peripécias motivadas pela entrada em cena de belos jovens, que despertam noutras personagens um misto de arrebatamento irrefletido ou mesmo de fúria descontrolada, consoante as circunstâncias que acompanham e motivam o jogo de sedução”⁵³.

A entrada em cena de Trimalquião é feita “no meio de escravos de cabelos compridos”, que evidenciam a sua riqueza. Mas durante o banquete que ofereceu, há uma clara perversão do erotismo aristocrático que se deveria encontrar nele. Assim, ao mesmo tempo que num ato de certo devaneio despede um grupo de escravos substituindo-o por outros, atira-se e beija um deles que se encontra entre o grupo e lhe desperta atenção (*Satyricon*, 74,8). A par desta situação, exhibia-se com o seu escravo favorito Creso, que estava longe dos padrões de beleza nos quais eram incluídos estes jovens escravos. Creso, o *puer delicatus* de Trimalquião (o novo rico que também fora o *puer delicatus* de um senhor e a quem satisfazia os desejos sexuais e da sua mulher) surge em cena no banquete oferecido pelo seu senhor, como “um miúdo todo remeloso” (*Satyricon* 64.6), um jovem muito pouco desejável!

⁵² Cf. Richlin 1992: 40.

⁵³ Leão 2006: 119.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

In sum, a história de Roma é perpassada por conquistas que permitiram a expansão e que conseqüentemente levaram à criação de conceitos políticos, sociais e culturais distintos de qualquer outra sociedade. No entanto, não se poderá negar que essas mesmas conquistas contribuíram para trocas que deixaram verdadeiras marcas na herança romana: entre elas, encontra-se a alimentação. O facto de os romanos considerarem importante a reunião em torno da mesa, apesar de ter bebido alguma influência nos povos com os quais contactaram, traduz-se como verdadeira inovação, tendo em conta sobretudo alguns dos rituais que a ela estavam associados.

Assim, além das opulentas refeições, os *pueri delicati* surgiram como “elementos” presenciais essenciais no seio das famílias aristocráticas romanas, escravos que acompanhavam os homens da alta sociedade romana nos seus banquetes, já que adoravam nestes jovens aquela beleza e frescura da juventude que começavam a perder. Entre o excesso de vinho e de delícias culinárias, tornaram-se personagens reais de satisfação, primeiramente pela sedução de um olhar, passando para a satisfação carnal propriamente dita, na volúpia dos memoráveis banquetes romanos.

REFERÊNCIAS

- Almeida, C. A. B. (2001), “O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos”, *DOURO – Estudos e Documentos* VI.11: 67-81.
- Andrade, J. B. (2016), “Corpo e festa na Antigüidade tardia: o *convivium* nas Saturnais, de Macróbio”, *Cadernos de Clío* 7.1: 13-28.
- Azevedo, M. T. S. (1991), *Platão, O Banquete*, Edições 70, Lisboa.
- Boehringer, S. (2008), “Historia de la construcción de la identidade sexual en la Antigüedad griega y romana”, *Litoral: école lacanienne de psychanalyse* 41: 203-219.
- Bonifaz Nuño, R. (1993), *Horácio, Sátiras*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Carcopino, J. (1964), *Daily life in ancient Rome: the people and city at the height of the Empire*, Penguin Books, London.
- Cary, M., Scullard, H. H. (1975), *History of Rome: down to the age of Constantine*, Palgrave Macmillan, London.
- Conde Ortega, J. F. (2001), “El beso de Safo en el jardín de Venus”, *Temas y Variaciones de Literatura* 17: 163-178.
- Dunbabin, K. M. D. (2003), *The roman banquet: images of conviviality*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Dench, E. (1995), *From Barbarians to new man. Greek, Roman, and Modern Perception of peoples from the Central Apennines*, Oxford University Press, Oxford.
- Dupont, F., Éloy T. (2001), *L'Érotisme masculin dans la Rome antique*, Belin, Paris.

- Flandrin, J. L., Montanari, M. (1998), *História da Alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo.
- Garnsey, P., Saller, R. (2015), *The Roman Empire: economy, society and culture*, University of California Press, Oakland.
- Gély, V. (2008), *Ganymède ou l'echanson: rapt, ravissement et livresse poétique*, Presses Universitaires de Paris, Paris.
- Grainger, S. (2006), *Cooking Apicius: Roman recipes for today*, Prospect Books, Devon.
- Keegan, P. (2007), "Reading the 'Pages' of the *Domus Caesaris*: *pueri delicati*, slave education, and the graffiti of the Palatine paedagogium", *The Sixth E. T. Salmon Conference in Roman Studies: Roman Slavery and Roman Material Culture September*, McMaster University, Hamilton, Ontario, 28-29.
- Leão, D. (2006), "Petrônio e a inconstância dos *pueri delicati*", *Humanitas* 58: 119-131.
- Leão, D. F. (2008), *Plutarco, O Banquete dos Sete Sábios*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Coimbra.
- Oliveira, F. (2015), "Consequências da Expansão Romana", in J. L. Brandão, F. Oliveira (ed.), *História de Roma Antiga: das origens à morte de César*, v. 1, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 233-311.
- Pasquier, A. (1988), "Introduction au thème du symposium", in *Les princes celtes et la Méditerranée*, Ed. Rencontres de l'École du Louvre, Paris, 323-332.
- Pinheiro, A. E. (2008), *Xenofonte. Banquete - Apologia de Sócrates*, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, Coimbra.
- Pinho, S. T. (1989), *Cícero, As Catilinárias*, Edições 70, Lisboa.
- Puccini-Delbey, G. (2010), *A vida sexual na Roma Antiga*, Texto & Grafia, Lisboa.
- Raff, K. (2011), "The Roman Banquet", in *Heilbrunn Timeline of Art History*, The Metropolitan Museum of Art, New York, Disponível em: <www.metmuseum.org/toah/hd/banq/hd_banq.htm>.
- Richlin, A. (1992), *The Garden of Priapus: sexuality and aggression in Roman humor*, Oxford University Press, Oxford.
- Rodrigues, M. V. M. (2014), "Banquetes romanos: comensalidade, hierarquia e poder na Roma Antiga", *NEARCO – Revista Eletrônica de Antiguidade VII.II*: 72-79.
- Stephenson, J. (2016), "Dining as spectacle in late Roman houses", *Bulletin of the Institute of Classical Studies* 59.1: 54-71.
- Strong, R. (2004), *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*, Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Torregarai Pagola, E. (2010), "Sexo en Roma: del mito a la realidade", in *Jornadas sobre la Antigüedad, Prácticas amorosas en el mundo antiguo* 29, 1.
- Verstraete, B. C. (2012), "Reassessing Roman Pederasty in Relation to Roman Slavery: The Portrayal of *Pueri Delicati* in the Love-Poetry of Catullus, Tibullus, and Horace", *Üslulararari Sosyal Araştırmalar Dergisi - The Journal of International Social Research* 5.20: 157-177.

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE II

MESAS PATRIMONIAIS:
QUANDO O ALIMENTO É IDENTIDADE

(Página deixada propositadamente em branco)

IS COOKERY AN ART OR A SCIENCE?¹

(A culinária é uma arte ou uma ciência?)

BRUNO LAURIOUX
UNIVERSITÉ FRANÇOIS RABELAIS, TOURS
INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION
CESR – UMR 7323
BRUNO.LAURIOUX@UNIV-TOURS.FR

ABSTRACT: In the last decades, western European cuisine has undergone very spectacular changes. Among them, a “molecular cuisine” has developed a strong interest for the chemical mechanisms of the cooking process. This is not the first time in the history that cookery has tried to appear as a science: the tension between art and science, innovation and reproduction goes back as far as the Antiquity. This paper studies, from the Vth century BC onward, the cultural framework in which cookery was thought, explaining its classification as an art or a science. The first point is Greek Antiquity, with the question: “Can cookery be written, as other kinds of knowledge?” The Late Middle Ages is the second stage of our history. Scholars of this time raised the following matter: “Is cookery a part of a *mechanical art* or a *mechanical art per se*?” Next point will be the Renaissance: “Did the rediscovery of Apicius’ book help to define cuisine as an art in the context of the emergence of the fine arts?” Around 1730-1740, a first French “nouvelle cuisine” claimed the status of science, defining itself as a “kind of chemistry”. Throughout the 19th and 20th centuries, two opposite traditions appear: one that stresses the link between cuisine and such fine arts as architecture (Carême), another one that insists on the “scientific” part of cookery. Nowadays, everyone can notice the explosion of the area of cookery. The strict separation of art and science is recent, with the crystallization of the fine arts around the notion of creation and the figure of the author and then with the building of “modern” science. Reconciling art and science is a challenge for the present time. Maybe cookery can help to this reconciliation.

KEYWORDS: cookery, art, science, Antonin Carême, molecular cuisine.

¹ I would like here to thank Pr. Carmen Soares who invited me to present a first draft of this paper at the “3rd Portuguese and Brazilian DIAITA Conference on Food History and Cultures” untitled *Dos Prazeres da Mesa aos Cuidados do Corpo* (Coimbra, 19-21 October 2015) and the members of this Conference who helped me to improve my arguments. Thanks also to Dr. Robin Nadeau who invited me to present a second draft of this paper at the workshop *Cooking Knowledge: An Intellectual History of Food and Cuisine* (Budapest, Central European University – Institute for Advanced Study, 8 April 2016). And last but not least, I am very grateful to my colleague, Pr. Véronique Pauly, who kindly agreed to translate this paper into English.

RESUMO: Nas últimas décadas, a culinária europeia ocidental sofreu mudanças espetaculares. Entre elas, uma “cozinha molecular” desenvolveu um forte interesse pelos mecanismos químicos do processo de cozimento. Esta não é a primeira vez que a gastronomia tentou aparecer como uma ciência: a tensão entre arte e ciência, inovação e reprodução remonta até a antiguidade. Este artigo estuda a partir do século V a.C., o quadro cultural em que a culinária foi pensada, explicando sua classificação como arte ou ciência. O primeiro ponto é a antiguidade grega, com a pergunta: “A culinária pode ser escrita como outros tipos de conhecimento?” O final da Idade Média é o segundo estágio da nossa história. Os estudiosos de esta época levantaram o seguinte assunto: “A culinária é parte de uma arte mecânica ou uma arte mecânica *per se*?” O próximo ponto será o renascimento: “Foi a redescoberta do livro de Apicius que ajudou a definir a gastronomia como uma arte no contexto do surgimento das belas artes?” Por volta de 1730-1740, uma primeira “novela de cozinha” francesa reivindicou o status de ciência, definindo-se como um “tipo de química”. Ao longo dos séculos XIX e XX, aparecem duas tradições opostas: uma que busca o vínculo entre a gastronomia e as belas artes como a arquitetura (Careme), e outra que insiste na parte “científica” da gastronomia. Hoje em dia, todos podem notar a explosão da área de culinária. A separação rigorosa da arte da ciência é recente, com a cristalização das belas artes em torno da noção de criação e da figura do autor, e depois com a construção da ciência “moderna”. Conciliar arte e ciência é um desafio para o presente. Talvez a culinária possa ajudar a essa reconciliação.

PALAVRAS-CHAVE: culinária, arte, ciência, Antonin Carême, cozinha molecular.

In the last decades, western European cuisine has undergone very spectacular and rather conflicting changes: an opening to the exotic tastes of *World Cuisine* coexists with the celebration of the cultural food heritage of different countries or regions; a taste and care for organic or healthy foods have not prevented a “molecular cuisine” from developing, with a strong interest for the chemical mechanisms of the cooking process.

This is not the first time in the history that cookery has tried to appear as a science. It was already the case in France in the beginning of the last century, when the famous Auguste Escoffier asserted, in the preface to the second edition of his *Guide culinaire*: “without ceasing to be an art, cookery will become scientific and will have to submit its formulas, still too often empirical, to a method and a precision that will not leave anything to chance”².

² “En un mot, la cuisine, sans cesser d’être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard” (Escoffier 1912: IX). This sentence lacks in the foreword of the first edition, in which we read: “Pour combattre les désastreux effets de la suractivité moderne sur les centres nerveux, elle deviendra même plus scientifique et plus précise” (Escoffier 1903: VII).

To some extent, Escoffier's proclamation was a response to the one that Carême published one century earlier when he declared that, among the five fine arts, architecture had pastry as main branch³. Interestingly, Carême is quoted by Prosper Montagné, Escoffier's contemporary and Escoffier himself is quoted by Thierry Marx, the French "pope" of molecular cuisine⁴. It seems that nothing has changed during the last two centuries.

In fact, the tension between art and science, innovation and reproduction goes back as far as the Antiquity. We can study, from the Vth century BC onward, the cultural framework in which cookery was thought, explaining its classification as an art or a science. For this study, I chose six points. Each one allows us to ask a fundamental question whose answer requires using a particular kind of text.

The first point is Greek Antiquity. The question is: Can cookery be written, as other kinds of knowledge? The main documents are here the first books of culinary recipes and also some philosophical texts. The context is, indeed, the delimitation of two areas of knowledge: *episteme* (that will become *scientia* in Latin) and *tékhnē* (that will be translated as *ars*).

The End of the Middle Ages is the second stage of our history. Scholars of this time, who wrote books on classification of the sciences, raised the following matter: Is cookery a part of a "mechanical art" (like hunting or agriculture) or a "mechanical art" *per se*?

Next point will be the Renaissance: Did the rediscovery of Apicius' book help to define cuisine as an art in the context of the emergence of the fine arts? Humanistic works, titles and prefaces to cookbooks can be used here.

Around 1730-1740, a first French "nouvelle cuisine" claimed the status of science, defining itself as a "kind of chemistry". To study this point, we can use again prefaces to cookbooks, in the particular context of the "Quarrel of the Ancients and the Moderns".

Throughout the XIXth and XXth centuries, it seems that two opposite traditions appear. The one initiated by the great chef Antonin Carême, who stresses the link between cuisine and such fine arts as architecture; another tradition (as in Brillat-Savarin's *Physiologie du goût*) insists on the "scientific" part of cookery.

Nowadays, everyone can notice, as I wrote in the beginning of this paper, the explosion of the area of cookery – and even if the French pope of "molecular cuisine", chef Thierry Marx, pretends that this "innovating cookery

³ "The fine arts are five in number: painting, sculpture, poetry, music, and architecture — whose main branch is pastry" ("Les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir: la peinture, la sculpture, la poésie, la musique, l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie"). This sentence is quoted by Montagné 1938: 289.

⁴ Marx, Haumont 2012: 4.

is by no means in break-up with the tradition” and that the “new knowledge and tools will leave a greater part to creativity, through innovation”⁵.

I. GREEK ANTIQUITY: COOKERY AS A WRITTEN KNOWLEDGE

For Antiquity, I am heavily dependent on my colleagues’ works, particularly the synthesis by Andrew Dalby, and the papers published in one very interesting volume coordinated by Carmen Soares and Paula Barata Dias⁶. One important paper of Robin Nadeau has recently dealt with the issue of cookery books in Greek and Roman Cultures⁷.

We know that cookery books existed in Greece from the IVth (maybe Vth) century BC onward, but only by fragments, which can be found in papyri (like those preserved in Heidelberg⁸), in lexicographic repertories (for instance a recipe for *thrion* in Pollux⁹), and above all in a fascinating encyclopedia of food habits in the Ancient Time, the *Deipnosophists*, written by Athenaeus of Naucratis in the third century¹⁰. Sometimes it is only the title of the recipe book which has been preserved, but we are not even sure that this title was the good one. The fact is well known for a poem by Archestratus of Gela, mixing recipes with lists of food specialties, which is called by Athenaeus either *Hedypatheia* (“Life of Pleasure”) or *Gastronomia* (“Rules for the stomach”)¹¹.

As Carmen Soares has noticed¹², the literary genre of cookery books seems to have been denoted by the expression *Opsartytika Biblia*, that is to say “Books for preparation of *opson*”, and cookery itself by *opsopoiia*, “making of *opson*” – *opson*, that Andrew Dalby translates as “relish”, denotes itself food which is not bread (we can maybe find an equivalent in the medieval Latin word *companaticum*, “what is served with bread”). Thus, the first fact to remember is that cookery was a written knowledge in Ancient Greece.

We can add that some cookery books were written even before Ancient Greece, as early as Mesopotomia of the second Millenary before Christ: the recipes now preserved in Yale Babylonian Collection, written on cuneiform tablets, were published and translated by late Jean Bottéro¹³.

⁵ Ibid., p. 5.

⁶ Soares, Dias 2012.

⁷ Nadeau 2015: 53-58.

⁸ Published nearly one century ago by Bilabel, 1920. See Froschauer, Römer 2006: 133.

⁹ García Soler 2012: 12.

¹⁰ Murray 2015: 30-42.

¹¹ Olson, Sens 2000.

¹² Soares 2012: 35-47.

¹³ Bottéro 2004. See also Lion 2015: 313-314.

Second remark, the cookery production from Antiquity didn't completely disappeared during the High Middle Ages. Three manuscripts of Apicius' work were copied between VIIIth and IXth centuries. The *codices* in which they were included are very different in their writing, layout, and contents, suggesting quite different uses¹⁴. The most interesting case is a collection, now dismembered between Switzerland and United States, which gathers Apicius' and Hippocrates' texts together¹⁵. Unlike my previous hypothesis¹⁶, Apicius' cookbook was considered as useful for Food, and not only for knowledge of Latin¹⁷.

Even if cookery was a written knowledge in Ancient Greece, was it considered as an art? To answer this question, let us turn to philosophical texts studied by Carmen Soares¹⁸. In one chapter of his *Memorable*, Xenophon shows Socrates discussing with friends about the meaning of some nouns: they agree that the name of *opsophagos* (eater of *opson*) can be applied to the one who eats meat, without bread and without physical necessity. In the same way, Socrates, according to Xenophon, condemns people who eat several dishes together because it doesn't fit to the "art" of cookery. The term used by Xenophon here is *tékhnē*, that is to say a knowledge which has not the status of science (*epistēmē*).

Even this status of "art" is denied to cookery by Plato, in a long passage of one of his most important dialogues, the *Gorgias*. In fact, Plato chooses cookery as an example to demonstrate that rhetoric is not an art but just a practice (*empeiriai*) which doesn't aim to do good but only to please – unlike justice (for rhetoric) and medicine (for cookery). But his thought seems to have evolved in this matter, since in *The Politician* he ranks cookery (that he called here *mageiriké tékhnē*) among the seventh species of science for the body (the one dedicated to food), alongside medicine but also agriculture, hunting and gymnastics.

If Aristotle, in his *Politics*, takes up this idea of a food science, more precisely of a science of cookery (*epistēmē opsopoiikē*), he clearly defines it as a science for slaves. These terminological and ideological choices will be very important for the history of cookery.

¹⁴ Laurioux 2016: 467-492.

¹⁵ New York, Academy of Medicine, ms. 1 et Cologny, Fondation Bodmer, ms. 84.

¹⁶ Laurioux 1994: 17-38.

¹⁷ As shown in Dr. Asfora's works: Asfora 2016: 493-513 and Asfora 2014.

¹⁸ Soares 2012.

2. MIDDLE AGES: COOKERY AS A MECHANICAL ART

From the XIIth century – and the didactic treatise of Hugh of Saint Victor –, Cookery is clearly seen as a “mechanical art” (or a part of it)¹⁹.

But what is a mechanical art?²⁰ The idea is not new: as early as the VIIth century, Isidore of Seville used the word *mechanica* to denote the kind of knowledge linked to crafts²¹. What the Greeks called *Banausikai* were “denigrated” and “treated with contempt in the cities”, as wrote Xenophon in his *Economics*²². Mediaeval Christendom inherited this contempt for manual work, and the crafts were sometimes referred to disparaging phrases as *artes minores, artes vulgares, illiberales, serviles, adulterinae or sordidae*. The main point was the opposition to the liberal arts, which were considered as the privilege of free people.

The first scholar to speak of *mechanicae artes* was the Carolingian philosopher (and skillful in Greek) Johannes Scotus Eriugena in his commentary on a very important allegorical text from the Late Antiquity orator Martianus Capella, entitled *On the Marriage of Philology and Mercury*. As Martianus Capella counted seven liberal arts (which would structure mediaeval education until the XIIth century at least), John Scot claimed that “after Mercury will have given seven liberal arts, then the Virgin will give seven mechanical arts”. Unfortunately he quoted only one of these mechanical arts – architecture –, the other ones being referred as “et caetera”²³.

The aim of Hugh of Saint Victor is precisely to give a complete list of the seven mechanical arts. The master of a famous monastic school, he wrote a *Didascalicon* to organize the readings of his pupils. As a consequence, the *Didascalicon* also tries to classify the whole knowledge. Interestingly, the mechanical arts (what Hugh called in fact “mechanical sciences”) have an important place in this encyclopedia. And among them, hunting (*venatio*), about which Hugh writes: “to this discipline belongs the preparation of all food, seasoning and drink”²⁴. The foods that he quotes as an instance are very different from actual food of Hugh’s time: in fact, the list is taken from Isidore of Seville’s encyclopedia (*Etymologies*), which tries to make an inventory of all the words and the realities of the Ancient World. Most of

¹⁹ I develop this point in « La cuisine est-elle un art ou une science? Retour sur un vieux problème », to be published in *Mélanges Danielle Jacquart*.

²⁰ On the question of mechanical arts, see Sternagel 1966; Whitney 1990; Ovitt Jr. 1987: 107-136.

²¹ *De differentiis rerum*, PL 83, col. 94.

²² Xénophon, *Économique*, IV, 2, ed. & trad. fr. Chantraine 1971: 45-46.

²³ *Iohannis Scoti Annotationes ad Marcianum* in Lutz, 1939: 74, l. 20-21.

²⁴ *Didascalicon* II, 25: *Hugonis de Sancto Victore Didascalicon De Studio Legendi*, in Buttimer 1939: 42-43.

these food have nothing to do with hunting and Hugh has to explain that if food science gets its name from one of its part, “it is because, in Antiquity, people live mostly on the products of hunting”. But he admitted that food could also belong, by some point of view, to medicine or agriculture: “the preparation of food belongs to bakery, the preparation of meat to cookery and the virtues of seasoning to medicine”.

That’s why, after Hugh of Saint Victor, many mediaeval scholars tried to give a more important place to food, which, from then on, was considered as a mechanical *art per se: victuaria* for Radulphus Ardens at the end of the XIIth century, who regards hunting as a part of food and not the contrary; to this *victuaria* belong also agriculture, fishing, bakery and cuisine (*coquinaria*)²⁵. Around 1250, Robert Kilwardby suggests naming this science *cibativa* or *nutritiva*, as an echo to the aristotlelician “science of making” (*factiva* or *poietike*)²⁶.

I think that this process, which individualizes and promotes food, and even cookery, is not unconnected with another process, which allows cookery to be written²⁷. Thanks to a recent discovery, we know that recipes adapted to mediaeval cookery were written as early as the XIIth century, just when Hugh of Saint Victor wrote the *Didascalicon*²⁸. Therefore, the cooks, who imagined these recipes and composed, around 1300, new cookery books, were still considered as simple craftsmen. Their title of master referred to the fact that they managed a staff of workers and apprentices, like in any ordinary workshop.

The prefatory remarks that we find in some cookbooks of the XVth and XVIth c. can be still understood in this context: cooks are supposed to know “the science of art” (sic) of cookery as writes *Maitre Chiquart*, chef of the duke of Savoy around 1420²⁹.

3. RENAISSANCE: CUISINE AS ONE OF THE “FINE ARTS”

As early as the beginning of the XIVth century, we find a small cookery book which is written in Danish but whose Latin title is *Libellus de arte coquinaria*. Its text seems to be connected with German tradition³⁰. Therefore, in this early period, titles are not stable, for the cookbooks as well as for the whole textual production. So it is not before the middle of the XVth century that we find a second book whose title is related to culinary art. This is the

²⁵ Grabmann 1909: 254.

²⁶ Robert Kilwardby, *De ortu scientiarum*, XL, 377, in July 1976: 140; Whitney 1990: 122.

²⁷ Laurieux 2005a.

²⁸ Cambridge. Sidney Sussex College Δ. 3.6, pt. 4, fol. 39r-v. To be published by Giles Casper & Faith Wallis.

²⁹ Ed. Scully 1985: 127 & 130.

³⁰ Grewe, Hieatt 2001: 27-28.

famous collection of recipes gathered by Maestro Martino, who served as cook successively for the duke of Milano, the cardinal and patriarch of Aquileia Ludovico Trevisan, the pope Paul II and the condottiere Giangiacomo Trivulzio³¹. Two manuscripts give it the title of *Libro de Arte coquinaria*³². It is well known that the humanist Platina borrowed the recipes of the *De honesta voluptate* from Martino's collection³³. Interestingly, the description of the good cook that Platina develops in his book – giving Martino “The man from New Como” as an example – insists on his “art”. Here is the translation by the great specialist of Apicius and Platina, Mary Ella Milham³⁴.

On the Cook. One should have a trained cook with skill (*arte*) and long experience, patient with his work and wanting especially to be praised for it. He should lack all filth and dirt and know in a suitable way the force and nature of meats, fish and vegetables so that he may understand what ought to be roasted, boiled, or fried. He should be alert enough to discern by taste what is too salty or too flat; if possible, he should be completely like the man from New Como, the prince of cooks of our age, from whom I have learned the art of cooking food (*obsoniorum conficiendorum rationem*). He should not be gluttonous or greedy, as was the Frenchman Marisius, so as not to appropriate and devour what his master is supposed to eat.

It is not by chance if this very laudatory portrait of the good cook occurs in a humanist's work. In the XVth century, Humanistic circles welcomed the rediscovery of Apicius' cookery collection that they renamed *De re coquinaria*³⁵. Among connoisseurs of Apicius' work there were of course some physicians³⁶ and some members of the Academia Romana created by Pomponio Leto, a good friend of Platina whose group was dedicated to the celebration of Antiquity. But also Angelo Poliziano, who collated the two Carolingian Apicius' manuscripts, now preserved in Vaticano and New York. In the same time, Poliziano wrote a short treatise on classification of the sciences, *The Panepistemon* (“all the sciences”), in which *coquinaria* is ranked among mechanical artes as prestigious as architecture, graphic art and theater³⁷.

³¹ Laurioux 2005b: 141-154.

³² Ms. Washington, Library of Congress, ms. 153: ed. Faccioli, 1966: t. 1, p. 119; see also *Maestro Martino* 2005. Another manuscript that bears this title was formerly owned by Firmin-Didot and Pichon, but is no more located: see Laurioux 2005c: 13-17.

³³ Laurioux 2006: 523-524.

³⁴ Platina, *On Right Pleasure and Good Health*, ed. & trad. Milham 1998: 118-119.

³⁵ Laurioux 1994.

³⁶ As recently shown by Wanessa Asfora Nadler, “Apício como *opus medicinale* na Itália do século XV: estudo de caso dos manuscritos mediceo e ficiniano”, in *Dos Prazeres da Mesa aos Cuidados do Corpo*.

³⁷ *Coquinariae capita Graeca referam, qualia ponit Apitius. Ea sunt epimeles, artoptus, cepurica,*

From the humanist point of view, Cookery is thus a recognized knowledge, because based on one ancient authority: Apicius³⁸, who is to cookery what Vitruvius is to architecture and Terentius to theater.

As a consequence, cookery recipe became a literary genre. Originally written by cooks, probably for the use of butlers who could thus supervise the work of the kitchen, the cookbooks began to be spread among larger categories of medieval society, through manuscripts and, from the 1480's, printed copies³⁹. The culinary writing inspired authors who inserted recipes in their literary works, like, in the first half of the XVIth century, *The Baldus* of Teofilo Folengo, known also as Merlin Cocaio (Merlin the Cook), which contains twenty versified *doctrinae cosinandi* (recipes for cooking), supposed to be practiced in Jupiter's kitchen but in fact borrowed from contemporary cookbooks. Folengo's intention was probably not to exalt cooks' work: the use of macaronic language, blending Latin with various dialects from Italy, is deliberately droll and parodic⁴⁰.

Using colors and shaping dishes with different consistencies, the cook could have been easily classed as an artist, painter or sculptor, whose status began to evolve during the XVIth century⁴¹. Actually, the plates of Scappi's *Opera* (published in 1570 and the first one to be richly illustrated) can be seen as both professional (which equipment that needs to be used for cooking) and aesthetic: the kitchen is shown as the theater in which the master cook and his whole brigade work⁴².

However, the title *Art of Cookery* or *Culinary Art* seems to have been rarely given to a cookbook from the XVIth to the XVIIIth centuries, except in Spain⁴³ or in Portugal⁴⁴. Even in France, whose Cuisine invades the whole

pandecter, osprion, trophetes, polyteles, tetrapus, thalassa, halieus. Hanc Plato adulatricem medicinae appellat (Operum Angeli Politiani tertius tomus: ejusdem praelectiones, orationes, epigrammata complectens..., Lyon, Seb. Gryphium, 1546, p. 44). On *Panepistemon*, see Mandosio 1996: 135-164; Mandosio 1997: 331-390.

³⁸ Hugh of Saint-Victor seems to have not a direct knowledge of Apicius' book that he quotes through Isidore of Seville.

³⁹ Laurioux 1997a; Laurioux 1997b.

⁴⁰ Faccioli 1966: t. I, p. 240-251.

⁴¹ Csergo 2012: 13-36. This scholar uses the very interesting concept of "artification du culinaire".

⁴² *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V*, Venezia: Michele Tramezzino, 1570. See the reprint Bologna, 1981. The Venice edition of 1598 printed by Alessandro Vecchi, which includes *Il Trinciante* by Vincenzo Cervio and *Il Maestro di Casa* by Cesare Pandini, bears a different title: *Dell'arte del cuoco, del Trinciante, e Mastro di Casa* and, from 1610, simply *Dell'Arte del cucinare*; Schino, Luccichenti 2007: 70.

⁴³ As soon as 1520: *Libre de doctrina per a ben servir de tallar y del art de coeh* by Master Robert (ed. Leimgruber 1982), translated in Castilian in 1525. In 1609 was published a new edition of Diego Granado Maldonado's cookbook untitled *Libro del arte de cozina* and, in 1611 Francesco Martínez Montañó published the *Arte de cocina, pastelería, etc.*

⁴⁴ Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, Lisboa, 1680. See in England too, the *Accom-*

Europe from the middle of the XVIIth century, the most successful French cookbook is simply entitled *Le Cuisinier Français* (*The French Cook*)⁴⁵ and the only art to be referred to in the titles of French cookery books of the XVIIth century is the Art “de bien traiter”, that is to say to “treat well” (the guests)⁴⁶.

4. XVIIIth CENTURY: “NOUVELLE CUISINE” AS A SCIENCE

The first French Modern cookbook referring to an “Art of cookery” in its title is the *Suite des Dons de Comus ou L’Art de la cuisine réduit en pratique*, published by François Marin in 1742. In an apparent Paradox, this book was supposed to be a continuation of another collection, *Les Dons de Comus*, whose preface had been a manifesto for culinary science⁴⁷.

Although its authorship is under discussion⁴⁸, the preface to *Les Dons de Comus* clearly distinguishes a Modern Cuisine from an Ancient Cuisine⁴⁹. Simpler and more learned than the Ancient One, this Modern Cuisine is defined as a “kind of chemistry”⁵⁰.

The science of the cook consists today in decomposing, in rendering easy of digestion, in quintessencing the foods, in extracting from them light and nourishing juices, and in so mixing them together, that no one flavor shall predominate, and that everything can be felt; finally in giving different foods this unity that the painters give to colors and in making them so homogenous that their different flavors produce a subtle and racy taste, and [...] an harmony of all the flavors gathered together⁵¹.

plisht Cook, Or The Art & Mystery of Cookery, “wherein the whole ART is revealed in a more easie and perfect Method than hath been publisht in any language”, by Robert May, London, 1660. Even the old *Viandier*, can refer, from the XVIth century, to « l’art & science de appareiller viande », a formula which is very close of the Chi quart’s one (*Taillevent Grand Cuisinier du Roy de France*, Paris, Guillaume Nyverd, 1500/1519).

⁴⁵ La Varenne, *Le Cuisinier françois*, Paris: Pierre David, 1651, reprint with a foreword by Hyman, Hyman 2001.

⁴⁶ L.S.R. (1674), *L’Art de bien traiter*, Jean du Puys, Paris.

⁴⁷ *Les Dons de Comus ou les délices de la table* (1739), Prault, Paris, 1739.

⁴⁸ *Livres en bouche* 2001: 205, n. 198.

⁴⁹ Hyman and Hyman 1989: 73a-74c.

⁵⁰ *Les Dons de Comus...*, “Avertissement”, p. xix-xx: “On distingue aujourd’hui chez les gens du métier & chez les personnes qui se piquent d’avoir une bonne table, la Cuisine ancienne & la Cuisine moderne. La Cuisine ancienne est celle que les François ont mise en vogue par toute l’Europe, & qu’on suivoit generalement il n’y a pas encore vingt ans. La Cuisine moderne établie sur les fondemens de l’ancienne, avec moins d’embarras, moins d’appareil, & avec autant de variété, est plus simple, plus propre, & peut-être encore plus sçavante. L’ancienne Cuisine étoit fort compliquée, & d’un détail extraordinaire. La Cuisine moderne est une espece de Chymie.”

⁵¹ *Ibid.*, p. xx-xxi: “La science du Cuisinier consiste aujourd’hui à décomposer, à faire digerer & à quintessencier des viandes, à tirer des sucs nourrissans & legers, à les mêler & les

The reference to painting clearly shows that this “science” can be compared to an “art”⁵². Important also is the fact that cookery was compared to chemistry, a science whose separation from alchemy really began with the “Enlightenment”⁵³. But the most important was the qualification of Marin’s Cuisine as “Modern”. Fifty years before, an author only known by his initials LSR, already criticized the book written by La Varenne as not up-to-date⁵⁴. But opposing Modern to Ancient Cuisine was a clear echo to the “Quarrel of the Ancients and the Moderns” which had begun in the 1630’s and had been revived in the 1710’s⁵⁵. Mostly literary, this debate was also about “sciences and arts” and Cookery was a topic of the Quarrel: Charles Perrault, in the last volume of his *Parallel between Ancients and Moderns* (1697), asserts that “we have cooks with more taste than the Ancients had”⁵⁶.

5. XIXTH AND XXTH CENTURIES: TWO TRADITIONS

The XIXth and XXth centuries combined the two traditions that we have described. Antonin Carême (1784-1833)⁵⁷ was the main representative of an aesthetical cuisine⁵⁸ which can be described as architectural⁵⁹. When he was a young apprentice, he made sketches of historical monuments or garden pavilions which strongly inspired his cuisine⁶⁰. This tradition of “artistic cuisine” was transmitted through Carême’s disciples, such as Urbain Dubois (1818-1901) whose “pieces montées” were very spectacular. Another Carême’s

confondre ensemble, de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir; enfin à leur donner cette union que les Peintres donnent aux couleurs, & à les rendre si homogenes, que de leurs différentes saveurs il ne resulte qu’un goût fin & piquant, & si je l’ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble.”

⁵² Quellier 2007: 221-224.

⁵³ See the important and recent book by Kahn 2016.

⁵⁴ “... on ne verra point icy les absurdités, & les dégoutantes leçons que le Sieur de Varenne ose donner, & soutenir...” (L.S.R., *L’Art de bien traiter*, here quoted from the edition of Lyon: Claude Bachelu, 1693, p. 4-5). See *Livres en bouche* 2001: 63.

⁵⁵ See Fumaroli 2001.

⁵⁶ *Parallèle des Anciens et des Modernes ou il est traité de l’astronomie, de la Geographie, de la Navigation, de la Guerre, de la Philosophie, de la Musique, de la Medecine, & c. Cinquième et dernier dialogue par M. Perrault*, t. IV, Paris: Jean-Baptiste Coignard, 1697, p. 281-282: “[Le chevalier] Si l’art de la Cuisine qui à mon sens en vaut bien un autre, doit entrer en lice, je suis persuadé que nous avons des Cuisiniers d’un goust tout autrement delicieux que n’en avoient les Anciens. [L’abbé] Il n’en faut pas douter. Les Anciens ont eu soin de nous laisser par écrit plusieurs de leurs plus excellens ragousts; ceux qui en ont voulu essayer les ont trouvez détestables.”

⁵⁷ For a summary of Carême’s works, career and cuisine, see Ferguson 2004: 49-82.

⁵⁸ When Carême speaks of “artistic cooking”, it is about the “service à la française” (*L’Art de la cuisine française au XIX^e siècle*, quoted by Hyman 2001: 80.

⁵⁹ Bonnet 1977: 23-43.

⁶⁰ Hayden 1996: 39-44.

disciple, Jules Gouffé (1807-1877), is a representative of the second trend in the French Cuisine: the scientific approach. According to him, cooking requires watching constantly the clock and using constantly the balance⁶¹.

In the XIXth century, the most famous name linked with the scientific approach is Brillat-Savarin (1755-1826), allegedly – but erroneously – creator of “gastronomy”. In a very quoted part of his *Physiologie du goût*, he distinguished three kinds of cuisine. Only the first one is dedicated to preparation of food, the second one can be called “chemistry” and the third one “pharmacy”⁶². During the XXth century, Édouard de Pomiane (1875-1964) was a typical representative of the scientific approach. Besides “gastronomie”, which is considered as an art that strikes the senses, he distinguished “gastrotechnie” which is a real science⁶³. This “gastrotechnie” was the melting pot of our “molecular cuisine”, a science that studied “the good or bad modifications that occur in food during the cooking process”⁶⁴.

Even the French “New Cuisine” of the 1970’s is a mix of artistic and scientific approaches. Among the famous “Ten Commandments” of this New Cuisine, there is indeed “you won’t be systematically modernist” but also “you will try to find what the new techniques can give you” and “you will be inventive”⁶⁵.

⁶¹ “Je n’ai pas rédigé une seule de mes indications élémentaires sans avoir constamment l’horloge sous les yeux et la balance à la main. Je m’empresse d’ajouter qu’on n’est pas obligé d’avoir constamment recours, dans la pratique, à ces moyens de vérification absolue, du moment où l’on est devenu un ouvrier habile et consommé. Mais lorsqu’il s’agit de formuler pour les personnes qui n’ont pas encore de connaissances acquises, je déclare qu’on ne saurait procéder d’une façon trop rigoureuse.” (Jules Gouffé (1867), *Le Livre de Cuisine: comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine avec 25 planches imprimées en chromolithographie et 161 gravures sur bois dessinées d’après nature par E. Ronjat*, Hachette, Paris). See Rambourg 2005: 175-187.

⁶² “Quand on voit les choses d’en haut, on peut compter jusqu’à trois espèces de cuisine: La première, qui s’occupe de la préparation des aliments, a conservé le nom primitif; La seconde s’occupe à les analyser et à en vérifier les éléments: on est convenu de l’appeler *chimie*; Et la troisième, qu’on peut appeler cuisine de réparation, est plus connue sous le nom de *pharmacie*.” Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût ou Méditations de Gastronomie Transcendante*, t. 2, Paris: A. Sautelet, 1826, Méditation XXVII, “Histoire philosophique de la cuisine”, p. 133-134.

⁶³ Pomiane 1950: 7-12 and 168-170. Studied at the Institut Scientifique d’Hygiène Alimentaire, this science “ramène l’étude de toutes les techniques culinaires à celle d’un nombre restreint de phénomènes physiques et chimiques: dialyse, osmose, coagulation et peptonisation des albumines, caramélisation des sucres, dextrinisation et saccharification des amidons, émulsion des graisses, genèse chimico-physique des émulsions et des gels...” (Pomiane 1950: 170).

⁶⁴ “Il existe cependant, toute une science nouvelle étudiant les modifications, heureuses ou malheureuses, survenues dans les aliments au cours de leur cuisson. Cette science s’appelle la gastrotechnie” (Pomiane 1940).

⁶⁵ Gault, Millau 1973: “...4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste. 5. Tu rechercheras cependant ce que t’apportent les nouvelles techniques. [...] 10. Tu seras inventif.”

6. CONCLUSION

Nowadays, the tension still exists between innovation and repetition. Even Nathan Myhrvold, who wrote *Modernist Cuisine*⁶⁶ and pretends to prepare a potted goose without any fat, claims that cookery is also an art⁶⁷. For ordinary people, interviewed during a sociological survey, cookery is still an art, even a visual art, which can be compared to painting⁶⁸.

The meaning of “art” and “science” has deeply evolved from Antiquity to the XVIIIth century: if based only on translation, the comparison is dangerous. As long as *ars* designated a particular skill and knowledge based more on practice than on theory, it was not so far from a “science”. The strict separation of art and science is recent, with the crystallization of the fine arts around the notion of creation and the figure of the author and then with the building of “modern” science. Reconciling art and science is a challenge for the present time. Maybe cookery can help to this reconciliation.

BIBLIOGRAPHY

- Asfora, W. (2014), *Apício. História da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média*, Alameda Editorial, São Paulo.
- Asfora, W. (2016), “Apicius in the Early Medieval Manuscripts: Medieval or Roman Cookery Book?”, *Atti delle Settimane della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo* 63: 493-517.
- Bilabel, F. (1920), *ΟΨΑΡΤΥΤΙΚΑ und Verwandtes*, Heidelberg, (Sitzungsberichte der Heidelberger Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-historische Klasse, 23).
- Bonnet, J.-C. (1977), “Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative”, *Romantisme* 17-18: 23-43.

⁶⁶ Myhrvold 2011.

⁶⁷ “Quand on ose avancer que la cuisine, c’est un peu plus que de la science, Nathan Myhrvold rétorque: ‘La cuisine, c’est de l’art! Mais l’art a aussi besoin de la science. Prenez un architecte: si vous lui expliquez les dernières recherches sur la résistance de certains matériaux, par exemple, il aura plus de liberté de création. Les cuisiniers ont aussi besoin de technique pour inventer!’” (interview en ligne: <http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/modernist-cuisine-le-livre-ultime_1051937.html>).

⁶⁸ “A la fin de l’entretien, la question suivante était posée: *la cuisine est-elle un art au même titre que la peinture?* Sur trente personnes interrogées, seules sept ont exprimé l’avis que la cuisine n’est pas un art *visuel*, car sa finalité est d’être *bonne à manger*, même si on cherche à la rendre plus appétissante en la rendant plus agréable à voir; les autres ont toutes affirmé que la cuisine était un art et que l’esthétique visuelle jouait un rôle aussi important que le goût. ‘C’est l’art de tous les jours’, Marie-Paule, 69 ans, niveau BTS, retraitée, 2000 € de revenu mensuel; ‘La cuisine est un art même s’il existe de mauvais plats comme il existe de mauvais tableaux, pourtant ce n’est pas pour ça qu’on pense que la peinture n’est pas un art’, Fanelie, 22 ans, niveau BTS, chômage, 700 € par mois.” (Csergo 2012: 22).

- Bottéro, J. (2004), *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*, University of Chicago Press, Chicago.
- Buttimer, C. H. (ed.) (1939), *Didascalicon II, 25: Hugonis de Sancto Victore Didascalicon de studio legendi*, The Catholic University Press, Washington.
- Csergo, J. (2012), “L’art culinaire ou l’insaisissable beauté d’un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIIIe-XXIe siècle)”, *Sociétés & Représentations* 34.2: 13-36.
- Escoffier, A. (1903), *Le guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, Bibliothèque Professionnelle, Paris.
- Escoffier, A. (1912, 3.^a ed.), “Introduction à la deuxième édition”, in *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, Bibliothèque Professionnelle, Paris.
- Faccioli, E. (ed.) (1966), *Arte della Cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, Il Polifilo, Milan.
- Ferguson, P. P. (2004), “Inventing French Cuisine”, in *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, Chicago-London, 49-82.
- Froschauer, H., Römer, C. (eds.) (2006), *Mit den Griechen zu Tisch in Ägypten*, Phoibos-Vlg, Wien.
- Fumaroli, M. (2001), *La Querelle des Anciens et des Modernes*, with an essay by Marc Fumaroli, Gallimard, Paris.
- García Soler, M. J. (2012), “La presencia de la gastronomía en la literatura griega”, in C. Soares, P. B. Dias (ed.), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 11-24.
- Gault, H., Millau, C. (1973), “Vive la nouvelle cuisine française”, *Nouveau Guide Gault et Millau* 54.
- Grabmann, M. (1909), *Die Geschichte der scholastischen Methode*, Herder, Freiburg im Breisgau, t. I.
- Grewe, R., Hieatt, C. B. (eds.) (2001), *Libellus de arte coquinaria: an Early Northern Cookery Book*, Mrts, Tempe (Az).
- Hayden, P. (1996), “The Fabriques of Antonin Carême”, *Garden History* 24.1: 39-44.
- Hyman, M., Hyman, P. (ed.) (1989), “La Première Nouvelle Cuisine”, in *L’Honnête Volupté. Art culinaire, Art majeur*, Éditions Michel de Maule, Paris, 73-74.
- Hyman, M., Hyman, P. (ed.) (2001), *La Varenne, Le Cuisinier français*, Pierre David, Paris 1651, Manucius, Pau.
- Hyman, P. (2001), “Culina Mutata: Carême and l’ancienne cuisine”, in L. R. Schehr, A. S. Weiss (eds.), *French Food. On the table, on the Page and in French Culture*, Routledge, New York-London, 71-82.
- Judy, A. G. (ed.) (1976), Robert Kilwardby, *De ortu scientiarum*, British Academy, London.
- Kahn, D. (2016), *Le fixe et le volatil. Chimie et alchimie, de Paracelse à Lavoisier*, CNRS Éditions, Paris.
- Laurioux, B. (1994) “Cuisiner à l’antique: Apicius au Moyen Âge”, *Médiévales* 26: 17-38.
- Laurioux, B. (1997a), *Les Livres de cuisine médiévaux*, Brepols, Turnhout.

- Laurioux, B. (1997b), *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, Paris.
- Laurioux, B. (2005a), *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Champion, Paris.
- Laurioux, B. (2005b), “Le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes: nouveaux documents sur Maestro Martino, *cocus secretus* du pape”, *Médiévales* 49:141-154.
- Laurioux, B. (2005c), “Maestro Martino’ Cookery Book and Its Manuscripts”, in *Maestro Martino “Libro de arte coquinaria”, Rome, ca. 1465. The Katherine Golden Bitting Collection, Library of Congress*, CD-Rom, Octavo, p. 13-17.
- Laurioux, B. (2006), *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle: autour du De honesta voluptate de Platina*, Sismel Edizioni del Galluzzo, Florence.
- Laurioux, B. (2016), “Cuisine, médecine et diététique: traditions, rencontres, distorsions entre le V^e et le XII^e siècle”, in *L’alimentazione nell’alto medioevo. Pratiche, simboli, ideologie*, Centro italiano di studi sull’alto medioevo, Spoleto, 467-492.
- Leimgruber, V. (ed.) (1982), *Mestre Robert, Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, Curial Ediciones Catalanes, Barcelone.
- Lion, B. (2015), “Mesopotamia”, in J. Wilkins, R. Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley, Chichester, 309-318.
- Livres en bouche (2001), *Livres en bouche. Cinq siècles d’art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, BnF-Hermann, Paris.
- Lutz, C. E. (ed.) (1939), *Iohannis Scotti Annotationes in Marcianum*, Cambridge (Mass.), Cambridge.
- Maestro Martino (2005), *Maestro Martino “Libro de arte coquinaria”, Rome, ca. 1465. The Katherine Golden Bitting Collection*, CD-Rom, Library of Congress, Octavo.
- Mandosio, J.-M. (1996), “Filosofia, arti e scienze: l’enciclopedismo di Angelo Poliziano”, in L. Secchi Tarugi (ed.), *Poliziano nel suo tempo*, Franco Cesati Editore, Florence.
- Mandosio, J. (1997), “Les sources antiques de la classification des sciences et des arts à la Renaissance”, in D. Jacquart (ed.), *Les Voies de la science grecque. Études sur la transmission des textes de l’Antiquité au dix-neuvième siècle*, Droz, Genève, 331-390.
- Marx, T., Haumont, R. (2012), *Le répertoire de la cuisine innovante*, Flammarion, Paris.
- Milham, M. E. (ed.) (1998), *Platina, On Right Pleasure and Good Health*, Medieval & Renaissance Texts & Studies, Tempe (Az).
- Montagné, P. (1938), *Larousse Gastronomique*, Larousse, Paris.
- Murray, O. (2015), “Athenaeus the Encyclopedist”, in J. Wilkins, R. Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley, Chichester, p. 30-42.
- Myhrvold, N. (2011), *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*, The Cooking Lab, Bellevue.
- Nadeau, R. (2015), “Cookery Books”, in J. Wilkins, R. Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*, Wiley, Chichester, 53-58.
- Olson, D., Sens, A. (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford University Press, Oxford.
- Ovitt Jr., G. (1987), *The Restoration of Perfection: Labor and Technology in Medieval Culture*, Rutgers University Press, New Brunswick, 107-136.

- Pomiane, E. (1940), *Cuisine et restrictions*, Corrêa, Paris.
- Pomiane, E. (1950), *La Physique de la cuisine et son art. 700 plats très simples*, Albin Michel, Paris.
- Quellier, F. (2007), *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes.
- Rambourg, P. (2005), “L’art culinaire, ou la cuisine artistique”, in *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Audibert, Paris, 175-187.
- Schino, J., Luccichenti, F. (2007), *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticciari*, Gangemi, Roma.
- Scully, T. (1985), “Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420”, *Vallesia* 40: 103-231.
- Soares, C. (2012), “Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in C. Soares, P. Dias (eds.), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 5-47.
- Soares, C., Dias, P. B. (eds.) (2012), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Sternagel, P. (1966), *Die Artes Mechanicae im Mittelalter. Begriffs- und Bedeutungsgeschichte bis zum Ende des 13. Jahrhunderts*, Kallmünz.
- Whitney, E. (1990), *Paradise Restored: the Mechanical Arts from Antiquity through the Thirteenth Century*, The American Philosophical Society, Philadelphie.
- Xénophon (1971), *Économique*, IV, 2, ed. & trad. fr. Pierre Chantraine, CUF, Paris, 45-46.

A DIETA DOS MONTANHESES DO NORTE DA IBÉRIA SOB O OLHAR DE ESTRABÃO¹

(The diet of the mountain people of
northern Iberia according to Strabo)

SUSANA HORA MARQUES
UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CENTRO DE ESTUDOS CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
PROJETO DIAITA: PATRIMÓNIO ALIMENTAR DA LUSOFONIA
SMP@FL.UC.PT

RESUMO: Entre os dezassete volumes que constituem a *Geografia* de Estrabão, o tomo terceiro descreve a Ibéria sob o olhar de um Grego que esteve em Roma entre os reinados de Augusto e de Tibério. Nas múltiplas informações que concentra na apresentação do confim peninsular, o geógrafo de Amásia refere seja recursos naturais da região, seja o comportamento de diversos povos face aos bens concedidos pela terra, seja ainda práticas rituais e de alimentação características dos “montanhese”, definidoras da identidade desses “outros” situados no extremo ocidental do mundo conhecido, que muito poderiam beneficiar com a intervenção pacificadora e civilizadora romana, na perspetiva estraboniana. O presente contributo propõe-se analisar a descrição da dieta dos montanhese do norte da Ibéria, uma dieta expressiva de um padrão próprio de vida que pressupõe não apenas a satisfação das necessidades biológicas de sobrevivência, mas também ocasiões de convívio geradoras de prazer.

PALAVRAS-CHAVE: Estrabão, *Geografia*, dieta ibérica, montanhese do norte da Ibéria.

¹ Alguns aspetos do presente trabalho encontram-se também na tradução de *Estrabão. Geografia. Livro III* (2016) – cf. bibliografia final. Estas páginas centram-se na dieta dos montanhese que *delimitavam o lado norte da Ibéria: <nomeadamente> Galaicos, Astures, Cântabros, até à região dos Vascos e dos Pirenéus, pois o modo de vida de todos eles é semelhante* (Estrabão 3.3.7). Os dados arqueológicos favorecem uma aproximação entre esses montanhese do norte peninsular e os Lusitanos (cf. e. g. a omnipresença da bolota, ou a abundância de carne de cabra). Tal proximidade parece igualmente apoiada pelo facto de, no texto estraboniano, a apresentação dos montanhese surgir imediatamente depois da descrição dos Lusitanos e o próprio autor, em determinado momento, ter a noção de que não estava clara a identidade dos montanhese aos quais se estava a referir (cf. 3.3.7). Note-se, porém, que a Lusitânia propriamente dita aparece no volume III da *Geografia* como uma zona mal definida em termos de regime alimentar característico, porquanto Estrabão se concentra num contraste que estabelece entre a zona sul da Península, que considera mais civilizada, e o extremo norte, a necessitar da intervenção romana, na perspetiva do geógrafo de Amásia.

ABSTRACT: The third of seventeen books in Strabo's *Geography* describes the Iberian Peninsula from the viewpoint of a Greek citizen living in Rome in the period corresponding to the rules of Augustus and Tiberius. Amidst the multitude of information provided by Strabo to describe in particular the westernmost area of Iberia, reference is made to the natural resources of the region and the manners in which the local inhabitants used them, as well as prevalent rituals and the diet consumed by the "mountain people". Such detailed information helps characterise the identity of "these others" living in the westernmost part of the known world, who in the author's opinion, drew much benefit from the peaceful occupation and civilizing influence of the Romans. The present writing intends to analyse in further detail the diet consumed by the mountain people of northern Iberia as part of a lifestyle aimed not only at fulfilling one's biological needs of survival but also at establishing social norms of conviviality that increase one's sense of pleasure.

KEYWORDS: Strabo, *Geography*, Iberian diet, mountain people of northern Iberia.

Entre os dezassete volumes que constituem a "colossal" *Geografia* de Estrabão, o tomo terceiro é consagrado à descrição da parte mais ocidental do império romano, a Ibéria. De facto, após uma apresentação geral do mundo então conhecido, nos dois primeiros livros, o desejo de um *relato sistemático acerca das características de cada território* (3.1.1) impele o autor a iniciar a sua rota pela região limítrofe do extremo ocidente europeu, lugar que, todavia, nunca chegou a visitar². Sobre esse confim distante e ainda mal explorado, motivador de várias lendas, Estrabão vai adquirindo um conhecimento mais informado, quer através da leitura de diversas fontes escritas, ilustrativas do saber geográfico da época, como Artemidoro, Eratóstenes, Políbio, Posidónio³, quer também através de testemunhos orais, proferidos, por exemplo, por soldados que haviam estado na Hispânia ao serviço do império romano⁴. Deste modo, mitos transmitidos por obras como os Poemas Homéricos vão-se enquadrando em espaços geográficos concretos, desvendados graças à intervenção romana que o autor, um Grego em Roma entre os reinados de Augusto e de Tibério, elogia reiteradamente, acentuando a missão pacificadora

² O próprio Estrabão afirma que a descrição de diversas paragens da sua *Geografia* não resulta da observação direta, mas de informações de segunda mão (cf. 2.1.5).

³ Cf. e.g. 3.2.9 sqq., 3.3.3. Estrabão reúne diversas fontes na sua obra, ainda que, segundo Bermejo Barrera 1986: 16, não tenha chegado a "compreender muitas das teorias que recomendou", nem se tenha interessado "sistematicamente pelo estudo das causas". Sobre as fontes do Livro III, cf. e.g. Gómez Espelósín et al. 2012: 34-40.

⁴ Como bem observa González Ballesteros 2009: 250, esta circunstância converte-se "numa oportunidade para conhecer a visão que se tinha na sociedade romana da mudança de Era daqueles povos bárbaros que se iam integrando na romanidade...".

e civilizadora do império e o poder dos seus governantes⁵. A ocupação de novos territórios, fomentadora do contacto com povos e culturas diversas, altera fronteiras e permite definir uma imagem cada vez mais precisa do *alter* e estabelecer critérios expressivos da diferença entre “uns” e “outros”, pelo confronto constante com o paradigma greco-romano.

A apresentação estraboniana da região peninsular congrega uma simbiose de informações variadas que entrelaçam domínios como a geografia, a política, a economia, a etnografia, a arqueologia, a história ou a literatura⁶, facultando, entre outros, elementos sobre os recursos naturais da Ibéria, sobre o comportamento de certos povos face aos bens concedidos pela terra, sobre algumas práticas rituais e de alimentação definidoras da identidade desses “outros” situados no extremo ocidental do mundo conhecido⁷.

I. A DIETA DOS MONTANHESES DO NORTE PENINSULAR: O CONTRASTE BARBÁRIE/CIVILIZAÇÃO

O presente contributo propõe-se abordar a dieta ibérica dos montanhese do norte, a que Estrabão se refere, expressiva de um padrão próprio de vida que pressupõe a satisfação das necessidades biológicas do ser humano, mas também o convívio social, tal como entre Gregos e Romanos (e ainda que de modos distintos). Nesse sentido, concentra-se num passo famoso que, embora não exiba receitas do passado, suscetíveis de recriação em cozinhas da atualidade, descreve brevemente hábitos alimentares considerados comuns a distintos povos que habitavam uma zona específica, encarados sob o olhar de um “eu” que tinha na dieta greco-romana a sua referência (cf. 3.3.7).

Na verdade, o autor fala de um modo de vida genericamente semelhante entre os montanhese do norte da Ibéria⁸, encontrando no seu regime alimentar mais um traço distintivo em relação à civilização greco-romana (a par de outros, como a indumentária, por exemplo) – o confronto entre barbárie e civilização, entre *physis* e *nomos*, de larga expressão na cultura grega⁹, sobressai

⁵ Afirma Thollard 1987: 42 que Estrabão, “face ao poderio romano, esforça-se por explicá-lo, sem querer julgá-lo”.

⁶ A propósito da tradição geográfica grega, cf. Gómez Espelósín et al. 2012: 44-66.

⁷ O contacto entre povos distintos no espaço europeu é uma prerrogativa de diversos momentos da História da Humanidade, como se sabe, seja sob o governo de Alexandre Magno, por exemplo, ou durante a Romanização, ou mesmo na Época Contemporânea, caracterizada por permanentes fluxos migratórios. A definição da especificidade de um indivíduo ou de um grupo resulta do confronto com a diferença, com o “outro”. Com frequência, o desajuste entre as expectativas de uns e os comportamentos de outros é gerador de divergência e de conflito.

⁸ Silva 1986: 17, 111 e 131 chama todavia a atenção para o facto de que “o sistema económico castrejo [...] se afigura mais complexo e matizado do que Estrabão faz supor” (131).

⁹ A este propósito, cf. e.g. González Ballesteros 2009: 250 sqq. Na historiografia herodo-

na descrição estraboniana também a nível dos costumes alimentares, que contribuem para desenhar o estereótipo do bárbaro¹⁰. A exposição é pouco detalhada, mas esboça em linhas gerais uma dieta alimentar simples, que parece corroborar a imagem incivilizada que o autor apresenta destes povos, antes da intervenção romana¹¹. As condicionantes geográficas de gentes que se distribuíam por espaços distantes e de acesso difícil, desfavoráveis a intercâmbios comerciais, e que se dedicavam ao bandoleirismo e a guerras continuadas instigavam-nas a uma alimentação frugal mas nutritiva, evocativa da austeridade espartana, formadora de homens robustos. A descrição estraboniana reflete teorias do determinismo geográfico, sendo todavia que o autor, apesar de reconhecer importância a fatores naturais como o clima no modo de vida de um povo, não lhes concede um papel absoluto: a exploração adequada dos recursos existentes é da responsabilidade humana, e permite diferenciar a civilização da barbárie¹².

Nessa alimentação se incluíam as bolotas que a natureza em redor facilmente proporcionava, ou os animais – e seus derivados – que se davam bem em zonas montanhosas: daí a referência aos bodes que os montanheses comiam e que sacrificavam a Ares, por exemplo, e à manteiga, ingredientes de uma dieta que refletia “uma vida não baseada no azeite e no vinho para complementar o cereal”¹³, ao contrário do que acontecia entre os Gregos, por exemplo. O desenvolvimento da agricultura em estreita ligação com o cultivo do trigo, da oliveira e da vinha – a “trilogia mediterrânica” – era todavia um indício de civilização entre Gregos e Romanos¹⁴.

O excerto em análise foi redigido depois de Estrabão se referir especificamente à Lusitânia nos termos seguintes¹⁵: é uma região *fértil e atravessada por rios* (3.3.4), *próspera em frutos, gado, ouro, prata e metais semelhantes* (3.3.5), abundância de que a maior parte dos povos entre o Tejo e os Ártabros¹⁶ não tirava partido, porquanto

tiana, bem como em diversos passos da tragédia grega, esta oposição é reiteradamente convocada para distinguir o “eu” grego do “outro”, não grego (sobre este assunto, cf. e.g. diversos capítulos incluídos em Fialho, Silva, Pereira 2005). Thollard 1987 salienta porém que, em Estrabão, a noção de barbárie está intimamente associada a Roma, “a civilização”, aos Romanos e às suas conquistas.

¹⁰ Sobre o conceito de “bárbaro”, em particular em Estrabão, cf. Lomas Salmonte 1982: 18 sqq. Nas pp. 21 sqq. Lomas Salmonte distingue características comuns ao “bárbaro” em geral, como a força guerreira, a economia rudimentar, os condicionalismos geográficos em que vive.

¹¹ Observa Thollard 1987: 6 sqq. que Estrabão não define “bárbaro” nem “civilizado”, mas descreve traços favorecedores da distinção clara que estabelece entre um e o outro.

¹² Sobre este assunto, cf. e.g. Lomas Salmonte 1982: 15-18; Bermejo Barrera 1986: 21 sqq.; Thollard 1987: 14 sqq.; González Ballesteros 2009: 251-252.

¹³ Wilkins, Hill 2006: 24.

¹⁴ Sobre esta questão, cf. e.g. Almeida 2001: 67-68; González Ballesteros 2009: 253.

¹⁵ A propósito da definição cambiante dos limites da Lusitânia, um território heterogéneo a nível étnico e cultural, cf. Guerra 2010; Gómez Espelosín et al. 2012: 412-415.

¹⁶ Povo do noroeste extremo da Península.

abandonara a exploração da terra: passava o tempo em piratarias e em guerras contínuas, quer entre si, quer, atravessando o Tejo, contra os seus vizinhos. [...] Deram início a esta anarquia os montanhese, como é natural, pois, como ocupavam uma terra pobre e possuíam territórios reduzidos, cobriavam o alheio. E os outros, ao defenderem-se deles, tornaram-se necessariamente impotentes em relação às suas próprias atividades, de modo que também eles guerreavam em vez de cultivarem as terras (3. 3. 5). Estas palavras testemunham uma noção global de fertilidade da Lusitânia, com menções genéricas à sua riqueza pesqueira¹⁷ e abundância em frutos e em gado, sugerindo a existência de zonas que poderiam ser produtivas se os seus habitantes tivessem determinado comportamento – trata-se, portanto, também, de uma questão civilizacional, a requerer a intervenção de Roma, segundo o autor¹⁸.

Avançados os motivos estrabonianos para um padrão de vida que não dava primazia à agricultura¹⁹, é o momento oportuno para o geógrafo de Amásia definir o regime alimentar da generalidade dos montanhese que habitavam o norte inóspito da Ibéria longínqua:

Todos os montanhese são frugais, bebem água, dormem no chão, deixam o cabelo cair pelas costas abaixo, à maneira das mulheres, mas

¹⁷ Almeida 2001: 73 enumera peixes (de rio e de mar) e marisco que provavelmente fariam parte da dieta alimentar de diversos povos galaicos (“[...] lampreia, sável e salmão, trutas e bogas, pescada e congro, robalo, pargo, dourada [...] salmonetes [...] os crustáceos, as percebas e as santolas, as ostras, a ameijoia, o berbigão, o mexilhão, as navalhas, as lapas e os búzios”).

¹⁸ Nota Thollard 1987: 24 e 40 que “Estrabão concebe a civilização como uma tendência natural. Em momento algum mostra a barbárie como um fenómeno a que um povo cederia de novo. Os povos parecem todos caminhar em direção à civilização que, sob o impulso dos Romanos [...], ganhará a terra inteira. [...] não se repelem mais os bárbaros, integram-se progressivamente no império. As conceções de Estrabão a propósito da barbárie estão pois ligadas a Roma e aos Romanos”.

¹⁹ Sobre a questão do bandoleirismo nos territórios sob domínio romano, cf. Gómez Espelosín et al. 2012: 96 sqq., bem como Vives Ferrer 2015 e a bibliografia aí indicada (cf. fatores geográficos, económicos, sociais, antropológicos, políticos, mas também a percepção do bandoleirismo como uma forma de sublevação contra Roma, “seja em zonas de domínio romano direto, em território de aliados ou em áreas consideradas já pacificadas” (196)). Vives Ferrer não deixa de referir um entendimento comum que interpreta a alusão ao bandoleirismo “como um estereótipo usado pelos autores antigos para justificar o imperialismo romano, assim como uma forma de deteriorar a imagem dos povos hispânicos” (187-188). Sublinha ainda que “para Estrabão, vida urbana e civilização são conceitos que estão ligados, enquanto selvajaria, primitivismo, isolamento e bandoleirismo são características próprias dos povos que não vivem em cidades” (190), posição de que Vives Ferrer se distancia, ao afirmar que “não existe sempre uma relação direta entre a falta de uma rede urbana ou um modo de vida nómada e a prática do bandoleirismo, pelo menos no caso de Hispânia” (190). Cf. também as relações entre alimentação e guerra na obra herodotiana – a este propósito, cf. Soares, C. (2014), “Alimentação e guerra nas *Histórias* de Heródoto”, *Humanitas* 66: 125-150. Alarcão 2001: 338 sqq. apresenta motivos para o belicismo dos Lusitanos, evidenciando “a necessidade de ver na guerra que os *Lusitani* faziam algo mais que uma mera necessidade económica” (342), nomeadamente tendo em conta que a capacidade do solo e o gado que criavam, bem como os animais que caçavam garantiriam a sua subsistência (cf. o entendimento da guerra como um modo de atestar a valentia).

combatem cingindo as fronteiras com uma fita. Comem sobretudo carne de bode e é um bode que sacrificam a Ares, e também cativos de guerra e cavalos; e fazem ainda hecatombes de cada espécie, à maneira grega, como diz Píndaro: “de tudo se sacrifica à centena”. [...] Os montanheses, durante duas partes do ano, utilizam bolotas, depois de as terem secado e triturado; logo as moem e as transformam em pão, de modo que se conservem por algum tempo. E utilizam também cerveja, mas têm falta de vinho: o que arranjam, todavia, depressa o consomem, banqueteadando-se com os parentes. Em vez de azeite, usam manteiga. Tomam a refeição sentados, em bancos construídos em torno das paredes, e acomodam-se de acordo com a idade e a honra. A refeição circula e, enquanto bebem, dançam em círculo ao som da flauta e da trombeta, mas também saltam e põem-se de cócoras. [...] O sal é púrpura, mas branco depois de moído (3.3.7).

Nestas linhas, Estrabão reúne pois alguns dos marcadores de identidade desses “outros”, bárbaros de *carácter incivilizado e selvagem* (cf. 3.3.8), ora relativos ao seu regime alimentar, ora à caracterização física, ora a rituais de sacrifício, ora à vida social. Nesse sentido, sem diferenciar a dieta de ricos e de pobres, começa por acentuar a sobriedade de costumes dessas sociedades em geral, marcadas pelo isolamento geográfico, pelo bandoleirismo e pela guerra, para as quais os produtos regionais disponíveis acabavam por satisfazer as necessidades físicas básicas, fornecendo as proteínas e a energia essenciais, mesmo para as exigências de homens-combatentes. Estrabão não faz menção a produtos de influência externa, resultantes do comércio, por exemplo – a ideia de que a navegação até junto destes povos era longa e os caminhos de acesso difícil é explicitada pelo autor no subcapítulo seguinte, momento em que não deixa de acentuar o carácter singular dos montanheses²⁰.

A enumeração propriamente dos alimentos que consumiam tem início com uma referência genérica à água que bebiam, sem que sejam fornecidos quaisquer detalhes alusivos à sua proveniência, à potabilidade da mesma ou ao modo como a tomavam – bebida naturalmente acessível em correntes e fontes das montanhas, satisfazia com facilidade requisitos vitais do corpo humano, garantindo a hidratação necessária às populações.

A inclusão de carne no regime alimentar destes montanheses, por seu turno, assegurava a provisão de proteínas, sobretudo importantes para gente

²⁰ Silva 2005: 20 enumera “traços convencionais no esboço do mundo bárbaro” na Antiguidade, muitos dos quais aplicáveis também à descrição estraboniana: “o desconhecimento e a evidente inacessibilidade do espaço [...]; a estranheza dos habitantes; a diferente organização social e política; os costumes novos em aspectos diversos, desde logo no que se refere aos hábitos alimentares; o desconhecimento de festas ou danças que exprimem um convívio e uma orgânica social colectiva; a animosidade e selvajaria habituais no contacto com estranhos e ainda a substituição de uma actividade pacífica como a agricultura pela predilecção pela caça”.

ativa, que realizava esforços violentos, como os bandoleiros e os combatentes. A carne de bode/cabra em particular, alimento de relevo para estes povos, segundo Estrabão, era considerada especialmente nutritiva²¹, sendo que a criação do gado caprino não era para eles demasiado exigente a nível de cuidados e, por outro lado, possibilitava uma reprodução rápida e produtos variados, como se sabe (carne, leite, pele). González Ballesteros²² sublinha porém que a cabra era considerada, na perspectiva grega, como gado de categoria inferior à ovelha, por exemplo, uma vez que não tinha as mesmas exigências ao nível do pastoreio – note-se, também nesta menção estraboniana, uma oportunidade do geógrafo para acentuar o contraste entre o bárbaro e o homem civilizado.

Os dados arqueológicos confirmam o uso do leite e seus derivados na dieta dos montanheseos, para além da lã e das peles dos animais, utilizadas em vestuário, no fabrico de armas e em barcos²³. A par do gado caprino, também o gado ovino e bovino é atestado pelos achados da Arqueologia no regime alimentar destas comunidades, bem como o gado suíno²⁴.

Hábitos alimentares e ritos sagrados vêem-se associados a propósito da menção ao consumo da carne de bode, numa relação que evidencia afinal similitudes entre os usos dos bárbaros da Ibéria e costumes gregos, como seja o sacrifício de gado com propósitos rituais. De facto, o bode era precisamente um animal que os montanheseos sacrificavam a Ares, um deus adequado para gentes que se dedicavam à luta, passível de lhes ser propício – de modo significativo, honravam assim a divindade com a oferenda do animal que ingeriam habitualmente²⁵.

Na senda da modéstia que caracteriza esta dieta na descrição estraboniana se enquadra a introdução de um outro elemento, fornecido pela natureza e tradutor de um estádio atrasado dos povos que a ele recorriam, de acordo com algumas interpretações – a bolota, uma espécie de colheita sazonal (no outono) e um substituto do trigo, cereal superior²⁶. No caso dos montanheseos ibéricos, o recurso à bolota, que exigiria um trabalho humano reduzido, ao contrário do que acontecia com a produção cerealífera, seria uma opção recorrente para homens que, segundo Estrabão, descuravam a agricultura, movidos por outros

²¹ A este propósito, cf. Dalby 2003: 160, *s. u.* “goat”.

²² 2009: 255.

²³ Cf. Silva 1986: 113.

²⁴ Cf. e.g. Morais 1997-1998: 179; Almeida 2001: 73.

²⁵ Alarcão 2001: 304 associa a menção estraboniana a Ares, em 3.3.7, a *Arentia* e/ou *Arentius*, divindades guerreiras incluídas no panteão lusitano.

²⁶ A este propósito, Bermejo Barrera 1986: 23 assinala que o consumo da bolota é considerado por autores clássicos “como próprio dos homens que viveram em etapas anteriores ao aparecimento da cultura e à organização da sociedade”.

interesses²⁷. No entanto, como observam Oliveira, Queiroga e Dinis²⁸, num estudo que procura recriar técnicas de fabrico do pão de bolota na Idade do Ferro, congregando oportunamente dados da Paleontologia Cultural, da Arqueologia, da Química, da Etnografia e de fontes Clássicas,

a utilização da bolota [...] poderá [...] ser entendida não como um complemento pobre no contexto de uma economia produtiva de cariz agrícola [...], mas sim definidora de uma estratégia de produção e utilização de recursos. [...] Indicará [...] uma estratégia de utilização de recursos ambientais que, de resto, não é exclusiva do Noroeste, bem como uma versatilidade técnica e cultural dos povos castrejos [...].

“Algumas espécies de bolota são nutritivas para os humanos, quando moídas em farinha e preparadas em puré”²⁹, prática que o geógrafo de Amásia documenta entre os montanheses. Para assegurarem uma maior durabilidade, secavam primeiro a bolota e só depois a moíam³⁰. A partir da farinha obtida, faziam pão, um dos elementos que constitui a base da dieta alimentar das mais variadas culturas e épocas, como se sabe, e conservavam-no durante algum tempo³¹. Uma vez mais, Estrabão não fornece detalhes, seja sobre os responsáveis pela moagem da bolota, tarefa em geral atribuída às mulheres (ou a escravos, no que ao grão diz respeito), seja sobre os métodos de cozer o pão³² – interessa-lhe sobretudo destacar a simplicidade e a modéstia da mesa aparentemente pouco variada deste “outro” visto sob o olhar crítico de um grego a viver sob o hegemónico império romano. “O estilo e a qualidade do pão estão profundamente dependentes do tipo de cereal usado. O trigo é o cereal de topo,

²⁷ Almeida 2001: 74 refere-se a diferentes modos de consumir a bolota entre os povos galaicos: assada, transformada em farinha para fazer pão, bolos ou papas. Silva 1986: 111-115 apresenta uma síntese sobre “atividades de subsistência” no noroeste peninsular, com indicação das espécies vegetais e animais utilizadas, comprovadas pelos achados arqueológicos, que amplia a informação estraboniana: aí se incluem cereais como o trigo, o milho-miúdo e a cevada, o cultivo de favas e ervilhas, para além de gado diverso (ovino, caprino, bovino, bem como porcos e cavalos) e abundante. Meana, Piñero: 1992, 85, n. 167, por seu turno, registam que o trigo e o milho foram encontrados em terras montanhosas e, por outro lado, que o silêncio de Estrabão em relação ao cultivo de cereais nesses lugares poderia estar associado à intenção de sublinhar o modo de vida rude e incivilizado dos povos que aí habitavam, justificativo da intervenção romana.

²⁸ 1991: 254 e 266.

²⁹ Dalby 2003: 2, *s.u.* “acorn”.

³⁰ Oliveira, Queiroga, Dinis 1991: 262 concluem que o processo de moagem “aparentemente mais viável” seria o da trituração das bolotas por cozedura.

³¹ De acordo com Almeida 2001: 74, o pão castrejo seria “cozido entre cinzas quentes embrulhado em folhas de couve-galega ou de figueira. Por pão também poderemos entender a farinha de trigo, de cevada ou de bolota, consumida sob a forma de papas e porque não de caldo”.

³² Oliveira, Queiroga, Dinis 1991: 262-266 referem-se a hipóteses diferentes de cozedura no processo de panificação (cf. fornos familiares/coletivos, lareiras castrejas), considerando a possibilidade de “soluções regionais nas técnicas de panificação” (265).

sempre o mais procurado e o mais caro”³³ e, como observa com oportunidade González Ballesteros³⁴, o seu cultivo ilustrava uma forma de prestar culto a Deméter, “a deusa que dava o trigo, <que> trouxe o matrimónio e as leis [...]. Se faltava este alimento, o matrimónio e a boa ordem social tornar-se-iam estranhos”. Deste modo, o contraste entre a utilização da bolota, por um lado, e o uso do trigo, por outro, reforça a diferença entre “uns” e “outros”.

A notação de barbárie está de igual modo associada ao recurso que os montanhese faziam a uma gordura de origem animal, a manteiga, em vez de utilizarem o azeite característico da dieta mediterrânica – o uso da manteiga como substituto do azeite constituía para os Gregos uma marca típica dos bárbaros do norte³⁵. O consumo de azeite, nas suas mais variadas utilizações, desde a alimentação à higiene pessoal ou a diversos rituais, implicaria a plantação de oliveiras, árvores que os Gregos consagravam a Atena, precisamente a deusa da civilização – uma vez mais, os produtos consumidos pelos montanhese e, por outra parte, por Helenos e Romanos espelham a dicotomia barbárie-civilização tão presente no tomo III.

A Arqueologia reitera a carência do cultivo de oliveira no noroeste peninsular na época romana³⁶, propondo como justificação para a preferência por gorduras animais a própria organização económica dos povos dessa região, assente na “autosuficiência alimentar”. Na verdade, a criação de gado “em regime silvo-pastoril” era uma das fontes de subsistência dos habitantes desta zona – a confirmação da presença de gado bovino, ovicaprídeo e suíno na sua dieta alimentar favorece seja o recurso à gordura do porco na alimentação, seja a predisposição para o uso da manteiga.

Estrabão menciona ainda, de passagem, o uso do sal, *púrpura, mas branco depois de moído*, sem qualquer referência, porém, ao seu modo de utilização. Diferente do sal comum, este tipo de sal corresponde provavelmente ao mineral designado como “silvina”, de sabor amargo, e é possível que se encontrasse em salinas outrora existente no norte da Península e que os habitantes desse espaço se servissem dele para diversos usos³⁷.

Quanto à bebida alcoólica, o geógrafo testemunha que os “bárbaros” do norte peninsular tomavam uma bebida fermentada³⁸, muito usual na Europa ocidental, mas preterida na Grécia e em Roma em favor da que era

³³ Wilkins, Hill 2006: 110.

³⁴ 2009: 253. Sobre esta questão, cf. também Bermejo Barrera 1986: 24.

³⁵ Cf. Dalby 2003: 65, *s.u.* ‘butter’.

³⁶ A este propósito, cf. Morais 1997-1998: 178 sqq.; Almeida 2001: 72, por seu turno, refere-se à presença de carvalhos, sobreiros e castanheiros na floresta, assim como de cerejeiras nas áreas cultivadas.

³⁷ Sobre esta questão, cf. Gómez Espelós et al. 2012: 222, n. 53.

³⁸ O termo grego significa propriamente “bebida fermentada”, que se optou por traduzir por “cerveja”, de modo a torná-lo mais inteligível para um leitor atual.

aí considerada a mais prestigiada das bebidas, o vinho, realidade que permite distinguir os “bárbaros bebedores de cerveja” dos “civilizados bebedores de vinho”. Culturas como a da vinha não teriam grande desenvolvimento em zonas com condições climáticas como as que caracterizavam o norte da Ibéria, de acordo com Estrabão³⁹.

Afirma com oportunidade Fabião⁴⁰ que

[...] parece evidente que no extremo ocidente peninsular se desenhava uma das mais significativas fronteiras alimentares, mas também, culturais, da Antiguidade europeia: a que dividia o mundo mediterrâneo, do vinho e do azeite, desses outros mundos setentrionais, ditos “bárbaros”, das bebidas de cereais fermentados e das gorduras animais⁴¹.

Os habitantes das montanhas do norte peninsular não desconheciam no entanto o apetecível vinho, favorecedor do convívio social – de facto, tinham-no, ainda que em pequenas quantidades, rapidamente consumidas em banquetes, espaços tradicionalmente aliados a essa bebida⁴². Tal situação sublinha o facto de, também entre estes povos considerados incivilizados, a alimentação não ter apenas a finalidade pragmática de garantir a sobrevivência, mas se revestir de igual modo de importância social. Os momentos de convívio, que com frequência são associados ao contexto alimentar, propiciam informação, embora parca, sobre a forma como comiam – numa prática já usual na sociedade homérica, os montanhese tomavam a refeição sentados, em vez de recorrerem ao hábito usual entre os Romanos de se reclinarem; os lugares que tomavam tinham em conta a hierarquia: *acomodam-se de acordo com a idade e com a honra* (3.3.7)⁴³. Deste modo, as normas de convívio social eram uma prática partilhada por Gregos e Bárbaros, ainda que com contornos bem diferentes⁴⁴. A propósito da refeição em comum, não se descrevem os pratos disponíveis, nem os utensílios usados para os servir, mas assinala-se que estes convívios incluíam entretenimento gerador de prazer, à semelhança do que acontecia no mundo greco-romano, apesar de as modalidades do “banquete”

³⁹ Morais 1997-1998: 177-178 problematiza o tema da ausência da prática da vitivinicultura no noroeste peninsular, concluindo que “a questão da produção vitivinícola não se deve colocar para a região do NO peninsular, pelo menos até meados do século I”.

⁴⁰ 1998: 174.

⁴¹ A propósito do vinho como produto expressivo de desenvolvimento civilizacional, cf. também García Soler 2000.

⁴² Sobre este assunto, cf. Morais 1997-1998: 177.

⁴³ Nas casas dos castros do Minho há bancos de pedra, corridos, do lado interior as paredes, que equivalem à descrição de Estrabão. A este propósito, cf. Silva: 2007.

⁴⁴ González Ballesteros 2009: 254-255 chama a atenção para a diferença profunda destas celebrações entre os bárbaros peninsulares e os Gregos civilizados.

se revelarem claramente distintas. O elenco das atividades realizadas durante o festim contempla diversas formas de dança ao som da flauta e da trombeta.

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em jeito de síntese, podemos concluir que, sob o olhar de Estrabão, uma fonte clássica a viver em Roma numa época de hegemonia romana, o regime alimentar é mais um elemento a sublinhar a natureza bárbara das gentes distantes do norte da Península Ibérica, é mais um critério definidor de uma identidade que o autor considera comum a diversos povos agrupados sob a designação genérica de “montanheseos”. Essa identidade distingue-os, na generalidade, dos hábitos do civilizado “eu” greco-romano, representante da parte evoluída da humanidade e, por isso, com ascendente sobre aqueles, na perspetiva estraboniana. De facto, em breves linhas pouco pormenorizadas, tradutoras do carácter marginal que as questões alimentares assumem no seu discurso geográfico sobre a Ibéria, Estrabão, com a sua dieta por referência, singulariza a do “outro”, montanhês incivilizado do norte peninsular, em consonância com uma prática já perceptível nos Poemas Homéricos para sublinhar a diferença cultural (cf. e.g. a menção aos Lotófagos, “comedores da flor do lótus”, no Canto IX da *Odisseia* 82 sqq., que divergem do tradicional regime grego de Ulisses e dos companheiros). Circunscrevendo a informação apenas a uma parte dos alimentos dos montanheseos que a arqueologia reconhece⁴⁵, e sem se preocupar com os modos de preparação dos mesmos ou com a descrição do cardápio das refeições, o geógrafo de Amásia destaca sobretudo os traços que considera importantes para ilustrar o barbarismo dos povos que descreve e que realçam o contraste com o civilizado “eu” greco-romano, imprimindo à sua geografia uma tonalidade etnográfica. Estrabão associa os “*barbaroi*, por um lado, a uma existência miserável e, deste modo, à simplicidade [...] e, por outro, à selvajaria”⁴⁶, noção a que por certo não seria alheia a percepção da forte e prolongada resistência que estes povos ofereceram à conquista romana⁴⁷. A alimentação surge assim apenas como mais um elemento corroborador de um retrato incivilizado dos habitantes das inóspitas regiões do norte da Ibéria, num contexto de conquista da Península por Roma. Não se pode deixar de observar, contudo, que a dieta dos montanheseos, a par de alimentos considerados próprios de povos rudes, como a cerveja ou o uso da manteiga, contempla também outros associados a modelos de vida civilizados, como o pão e o vinho, ainda que estes ocupassem lugares diferentes nos regimes

⁴⁵ Cf. *supra* e ainda Gómez Espelosín et al. 2012: 220, n. 43.

⁴⁶ Vliet 2003: 263.

⁴⁷ A este propósito, cf. Almeida 2001: 70 sqq.; Vives Ferrer 2015: 188.

alimentares de uns e de outros. Não se pode tão pouco deixar de notar que as festas eram uma prática comum também entre os montanhese, traduzindo ocasiões de convívio expressivas afinal da existência de uma estrutura social⁴⁸.

REFERÊNCIAS

- Alarcão, J. (2001), “Novas perspectivas sobre os Lusitanos (e outros mundos)”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 4.2: 293-345.
- Almeida, C. A. B. (2001), “O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos”, *Douro - Estudos & Documentos* 6.11: 67-81.
- Bermejo Barrera, J. C. (1986), “El erudito y la barbarie”, in *Mitología y mitos en la Hispania prerromana* 2. Akal, Madrid, 13-43.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, London-New York.
- Estrabão (2016), *Geografia: Livro III*, introd., trad. e notas de J. Deserto, S. Marques Pereira, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume, Coimbra.
- Fabião, C. (1998), “O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 1.1: 169-198.
- Fialho, M. C., Silva, M. F. S., Pereira, M. H. R. (coords.) (2005), *Gênese e consolidação da ideia de Europa*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- García Soler, M. J. (2000), “Il vino come element di civiltà nella Grecia antica”, in D. Tomasi, Ch. Cremonesi (eds.), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*, S.V.E.T., Treviso, 175-182.
- Gómez Espelosín et al. (2012, 2ª ed.), *Estrabón. Geografía de Iberia*. Trad. de J. Gómez Espelosín, pres., notas y com. de G. Cruz Andreotti, M. García Quintela y J. Gómez Espelosín, Alianza Editorial, Madrid.
- González Ballesteros, I. (2009), “El estereotipo del bárbaro y la imagen de la civilización en el occidente romano en la *Geografía* de Estrabón”, Espacio, Tiempo y Forma Série II, *Historia Antigua* 22: 249-260.
- Guerra, A. (2010), “A propósito dos conceitos de ‘lusitano’ e ‘Lusitânia’”, *Palaeohispanica*

⁴⁸ Para apoio do trabalho desenvolvido no presente contributo também foram consideradas as seguintes referências bibliográficas: Braun, T. (1995), “Barley cakes and emmer bread”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 25-37; Cruz Andreotti, G. (coord.) (1999), *Estrabón e Iberia: nuevas perspectivas de estudio*, Servicio de publicaciones de la Universidad de Málaga, Málaga; Garnsey, P. (1999), *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge; Gozalbes Cravioto, E. (2006), “Algunos modelos de interpretación del bandolerismo hispano en la Antigüedad”, S. Castillo, P. Oliver Olmo (eds.), *Las figuras del desorden: heterodoxos, proscritos y marginados*, Siglo XXI, Asociación de Historia Social, Madrid, 1-17; Guerra, A. (1995), *Plínio-o-Velho e a Lusitânia*, Colibri, Lisboa; Mason, S. (1995), “Acornotopia? Determining the role of acorns in past human subsistence”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 12-24; Wilkins, J., Nadeau, R. (eds.) (2015), *A companion to food in the ancient world*. Blackwell, Malden/Oxford.

10: 81-98.

- Lomas Salmonte, F. J. (1982), “Bárbaros y barbarie en Estrabón”, *Actas del I Congreso Andaluz de Estudios Clásicos (Jaén, 1981)*, Jaén, 15-27.
- Meana, M. J; Piñero, F. (1992), *Estrabón. Geografía: Libros III-IV*. Trad., introd. y notas de M. J. Meana e F. Piñero, Editorial Gredos, Madrid.
- Morais, R. (1997-1998), “Sobre a hegemonia do vinho e a escassez do azeite no Noroeste Peninsular nos inícios da romanização”, *Cadernos de Arqueologia* 14-15: 175-182.
- Oliveira, F., Queiroga, F., Dinis, A. P. (1991), “O pão de bolota na cultura castreja”, in *Paleoecologia e Arqueologia II*, Centro de Estudos Arqueológicos Famalicenses, Vila Nova de Famalicão, 261-268.
- Silva, A. C. F. (1986), *A cultura castreja no noroeste de Portugal*, Câmara Municipal de Paços de Ferreira, Paços de Ferreira.
- Silva, M. F. S. (2005), “O bárbaro e o seu mundo no teatro de Eurípides”, in *Ensaio sobre Eurípides*, Cotovia, Lisboa, 15-91.
- Soares, C. (2014), “Alimentação e guerra nas *Histórias* de Heródoto”, *Humanitas* 66: 125-150.
- Thollard, P. (1987), *Barbarie et civilisation chez Strabon. Étude critique des livres III et IV de la Géographie*, Les Belles Lettres, Paris.
- Viver Ferrer, G. (2015), “El fenómeno del bandoleirismo como sublevación contra Roma: el caso de Hispania en la época republicana”, *Antesteria* 4: 187-197.
- Vliet, E. Ch. (2003), “The Romans and us: Strabo’s *Geography* and the construction of ethnicity”, *Mnemosyne* 56.3: 257-272.
- Wilkins, J., Hill, S. (2006), *Food in the Ancient World*, Blackwell, Malden/Oxford.

(Página deixada propositadamente em branco)

UM DOCE E NUTRITIVO FRUTO: A CASTANHA NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA PORTUGUESAS

(A sweet and nutritious fruit: the chestnut in the history of Portuguese food and gastronomy)

MARIA HELENA DA CRUZ COELHO
UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CENTRO DE HISTÓRIA DA SOCIEDADE E DA CULTURA*
COELHOMH@GMAIL.COM

CARMEN SOARES
UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CENTRO DE ESTUDOS CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA**
CILSOARES@GMAIL.COM

RESUMO: No presente estudo faz-se a história comparada da castanha na alimentação e gastronomia portuguesas na longa duração. As fontes consideradas, na sua maioria escritas (tanto literárias, como documentais e técnicas), cobrem cerca de 26 séculos, da Antiguidade clássica, atravessando os espaços europeus historicamente ligados ao cultivo e aproveitamento da castanha, até ao Portugal contemporâneo. O vasto universo de materiais disponíveis obrigou ao estabelecimento de critérios precisos de seleção das fontes, condicionados pelo objetivo principal do estudo: estabelecer a pegada literária da castanha. Assim, o foco da análise recaiu sobre testemunhos escritos sobre o uso da castanha na alimentação humana, buscando para cada época a tipologia de textos mais abundante em termos informativos: para a Antiguidade, textos literários e médicos gregos e romanos; para a Idade Média, documentação régia circunscrita sobretudo ao séc. XIII; para as Épocas Moderna e Contemporânea, os manuscritos, livros e revistas culinárias. A estrutura do trabalho reflete as principais conclusões alcançadas: a castanha como fruto básico da alimentação de populações específicas e consumido em contextos de carência, em que funciona como substituto do alimento primordial, o pão (ponto 1: A castanha, um alimento de sobrevivência); a castanha como património gastronómico, moldado pelas preocupações dietéticas (ponto 2: A castanha, um prazer da mesa em diálogo com as normas dietéticas; ponto 2.1: Consumo da castanha no Portugal moderno, gastronomia e dietética); a cultura, o consumo e as conceções gastronómicas e dietéticas associadas à castanha

*Trabalho desenvolvido no âmbito do projeto UID/HIS/00311/2013, financiado pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

**Trabalho desenvolvido no âmbito do projeto UID/ELT/00196/2013, financiado pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

para Portugal têm raízes em tempos anteriores à fundação da nacionalidade (ponto 1.1: Cultura e consumo de castanha na Antiguidade: herança clássica e realidade portuguesa); a identificação de um “receituário fundador” da castanha nos primeiros tempos da nacionalidade (ponto 1.2: Cultura e consumo de castanha no Portugal medieval); a castanha como ingrediente transversal tanto à cozinha tradicional portuguesa como à cozinha requintada de influência e inspiração estrangeira (ponto 2.2: Consumo de castanha no Portugal contemporâneo: da “alta cozinha” à cozinha tradicional portuguesa).

PALAVRAS-CHAVE: castanha, história da alimentação, gastronomia, Portugal, literatura culinária.

ABSTRACT: This study analyses the role played by the chestnut in the history of Portuguese food and gastronomy. The research is based mainly on written sources (literature, historical documents and technical texts), covering 26 centuries, from antiquity to modern times, related not only to Portugal but also to other European countries where the sweet chestnut grows and its fruit is used in food. Given the huge quantity of data on the subject, our research focuses on what may be called the “literary footprint” of the chestnut in human diet, concentrating, for each historical period, on the most revealing categories of source material: literature and medical writings for Greek and Roman antiquity; royal documentation, mainly written in the 13th Century, for medieval times; culinary manuscripts, books and journals for modern and contemporary periods. The paper is structured in accordance with our conclusions: the chestnut has been a staple food for specific communities and in famine contexts, acting as a substitute ingredient for bread, the staple food *par excellence* (cf. section 1: The chestnut, a survival food); the chestnut constitutes a gastronomic heritage shaped throughout history by dietetics (cf. section 2: The chestnut, a culinary pleasure shaped by dietetics; section 2.1: Chestnut consumption in Portugal during the modern era: gastronomy and dietetics); in Portugal chestnut cultivation, its consumption as fruit and gastronomic and dietetic ideas on the subject go back to antiquity (cf. section 1.1: Chestnut cultivation and consumption in antiquity: classical heritage and Portuguese reality); the constitution of “founding recipes” for chestnuts during the early days of Portuguese history (cf. section 1.2: Chestnut cultivation and consumption in Portugal during the medieval era); the chestnut is a common ingredient in traditional Portuguese cookery and also in more elaborate cuisine under foreign inspiration and influence (cf. section 2.2: Chestnut consumption in Portugal during modern times: from *haute cuisine* to traditional Portuguese cuisine).

KEYWORDS: chestnut, history of food, gastronomy, Portugal, culinary literature.

As castanhas são encaradas pela maioria dos consumidores portugueses como um fruto sazonal, ligado a festividades de colorido etnográfico (as “castanhadas” e as várias “feiras da castanha”)¹. Têm também expressão própria na cozinha tradicional, associada às principais regiões produtoras. Mais recentemente tem-se vindo de igual modo a assistir à ascensão das castanhas ao patamar da cozinha *gourmet* e dos produtos saudáveis². Aliás, como muitas vezes sucede, em Portugal, o setor de produção e comercialização do fruto e seus transformados seguiu, também neste campo, uma via primeiro encetada por outros países europeus e asiáticos³.

Perante este panorama, ao historiador coloca-se a questão de saber de que forma evoluiu o consumo de um fruto para o qual hoje se reconhecem as valências de alimento tradicional, típico (associado a determinado território⁴), *gourmet* e saudável. Fazer um estudo sobre a história da castanha na alimentação e gastronomia portuguesas, numa perspetiva temática, diacrónica e comparativa com outras especialidades e práticas, impõe uma definição clara e prévia dos pressupostos teóricos, dos objetivos, das fontes e das metodologias de pesquisa adotados.

Legitimado o seu estatuto de objeto científico da História, em 1961, com o inaugural e (hoje) clássico estudo de Fernand Braudel “*Alimentation et catégories de l’histoire*”, o alimento tem sido alvo de um cada vez mais complexo escrutínio do seu valor na história da humanidade. Resumem-se a quatro essas expressões de valor e utilidade dos produtos que servem de comida: alimentação, gastronomia, medicina e património. Ou seja, o ser humano consome alimentos para se *manter* vivo (daí a propriedade de se lhes chamar “mantimentos”): esta é a vertente “alimentar” reconhecida à ingestão de comida. Mas, sempre que lhe assiste a opção de escolha, o consumidor não se limita a buscar sustento, antes elege os alimentos de acordo com o *prazer*

¹ Na década de 80 do século passado, o crítico gastronómico José Quitério (1987: 281), numa das suas crónicas, sublinhava que as castanhas estavam, no geral, confinadas a um reduto etnográfico: “Com o desenvolvimento económico, e pelo reflexo condicionado que tende a varrer do quotidiano quaisquer símbolos de um passado indigente, as castanhas viram-se limitadas a uma função quase etnográfica de alimentos rituais em festividades cíclicas. Pode ser que com a voga do retorno ao “natural” voltem a suscitar o interesse alimentar que merecem”.

² Sobre os benefícios para a saúde do consumo de castanha crua ou processada manual e industrialmente, vd. Vasconcelos et al. (2010).

³ Vd. Cardoso, Pereira (2007: 35): “Mas ao contrário do que aconteceu em Portugal, onde a castanha se tornou um produto pouco qualificado, outros países da Europa (Itália, França e Espanha) e da Ásia (Japão, Coreia e China) diversificaram o aproveitamento destes frutos, surgindo no mercado actual, após transformação (purés, compotas, castanhas em calda, castanhas com chocolate, “soufflés”, conservas, rebuçados, iogurtes, bolos, aperitivos, gelados, etc.), com significativa e crescente aceitação”.

⁴ Sobre o conceito de “típico” enquanto construção que liga diretamente a determinado território (local, nacional ou colonial) um produto com as suas respetivas características de produção, vd. Ceccarelli et al. (2010).

(sensorial e intelectual) associado à comida: essa é a valência “gastronómica” da alimentação. Outra condicionante (auto ou hetero sugerida) diz respeito à interferência da alimentação na *saúde* de quem come, o que corresponde à valência “dietética” dos alimentos. De forma mais ou menos consciente, o ato de se alimentar resulta de e busca rememorar práticas herdadas dos antecessores (aqueles que em latim genericamente se denominavam de *patres*). Estamos, neste caso, perante a valia “patrimonial” da alimentação, que encerra em si o mais abrangente sentido identitário dos alimentos⁵.

Uma análise holística da alimentação enquanto objeto de história deve, por conseguinte, dar conta não só da forma como essas valências se entrecruzam umas com as outras (complementando-se ou conflituando entre si), mas também como inevitavelmente se encontram no denominador comum que é a *cultura*. Produto das artes/técnicas do conhecimento humano, as diversas atividades de sustento, fruição, terapia e comemoração envolvendo alimentos são todas processos culturais. Como processos que são, estão em constante “movimento”, sendo possível ao historiador analisar nas fontes a evolução diacrónica por que passam. No estudo realizado, recorreremos maioritariamente a documentação escrita, de tipologia diversa, de acordo com os materiais mais pertinentes disponíveis para cada época. Assim, para a Antiguidade (cultura que influenciou o padrão alimentar das regiões colonizadas por Gregos e Romanos, logo Portugal), tivemos em conta fontes literárias e tratados médicos. Alguma informação obtida por estudos recentes de arqueobotânica foi também usada, pela relevância que tem em matéria do consumo de castanha no Portugal romano, território para o qual não existem fontes escritas da época. No referente à Idade Média, o recorte das fontes incidiu com maior detalhe sobre as inquirições de 1220 e documentação da chancelaria régia. Para a Época Moderna baseámo-nos em manuscritos (entretanto publicados) e livros de cozinha, tendo recorrido, pontualmente, ao cruzamento com a literatura médica. No que se refere às fontes dos sécs. XX e XXI, focámo-nos em livros e revistas de culinária.

Aplicando ao estudo da castanha a “ficha de leitura” acima identificada para as valências operativas fundamentais dos alimentos, procedemos ao estabelecimento de duas linhas de análise. Esta autonomização temática foi adotada apenas para tornar mais evidente como as fontes (sobretudo as escritas, na medida em que nelas se pode vislumbrar a “voz” autoral) refletem o predomínio de determinado foco interpretativo sobre outros. Importa, no entanto, ter bem presente que a distinção entre alimento-comida e alimento-medicamento, responsável por uma dissociação da medicina em relação ao

⁵ Sobre o entendimento da alimentação como fator identitário ou de identificação, expressão cultural e “bem” patrimonial, vd. Fischler (1988), Scholliers (2001), Bruegel-Lauriou (2002), Montanari (2004), Bessière-Tibère (2011) e Greyzen (2014).

universo culinário, só muito tardiamente se deu. Na verdade, enquanto o modelo dietético de matriz hipocrático-galénica perdurou na Europa (até ao séc. XVIII), a comida era concebida como um universo que congregava as funções de alimentar (ou nutrir) e de dar prazer, ambas filtradas pela dimensão médica⁶. Ou seja, o tratamento que damos às duas grandes valências da castanha em rubricas autonomizadas visa apenas relevar testemunhos que atestem cada uma das funções e não significa que advoguemos que historicamente constituíram campos com fronteiras rígidas. Dentro de cada rubrica seguiremos uma linha cronológica de análise, a qual visa sublinhar permanências e transformações nessa longa duração, o que, necessariamente, leva a retomar determinados aspetos em momentos diversos da análise⁷.

I. A CASTANHA: UM ALIMENTO DE SOBREVIVÊNCIA

Comecemos este apartado por reconhecer, juntamente com Conedera et al. (2004)⁸, como a falta de estudos paleobotânicos e arqueológicos e as poucas referências documentais e literárias escritas dificultam o nosso conhecimento sobre o cultivo do castanheiro e os usos do seu fruto para os períodos anteriores à Idade Média. Ainda assim, a matriz greco-romana da cultura portuguesa impõe que se proceda à análise de documentação (material e escrita) capaz de permitir reconstituir, dentro dos limites inerentes à própria escassez e ao carácter indireto das fontes, a história da castanha para tempos anteriores à fundação da nacionalidade portuguesa⁹.

I. I. CULTURA E CONSUMO DE CASTANHA NA ANTIGUIDADE: HERANÇA CLÁSSICA E REALIDADE PORTUGUESA

Antes de atentarmos nos testemunhos sobre o consumo do fruto, importa, ainda que de forma muito breve, sintetizar a origem e dispersão geográficas, bem como a evolução genética por que passou o castanheiro. O centro de irradiação da espécie progenitora (*Castanea mollissima* Blume) situam-no os especialistas na China, com presença atestada para Portugal durante a

⁶ Desenvolveremos esta questão adiante, na abertura do ponto 2.

⁷ As autoras procederam a uma repartição do tratamento das fontes, tendo ficado os materiais da Idade Média a cargo de Maria Helena da Cruz Coelho e os restantes a cargo de Carmen Soares.

⁸ Os autores deste estudo têm por isso o cuidado de explicar que, não obstante as conclusões a que chegaram careçam de análises em maior extensão da problemática do cultivo da castanha e sua difusão à escala europeia, utilizam pela primeira vez uma abordagem multidisciplinar, que combina os estudos paleobotânicos e palinológicos com a arqueologia, a história e a literatura.

⁹ Para um levantamento das fontes escritas clássicas mais relevantes nesta matéria, vd. André (1961: 84-85); García Soler (2001: 121) e Dalby (2003: *sub verbum* Chestnut).

idade do Mioceno (há c. de 15 milhões de anos)¹⁰. Dessa espécie derivou o castanheiro europeu, produtor de castanha doce (*Castanea sativa* Mill.), bem implantado na Grécia e nas suas áreas de colonização (nomeadamente na península itálica e Sicília, na Antiguidade conhecidas por Magna Grécia) à volta de 3000 a.C. Sabe-se que o impulso globalizante dos colonizadores romanos foi decisivo para a difusão do cultivo dessa espécie pelos vários territórios europeus conquistados. Não dispomos, no entanto, de informação suficiente para “responsabilizar” a ação civilizadora romana pela prática sistemática do plantio de soutos e do uso normalizado do seu fruto na alimentação de determinadas populações. Teremos de esperar pela Idade Média para, com segurança, afirmar que essa sistematização se deu, ou seja que a “ideia” plantada pelos Romanos – de cultivo e exploração intensiva das mais diversas árvores de fruto (domesticadas) – frutificou, traduzindo-se, no caso concreto da castanha, na sua transformação em cultura (agrícola-florestal) de subsistência¹¹. O estudo por nós mais aprofundado para a realidade portuguesa permite, como veremos, concordar com os resultados obtidos para outras culturas europeias, igualmente influenciadas pelas civilizações clássicas.

A documentação relativa à antiguidade greco-romana leva-nos a perceber que há muito de *continuum* histórico entre o Portugal medieval e os tempos que o precederam. Mais, confirma-se que, do ponto vista da construção de um património cultural do consumo da castanha (como da generalidade dos produtos da alimentação portuguesa), é indispensável recuar às matrizes clássicas e não iniciar *ex abrupto* a história da alimentação com a fundação da nacionalidade.

O que os testemunhos mais antigos para o consumo e cultivo de castanha doce no Mediterrâneo helenizado atestam é que se tratava de uma espécie de planta natural de regiões montanhosas, tanto autóctones ao mundo grego, como externas. Mais, o fruto terá tido uma introdução posterior a outros, como a bolota e a noz, pois, antes do aparecimento das denominações gregas *kastáneion* e *kástanon* (de que deriva o nome latino *castanea*), usavam-se para nomeá-lo expressões compostas pela junção dos nomes daqueles dois outros frutos, então já bem ambientados e comuns, a um adjetivo topográfico (denunciador da respetiva proveniência). Ou seja, os nomes mais antigos para “castanha” foram: “noz de Eubeia” (*káryon Euboikón*) e “noz de Caristo” (*káryon Karýstion*) – remetendo respetivamente para a grande ilha grega de Eubeia e para uma das suas cidades; “noz/bolota de Sardes” (*káryon Sardinión/Sardianè bálanos*) – aludindo à capital do reino da Lídia, na Ásia Menor.

¹⁰ Vd. Abreu (2007), estudo em que se procede a um “estado da arte” da questão e em que se localiza (p. 18) o mais antigo testemunho em território nacional em Canha (Montijo).

¹¹ Comungamos da proposta de análise avançada por Conedera et al. (2004) sobre o contributo da civilização romana para o desenvolvimento do plantio de castanheiro e consumo do seu fruto.

Repare-se que a própria denominação latina para o fruto, i.e. *castanea*, etimologicamente derivada do grego, é uma evidência indireta da origem helénica do desenvolvimento de técnicas do cultivo da castanha entre os latinos. Essa hipótese de transmissão cultural ganha mais sentido, se se tiver em linha de conta que, como alertam Conedera et al. (2004: 168-169), a implantação geográfica da planta vem associada pelos textos latinos a regiões colonizadas pelos Gregos, sitas na Magna Grécia. Vejam-se as variedades elencadas por Plínio-o-Velho (*tarantina*, da cidade de Tarento; *corelliana* e *tereiana*, localidades nos arredores de Nápoles)¹² e o elogio de Ovídio ao plantio de castanheiros nas encostas do Monte Etna (na Sicília)¹³.

Se juntarmos a este estudo linguístico, informações dadas sobre a corografia adequada ao castanheiro, constatamos ser verdadeira para a realidade clássica, como para períodos históricos posteriores, a adequação natural dos terrenos montanhosos à sua produção. Naquele que é o primeiro tratado grego de botânica, a *História das plantas*, da autoria de Teofrasto (IV-III a.C.), discípulo de Aristóteles, verifica-se a inclusão do castanheiro entre as árvores naturais de lugares montanhosos. Do mundo grego refere a já aludida ilha de Eubeia e dois montes bem conhecidos da Ásia Menor (atual Turquia), o Tmolo e o Olimpo Mísio, além da região que se dava pelo nome de Magnésia, em cuja proximidade se situa um local cuja toponímia moderna turca confirma essa forte implantação da árvore e respetivo fruto, precisamente chamada *Kestané-dagh* (“monte dos castanheiros”)¹⁴.

A preponderância do produto na economia e subsistência das populações das zonas montanhosas, atestada de forma mais segura da Idade Média em diante, autorizou a que, como alerta Gabrielli (1994)¹⁵, essas sociedades ficassem conhecidas como “civilizações da castanha”. Ainda que não tenha desempenhado o papel de mantimento de subsistência no contexto alimentar das culturas grega e romana, onde aos cereais cabia esse estatuto de alimento primordial, é certo que a castanha foi considerada um alimento típico das mesas rústicas das populações das zonas montanhosas, em particular dos pastores. Esta associação, indubitavelmente, indicia o papel de destaque que, em contextos de maior produtividade/disponibilidade do fruto e concomitante falta de outros produtos básicos (como os já referidos cereais), a castanha assumiu na dieta das populações das montanhas, mesmo durante essas cronologias¹⁶.

¹² Plínio-o-Velho (I d.C.), *História natural* 15: 93. Também Marcial, poeta epigramista do séc. I d.C., imortalizará as castanhas produzidas na região de Nápoles (Epigramas V. 78, V. 14), fonte que retomaremos a propósito da técnica culinária de as assar.

¹³ Ovídio (I a.C.-I d.C.), *Metamorfoses* 3: 808-869.

¹⁴ Cf. Teofrasto, *História das plantas* 4.5.4 (Silva 2016: 185; Amigues 1989: 235, n. 14).

¹⁵ Apud Conedera et al. 2004: 161.

¹⁶ Uma vez que o foco da nossa análise é o fruto e não a árvore, não nos ativemos à numerosa informação de ordem agrícola e botânica, contida nas fontes clássicas pós-Era Cristã.

Exemplo bastante ilustrativo dessa realidade, até porque acentua o papel do fruto enquanto sustento e dá informações sobre a sua valência dietética, chegamos pela mão do médico de origem grega, natural de Pérgamo, mas vivendo e exercendo grande parte da sua carreira em Roma (onde terá integrado a corte do imperador Marco Aurélio), Galeno (c. 129-216 d.C.)¹⁷. É no livro II do seu tratado *As faculdades dos alimentos* que encontramos a menção à castanha, incluída num capítulo dedicado aos frutos silvestres, com destaque para a bolota¹⁸. Aí se dá conta de que, em contextos de fome e simultânea abundância de frutos habitualmente usados na alimentação dos porcos, a população das zonas rurais usa-os como substitutos alimentares dos cereais. O autor tem consciência de que, num estágio de civilização anterior à generalização no Mundo Grego do cultivo de cereais, e, depois desse, em determinadas regiões montanhosas (de que menciona a Arcádia), esses frutos silvestres serviram de sustento às populações. Em termos de hierarquização dos referidos frutos, cabe precisamente às castanhas a prerrogativa de serem as eleitas, pelo que as qualifica de “as melhores... das bolotas” (gr. *áristai... tôn balánon*). Para essa distinção terá também contribuído o facto de serem, pelo menos a espécie em causa, de todas as congéneres, as mais fáceis de remover a pele, uma vez que Galeno refere que havia quem as denominasse de *lópimoi* (“fáceis de pelar”).

Em termos dietéticos, Galeno faz referência ao seu alto teor nutritivo, não obstante serem de “difícil cozedura” (gr. *dúspeptos*), ou seja de natureza indigesta – caracterização que perdurará em escritos médicos posteriores¹⁹, como mais adiante sublinharemos. Também há menções aos métodos de preparação culinária, que se começa por dizer serem muito variados. Especifica-se, no entanto, a cozedura em água e a posterior cozedura moderada das papas, daí resultantes, sob a cinza. Um outro preparado é a sopa (gr. *etnos*) ou caldo (que tem por base a cozedura em água), para o qual se discriminam quatro receitas: uma mais simples, feita com a farinha obtida dos frutos muito bem

Esse levantamento e análise encontra-se no estudo de Conedera et al. (2004: 173-174), onde se referem obras de Varrão (II-I a.C.), Columela (I d.C.), Plínio-o-Velho (I d.C.), Gargílio Marcial (III d.C.), Paládio (IV-V d.C.) e Cassiodoro (V-VI d.C.).

¹⁷ Sobre a vida e carreira de Galeno, vd. Nutton (2004: 216-229).

¹⁸ Não havendo até à data tradução portuguesa, remetemos para a obra e estudo de Powell (2003: 97-98), para a leitura do cap. 38, a que nos referimos.

¹⁹ Desde logo no tratado médico árabe do século XI, *Tacuinum Sanitatis* de Ibn Butlan, obra muito copiada e divulgada em finais da Idade Média, que segue a teoria hipocrático-galénica dos quatro humores. Aí escrevia-se que a castanha, quanto à sua natureza, era quente e seca. Dadas estas qualidades, e de acordo com a citada doutrina, tinha benefícios e malefícios para a saúde. Assim, se do ponto de vista alimentar era muito nutritiva, no reverso fazia inchar o organismo e provocava dores de cabeça, pelo que, para minorar esses males, o tratadista aconselhasse a cozê-la em água, como se especifica no manuscrito de Rouen do referido tratado, copiado talvez nos inícios de 1400 (Arano 1976: 43-45).

moídos; outra em que se adicione a esse caldo temperos (indiscriminados); uma versão doce, a que se junta mel; e outra a que se adiciona leite à cocção.

Não há, porém, como ignorar que, antes de Galeno, outros médicos gregos, figuras externas ao ciclo dos redatores do grande núcleo de tratados atribuídos à Escola Hipocrática (conhecida pela redação do chamado *Corpus Hippocraticum*), devem ser tidos em conta numa “leitura médica” do uso da castanha na alimentação. O grande transmissor de fragmentos desses textos, de que não sobreviveu nenhuma versão completa, foi Ateneu de Náucrates (II-III d.C.)²⁰. Dele nos valem para apresentar as informações dietéticas (não totalmente alheias à perspectiva gastronómica, como veremos) de autores que foram lidos e comentados por esse grande vulto da medicina romana que foi Galeno. À obra *Das comidas* de Mnesiteu de Atenas (IV a.C.) vai buscar a abonação do caráter indigesto (ou seja, o ser *dúspeptos* ou de difícil cozedura no estômago), flatulento e altamente nutritivo da castanha²¹. A ênfase na difícil digestão do fruto cru aparece igualmente confirmada por outra autoridade médica, Filótimo de Cós (III a.C.), no seu tratado *Da alimentação*²². Contemporâneo dele é Dífilo de Sifnos, que Ateneu evoca por atestar a dita propriedade de “altamente nutritivo” (gr. *polutróphos*), bem como por reforçar a natureza indigesta²³. Este médico serve ao compilador romano para indicar uma outra peculiaridade da castanha, o “bom gosto” (gr. *eúchulos*). Informação que reforça a opinião de muitos estudiosos modernos de que os escritos médicos revelam sensibilidade para a vertente gastronómica da alimentação. Falta apenas destacar que as citações ou resumos das obras de Mnesiteu e de Dífilo contêm não só indicações precisas quanto às formas de cozinhar a castanha (insistindo nas tradicionais cozedura em água e assadura), como se esclarece que a vantagem de as comer cozidas está em que se tornam menos flatulentas e mais nutritivas do que as assadas²⁴. Retenhamos, pois, que o método mais saudável de comê-las é cozidas.

No tratado agrícola do romano Plínio-o-Velho (I d.C.), repete-se a ideia de que a cozedura e a assadura são dos processos culinários a que mais se submete a castanha. O autor tanto refere que o método de as tornar mais agradáveis de comer é assá-las (*lat. torrere has in cibis gratius*)²⁵, como indica que uma das espécies de castanhas mais vulgarizadas para consumo humano recebera o nome de “castanhas de cozer” (*lat. castaneae coctiuae*)²⁶. Este texto tem ainda a particularidade de revelar não só que, tal como noutras fontes, se confirma o uso da farinha de castanha para confeccionar pão, mas que este

²⁰ Sobre esses médicos gregos cuja obra nos chegou muito fragmentada, vd. Nutton (2004: 125-129) e Brill's New Pauly (*sub verba* Diphilus, Mnesitheus, Phylotimus).

²¹ Cf. Ateneu, *Deipnosophistas* 53f.

²² Cf. Ateneu, *Deipnosophistas* 54b.

²³ Cf. Ateneu, *Deipnosophistas* 54c-d.

²⁴ Cf. Ateneu, *Deipnosophistas* 54d.

²⁵ Cf. *Da agricultura* 15. 92.

²⁶ Cf. *Da agricultura* 15. 94.

farináceo assume, agora em contexto religioso e não apenas de sobrevivência, a valência de substituto dos cereais. É o que se deduz da menção pliniana de que as castanhas “fazem uma espécie de pão para o jejum das mulheres”²⁷.

Do universo idílico dos pastores das *Bucólicas* de Virgílio (I a.C.), percebemos, no seu primeiro poema, como o padrão identitário da alimentação romana são os cereais. Aí o pastor Melibeu evoca as saudades que, em terras bárbaras do ocidente e oriente conquistados, os Romanos, afastados da pátria pelas políticas expansionistas dos seus líderes, sentem das espigas (lat. *aristae*) e searas (lat. *segetes*) que marcam a paisagem agricultada da Itália (*Buc.* 1. 65-72). Também ele, exilado da grande Urbe nas montanhas, é convidado pelo seu interlocutor, o pastor Títiro, a contemplar a paisagem civilizada das *villae* e a saborear uma “mesa de delícias” pastoril. Compõem-na fruta e queijo, a saber: maçãs maduras, castanhas tenras (lat. *castaneae molles*), muito provavelmente por via da cozedura, e grande quantidade de queijos frescos (*Buc.* 1. 80-81).

Aliás, que a castanha é um fruto que no universo poético se assume como símbolo da simplicidade e/ou rusticidade da vida dos pastores confirma-o a intertextualidade evidente entre a *Bucólica* 2 de Virgílio e um trecho da *Arte de amar* (2. 267-268) de outro célebre poeta romano, Ovídio (I a.C.-I d.C.). Do rol de prendas modestas (lat. *rustica dona*, v. 264), que o poeta aconselha se ofereçam à mulher amada²⁸, fazem parte frutos da época, não só os colhidos no campo agricultado, o ager (numa alusão clara à plantação e cultivo agrícolas), de que não especifica as variedades, mas também um fruto da montanha, a castanha²⁹.

Repare-se que, sob determinada perspetiva, o consumo deste fruto da montanha ganha um sentido de marcador social hierárquico. Conotado com uma mesa rústica, torna-se signo de humildade, pelo que não serve os propósitos ilustrativos de *status* da mesa dos aristocratas. Dessa aceção nos dá conta Marcial (I-II d.C.), romano natural da Hispânia, no poema 79, do seu livro X de *Epigramas*. Para retratar a rivalidade que opunha duas figuras (provavelmente ficcionais), Torquato e Otacílio, o poeta recorre a exemplos práticos dessa compita pública. O desnível social entre os dois rivais evidencia-se pelo confronto entre os “feitos” aristocráticos do primeiro e as humildes tentativas levadas a cabo pelo segundo para com ele ombrear. Ou seja, semear cem castanheiros (lat. *castaneas centum*, v. 6) é a resposta de Otacílio à plantação de loureiros (árvore símbolo de prestígio e distinção) de Torquato na sua propriedade agrícola (lat. *suo in*

²⁷ Vd. lat. *praestant ieiunio feminarum quandam imaginem panis* (*Da agricultura* 15. 92).

²⁸ Embora não tenhamos uma explicação para o facto, a verdade é que em duas fontes latinas (aqui Ovídio e atrás Plínio, a propósito do pão de farinha de castanha) o fruto vem mencionado como ingrediente a marcar o universo feminino (amoroso ou religioso).

²⁹ É verdade que no poema não se faz uma menção explícita à montanha, mas ela depreende-se precisamente do facto de, para especificar os frutos de casca dura (lat. *nuces*, v. 267) a presentear, se dizer que esses frutos eram as castanhas, que o pastor Amarilis (num intertexto óbvio com o poema virgiliano) antes tanto apreciava e agora já não (*At nunc castaneas non amat illa nucēs*, v. 267).

agro, v. 5)³⁰. Repare-se, pois, que fica implícita a prática do plantio sistemático de castanheiros, que não visaria apenas o aproveitamento alimentar do fruto, mas sim da sua madeira, conforme sublinham Conedera et al. (2004: 173-177).

Quanto às formas de consumo da castanha na cultura romana, já ficou evidente o seu aproveitamento em cru. Ainda inteiras, eram igualmente sujeitas aos dois métodos de cozedura principais: em água fervente (ou seja, cozidas) ou em ambiente seco, em contacto com o calor das brasas (ou seja, assadas). Consoante a tipologia da fonte escrita, assim deparamos com descrições mais genéricas ou técnicas. Na verdade, o facto de apenas possuímos uma receita culinária em que o fruto aparece como ingrediente deve ser interpretado como o resultado expetável face quer à exiguidade de escritos técnicos de cozinha (no âmbito geral do universo literário clássico³¹) quer ao papel residual que desempenhou na alimentação padrão desses povos. Muito terá contribuído para a “marginalidade” desse alimento nas práticas alimentares das elites (aquelas que as fontes literárias mais extensamente documentam) a associação do fruto ao mundo dos humildes, bem como o ser considerado mais prejudicial do que benéfico para a saúde.

Ainda de Marcial chega-nos outro epigrama em que se menciona a castanha, dentro da lógica semântica de ser tomada por signo de simplicidade alimentar. Referimo-nos ao poema 78 do livro V, no qual o poeta descreve uma mesa de fome (uso do vb. lat. *esurire*, v. 14). Desta fazem parte, entre outras comidas, as castanhas da região de Nápoles, *assadas em lume brando*³².

Embora as fontes, graças às parcas alusões que fazem à presença da castanha à mesa, possam insinuar uma presença discreta (por comparação a produtos mais referenciados) do fruto na alimentação, a verdade é que o mesmo, em pleno séc. V d.C., numa região de reconhecida implantação da árvore (o atual território francês), consta da lista de alimentos a que o rei godo Teodorico I (511-534) teria acesso. Referimo-nos aos conselhos dietéticos que, sob a forma

³⁰ O contraste de estatuto social entre um e outro rivais é denunciado por outros pares de “bens” concomitantes. Ao palácio (*praetoria*) de Torquato responde Otacílio com uma courela (*breue rus*), às termas revestidas de mármore (*de marmore thermae*) com uma gamela (*cucuma*) e ao cargo de cônsul com um humilde cargo de chefia local (*magister*).

³¹ Embora tenham proliferado do séc. V a.C. em diante, os livros de culinária gregos perderam-se na quase totalidade. Ficamos a dever ao bibliófilo e enciclopedista Ateneu de Náucrates o resgate de fragmentos desse património literário (na maioria dos casos apenas títulos de livros, alguns nomes dos autores e um receituário selecionado). Sobre essa literatura grega técnica, vd. Soares 2010. Dispomos, igualmente graças a esse compilador, de um mais extenso *corpus* do poema gastronómico de Arquestrato (IV a.C.), também ele contendo receitas e já disponível em tradução portuguesa (Soares 2016). Da literatura latina recebemos o *Livro de Cozinha* tradicionalmente atribuído a Apício, estudado e vertido para português por Ornellas e Castro (2015). A receita 184 é a única em que a castanha figura como ingrediente e daí se depreende que também esse fruto poderia ser usado na preparação de molhos condimentados para acompanharem uma das mais vulgares leguminosas das cozinhas grega e romana, a lentilha.

³² Cf. v. 15: *lento castaneae uapore tostae*.

de carta, lhe escreveu o médico grego Antimo, entretanto exilado na corte do rei ostrogodo Teodorico, o Grande. Nesse seu *Tratado de dietética*³³, seguindo a boa tradição clássica de inserir informações sobre como cozinhar os alimentos que devem fazer parte de um regime alimentar saudável, o autor compõe, em latim, prescrições sobre 94 alimentos. Já bem para o final da carta (no cap. 88) surgem as indicações para o consumo da castanha, passo de que retiramos serem “cozidas” (lat. *elixae*) e “assadas” (lat. *assae*) as técnicas culinárias comuns. Nesse capítulo atesta-se, igualmente, a prática usual de as comer cruas.

Tratando-se de um fruto cujo tempo de vida se prolonga para lá do seu consumo em fresco (pelo que hoje justamente se agregam a outros frutos sob a denominação comum de “frutos secos”), as castanhas eram comidas e apreciadas muito tempo após a colheita. É esse processo longo de amadurecimento que permite que a pele se desprenda naturalmente do fruto, obtendo o que em português atual se designa por “castanha pilada”. Devemos ainda evocar, a este propósito, o testemunho de um escrito latino, da autoria de um dos tratadistas agrícolas que mais influenciou a Idade Média, Paládio (IV-V d.C.). Autor do *Opus agriculturae*, composto em 14 livros, Paládio regista no mês de novembro (livro 12) uma informação particularmente pertinente em matéria de conservação do fruto cru ao longo de vários meses. O que esse passo da obra revela (12.7.22) é as origens multisseculares de uma prática que virá atestada como tradicional portuguesa na revista de culinária *Banquete*³⁴. Informa o autor latino que se guardavam os frutos dentro de vasilhas e cobertas de areia³⁵, sendo a forma de distinguir as sãs das estragadas a imersão em água. As que flutuassem não prestavam e as que ficavam no fundo mantinham a sua qualidade³⁶.

³³ Cujo título original é *De observatione ciborum*, de que recomendamos a edição latina e tradução para inglês de Grant (1996).

³⁴ Vd. n.º 130, dezembro de 1970, p. 10.

³⁵ Cf. lat. *in uasculis seruant harena pariter missa* (12.7.19). Note-se que, como esclarece mais abaixo (12.7.22), a imersão em areia tem por objetivo evitar que os frutos se toquem, o que aceleraria a sua deterioração. Nesse passo indica outras formas/recipientes de conservação: enterradas num local bem seco, dentro de potes cerâmicos novos, ou guardadas em recipientes feitos de varas de faia, tapadas, de forma a não deixar nenhuma abertura, ou escondidas em palha miúda de cevada, ou guardadas em cestos de vime dos pântanos, de malha bem apertada (*uel in uasculis fictilibus nouis conditae et loco sicciore defossae, uel inclusae uirgeis ex fago receptaculis et lutatae ut spiracula non reliquas, uel hordei paleis minutissimis obrutae, uel palustre ulua figuratis densioribus sportis reclusae*, 12.7.22). Todas estas recomendações visam evitar o contacto com a luz e o ar, agentes aceleradores da putrefação. Não existe tradução em português para a obra de Paládio, donde se recomenda a tradução em inglês de Fitch (2013) e o texto original latino fixado por Rodgers (1975).

³⁶ Cf. lat. *post dies triginta eas remota harena in aquam frigidam mittis. Quae sanae sunt merguntur; supernatant quaecumque uexata est* (12.7.18). Este é um método caseiro a que ainda se recorre em algumas casas portuguesas. Estamos, uma vez mais, perante um bom exemplo de como a cultura popular segue um *continuum* diacrónico que mantém as boas práticas e ensinamentos transmitidos de geração em geração.

Outra forma de prolongar a validade do alimento e de, simultaneamente, aumentar o seu potencial culinário é produzir o que modernamente se chama de transformados. Referimo-nos à moagem do fruto, que passa a ser usado nos preparados que tradicionalmente a culinária reservava às farinhas de cereal. Assim, na sua qualidade de substituta das farinhas convencionais, a farinha de castanha entra na confeção de papas, pão e bolos. As razões para essa substituição poderiam ser de ordem económica e ecológica, mas também religiosa. A abundância de frutos, acompanhada da carência e carestia de cereais, não é um aspeto mencionado nas fontes clássicas, mas bastante admissível, quando comparado com comportamentos registados em idênticos contextos para períodos da história posteriores (que veremos de seguida). Há, no entanto, uma referência na *Anábase* do grego Xenofonte (IV a.C.), que deve ser interpretada como evidência do aproveitamento da castanha para farinha em zonas onde a produtividade do fruto estimulava esse uso culinário. Ao falar dos Mossinecos, habitantes do sudeste montanhoso da costa do Mar Negro (região a norte da atual Arménia), o que Xenofonte destaca da sua alimentação é precisamente eles comerem castanhas cozidas ou em pão³⁷. Confirma-se, assim, a relação direta entre geografia/ecologia da região de montanha e o consumo da castanha.

Uma vez que o enfoque geográfico do presente estudo é o atual território português, importa sintetizar as principais conclusões a que chegaram botânicos e arqueólogos quanto à implantação geográfica e distribuição do cultivo do castanheiro ao longo da nossa história. Para as épocas mais recuadas de ocupação humana, as mais recentes investigações arqueobotânicas, em sítios escavados na região norte de Portugal, confirmam não só que a castanha é uma espécie nativa, mas também que se terá assistido ao seu cultivo a partir da ocupação romana. Nesse sentido apontam os achados de exemplares de *castanea sativa* em contexto aquático, encontrados em escavações nas termas de Chaves (*Aquae Flaviae*). Como alertam os autores do estudo sobre os restos botânicos encontrados (Vaz et al. 2016b), o tamanho das cascas de castanha sugere que seriam de plantas cultivadas. Outro indicador importante da prática da silvicultura do castanheiro, indiciada em contexto arqueológico do noroeste peninsular romano, é a presença de carvões de castanho apenas em sítios dessa região (Monte Mozinho, Penafiel³⁸; Castro de Cidadelhe, Mesão Frio³⁹).

É preciso esperar pelo séc. XX para assistirmos ao registo de censos do plantio de castanheiro e a estudos quantitativos de produção anual de castanha. No entanto, antes de iniciarmos a nossa investigação sobre o consumo da castanha em Portugal, da Idade Média em diante, há que apresentar, ainda

³⁷ O termo grego interpretado como castanha é a palavra *káryon*, que acima já vimos ter essa valência.

³⁸ Vd. Vaz-Tereso 2012.

³⁹ Vd. Vaz et al. 2016a.

que brevemente, os dados que possuímos sobre a distribuição do castanheiro no nosso país. Para proceder a essa síntese, recorreremos ao “estado da arte” elaborado por Jorge Ferreira Cardoso e Mário Pimentel Pereira (2007).

O primeiro dado a reter é que atualmente as regiões de maior densidade de souto são as terras frias de Trás-os-Montes e as Beiras. Seguem-se núcleos menores, a sul, no Nordeste Alentejano (Serra de S. Mamede e Marvão) e no Norte Algarvio (Serra de Monchique), e, a norte, no Minho Interior (Serra do Gerês). Há ainda uma plantação dispersa por vários pontos a norte do Tejo, bem como manchas isoladas na Madeira (Cural das Freiras e Serra da Água) e Açores. Possuímos dois grandes censos do plantio da árvore, um feito na década de 50 e outro na de 80, ambos úteis ao nosso estudo, uma vez que a revista *Banquete* (1960-1976) e o livro de *Cozinha Tradicional Portuguesa* (1982) de Maria de Lourdes Modesto, ambos fontes para o nosso estudo do receituário da castanha, foram editados em datas próximas desses períodos. A comparação entre os valores de área de plantio de uma e outra datas revelam um decréscimo a rondar os 43% (de 70.000 ha para 30.000 ha), sendo que, nesse período, metade do total da zona de souto se concentrou numa única região, Trás-os-Montes, aquela que, como veremos pela análise das compilações culinárias sob análise, sobressai do panorama regional da gastronomia da castanha. Cardoso e Pereira (2007: 25-26) avançam com quatro causas principais (biológicas, económicas e sociais) para esse decréscimo: a doença da “tinta do castanheiro”; a introdução da cultura da batata e a difusão de outras culturas mais rentáveis e fáceis de produzir (milho, oliveira, vinha e fruticultura), responsáveis pelo desinteresse por uma cultura mais exigente ao nível das técnicas de cultivo e de retorno financeiro mais demorado; o despovoamento das zonas rurais do plantio de castanheiro e conseqüente abandono da castanha na alimentação do quotidiano; crescente abate das árvores, sem reposição da área plantada.

Contudo, dos anos 80 em diante, sobretudo após a entrada, a 1 de janeiro de 1986, de Portugal na então CEE (Comunidade Económica Europeia), designada de EU (União Europeia) a partir de 1992, a economia do país teve uma evolução positiva, tendo-se assistido a políticas de incentivo ao plantio do castanheiro. Este apoio estatal fez recrudescer o interesse dos agricultores pelo plantio da árvore e teve, a médio-longo prazo, o efeito de valorização do produto no mercado, através do reconhecimento de quatro zonas DOP (Denominação de Origem Protegida) da cultura da castanha. Repare-se a dianteira assumida pela zona que tradicionalmente sempre manteve uma área expressiva de plantio, Trás-os-Montes, que tem duas regiões DOP: Castanha da Terra Fria e Castanha de Padrela. As outras duas zonas situam-se nas regiões das Beiras (Castanha dos Soutos da Lapa) e Nordeste Alentejano (Castanha do Marvão).

Teremos essa informação em conta quando passarmos a considerar a Época Contemporânea⁴⁰, na medida em que, sempre que disponível, o cruzamento de dados relativos à produção com fontes sobre consumo é precioso para um mais cabal entendimento do papel de determinado produto na alimentação. De momento passaremos a considerar os resultados que a pesquisa efetuada em documentação portuguesa do séc. XIII permitiu alcançar.

1. 2. CULTURA E CONSUMO DE CASTANHA NO PORTUGAL MEDIEVAL

Em termos de uso do fruto como sustento, o seu consumo dava-se tanto inteiro como moído, sendo usado na preparação e/ou como substituto de outras farinhas mais nobres, feitas de cereal (em particular o trigo). Porque entra na alimentação com a função de alimento básico (ocupando o lugar de papas ou pão de cereais), a castanha desempenha um lugar primordial enquanto sustento de populações que dispõem desse fruto em abundância. Assim, como bem observam Giovanni Cherubini (1981: 249) e Massimo Montanari (2012: 124-125), a castanha é, para as populações de montanha, geografia do plantio da árvore, o “pão da árvore” e o castanheiro a “árvore do pão”. Logo, os que não podem obter o cereal, por não terem meios económicos e sobretudo quando ele não abunda no meio natural em que vivem, comerão um qualquer substituto. Os estudos modernamente feitos à composição química e ao valor nutritivo da castanha comprovam haver muitas semelhanças entre a castanha e cereais como o trigo e o arroz (para além da batata), o que demonstra que uma escolha alimentar ditada por razões geográfico-culturais (*lato sensu*) se revelou válida do ponto de vista científico (*stricto sensu*)⁴¹. Com a farinha de castanha confeccionavam pão, ainda que de má qualidade, como alertarão sobretudo as fontes primárias médicas, mas também a consumiam em papas ou bolos, suplantando largamente o recurso ao cereal (Cherubini 1981: 253, 255). E não se alimentavam com castanhas apenas por ocasião da sua colheita, mas durante todo o ano, pois secavam-nas para aumentar a sua durabilidade. É interessante retirar desse uso da castanha como substituto do cereal a conclusão segundo a qual, muito antes de se conhecer as propriedades nutricionais do fruto, a experiência de muitas gerações “ensinara” ao consumidor que os dois alimentos tinham usos culinários e dietéticos equivalentes.

Está confirmado que o recurso dos povos das altas colinas e montanhas à castanha era uma constante europeia. Alfio Cortonesi não hesita em afirmar que “dos Pré-Alpes ao maciço do Amiata, a nordeste de Siena, das montanhas da Ligúria até ao Apeninos calabreses, os camponeses compensavam a falta de trigo com aquilo a que se chama, de forma sugestiva, a farinha de pau”. Mas não deixa de referir que o mesmo acontecia em França, pois o souto

⁴⁰ Vd. infra ponto 2.2.

⁴¹ Vd. as conclusões a que chegaram Cardoso-Pereira (2007).

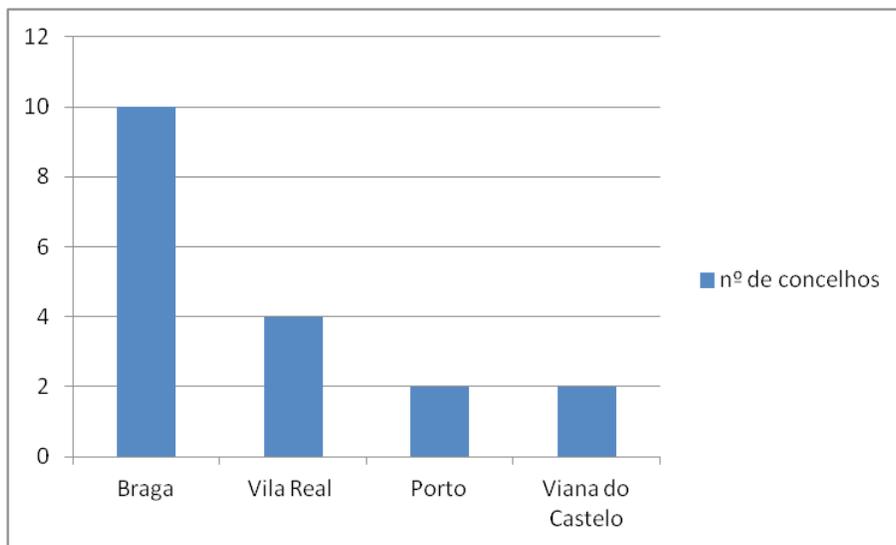
modelava a paisagem do Périgord⁴², do Limousin, do Auvergne, das montanhas do Lyonnais e de Cervennes (Cortonesi 2001: 35). Em tempos de expansão demográfica, em terras onde não havia solos aráveis, os homens recorriam ao plantio de castanheiros, derrubando as espécies das florestas primitivas, pelo que o castanheiro se transformou em qualquer coisa intermhamelahaem para ovinhoda floresta e que o catanheiro e arvores d efruto bem como se explorava a riqueza das florestas, pesandotédia entre uma planta da floresta e uma planta agrária (Cherubini 1981: 249). Em Portugal, na época medieval, o castanheiro encontra-se, predominantemente, nas terras altas do Norte e, se bem que seja uma árvore espontânea em alguns espaços, também não restam dúvidas de que a cultura do castanheiro acompanhou o percurso do povoamento⁴³.

A investigação levada a cabo para o território português durante a Idade Média assentou nas Inquirições ordenadas por D. Afonso II em 1220⁴⁴, na secção Foros e Dádivas. Uma primeira observação se impõe quanto aos resultados, a saber: ainda que bastante completo quanto à expansão do castanheiro e às valências da castanha no século XIII, o quadro obtido não deixa de ser espacialmente circunscrito. Atentemos em algumas das limitações dos dados obtidos. Em primeiro, estas inquirições abrangeram apenas parte do território de Entre Douro e Minho, e muito pouco do de Trás-os-Montes e do norte da Beira. Para além disso, na rubrica de Foros e Dádivas, no geral apenas se colhem elementos, se houver rendas e direitos a pagar ao monarca, ficando de fora todas as terras sob a alçada de outros senhores. Ainda assim, sempre dentro deste quadro parcial, podemos tecer os contornos da distribuição territorial de soutos, castanheiros ou castanha em concelhos atuais de quatro distritos, a saber: em dez concelhos de Braga, em quatro de Vila Real, em dois do Porto e em outros tantos de Viana.

⁴² Concretamente sobre a castanha nesta região, vejam-se os estudos, em longa diacronia, sobre a temática na obra coletiva *La châtaigne en Périgord* (Leroyer 2007).

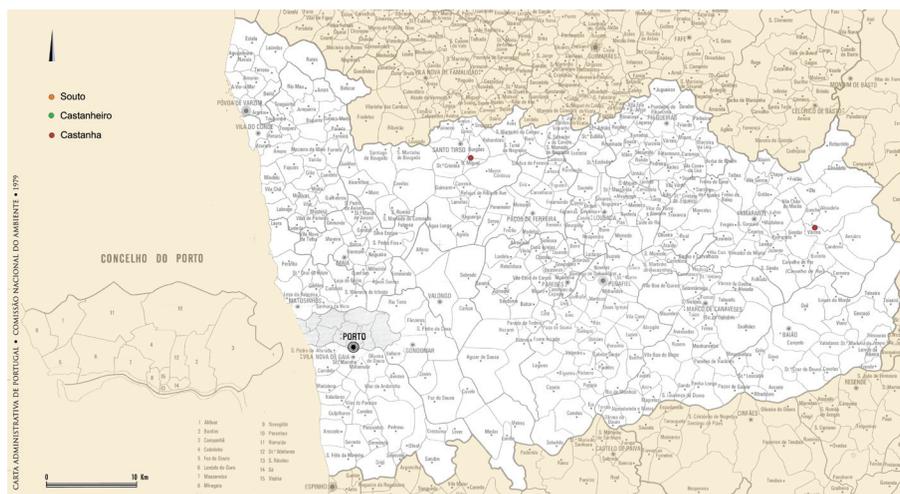
⁴³ Assim acontece também na Itália, em que o castanheiro passa a cultivar-se, a “domesticar-se”, e surgem mesmo contratos que especificam como se devia plantar e defender os frutos dos animais (Montanari 2012: 127-128). Esta mesma “domesticação” do bosque (com obrigações contratuais de plantação de castanheiros de fruto, que fizeram recuar o castanheiro selvagem, na região dos Apeninos, entre o Piemonte e a Ligúria) é estudada por Rao (2013: 207-227).

⁴⁴ Para mais informações sobre estes inqueritos mandados fazer por D. Afonso II para conhecer os bens e direitos da coroa, leia-se Marques 1971: 442-443; Barros 1945: 442-443; 1949: 277-286; 1949: 343-352. É certo que nas inquirições de 1258, ordenadas por D. Afonso III, também há informações sobre esta árvore e fruto (Barros 1950: 107), mas, por uma questão de tempo e espaço, circunscrevemo-nos apenas às anteriores.



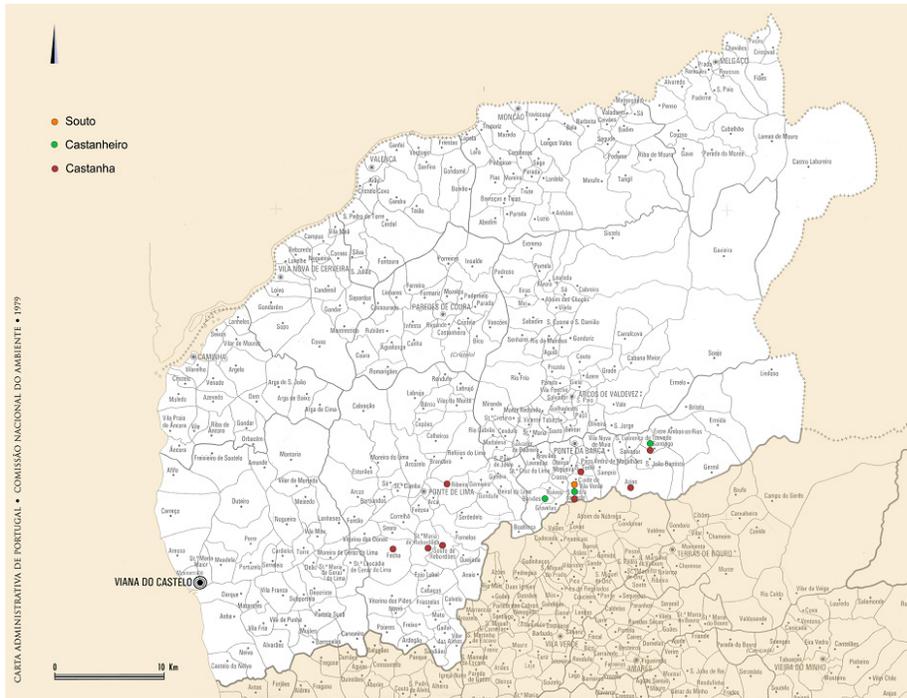
Quadro 1: Inquirições de 1220 (Fors e Dávivas) - Número de concelhos, nos distritos assinalados, com referências a souts, castanheiros ou castanhas

Nos dois concelhos do distrito do Porto colhemos indicações para duas freguesias (uma em Santo Tirso e outra em Amarante).



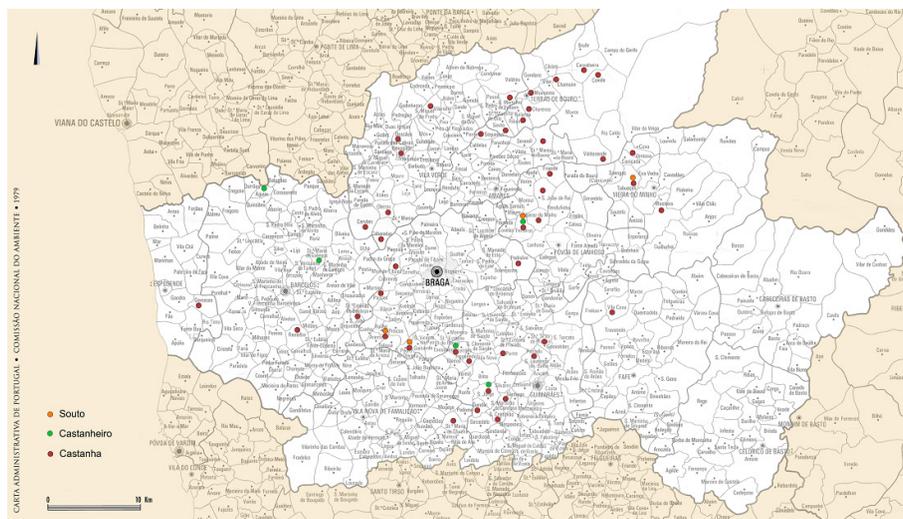
⁴⁵ O desenho dos mapas é da autoria de José Luís Madeira, a quem muito agradecemos.

Um doce e nutritivo fruto: a castanha na história da alimentação e da gastronomia portuguesas



Mapa 3: Inquirições de 1220 (Foros e Dávias) - Concelhos, no distrito de Viana do Castelo, com referências a souts, castanheiros ou castanhas

Finalmente, nos dez concelhos do distrito de Braga, há alusões em 48 freguesias (onze no concelho de Guimarães, sete no de Vila Verde, oito no de Terras de Bouro, sete em Póvoa do Lanhoso, cinco em Braga, três em Barcelos e em Vieira do Minho, duas em Amares, uma em Esposende e em Fafe).



Mapa 4: Inquirições de 1220 (Foros e Dádivas) - Concelhos, no distrito de Braga, com referências a soutos, castanheiros ou castanhas

A esmagadora maioria dos dados diz respeito, como era de esperar, a castanhas pagas por rendas ou foros. Pontualmente encontramos soutos, que nesta área admitimos serem de castanheiros, para além da especificação apenas de castanheiros, por certo árvores isoladas⁴⁶, muitas vezes a par de outras árvores de fruto, sobretudo cerejeiras e macieiras⁴⁷, tanto na posse do rei como na de particulares. Mas curiosamente os foros que impendem sobre os soutos e castanheiros, na maior parte das vezes, não são pagos em castanhas⁴⁸, embora haja exceções⁴⁹. Logo, poderemos admitir que aqui também se encontrariam castanheiros bravios, que valiam pela madeira e lenha que podiam fornecer para múltiplos fins⁵⁰. Mas, mais comumente, apercebemo-nos da presença

⁴⁶ Em alguns casos poderiam estar mesmo a demarcar as propriedades (CHDJI, vol. II, t. 1, doc. 155, p. 97, de Lisboa, 2 de maio de 1389).

⁴⁷ PMH, *Inquisitiones*, I: 130.

⁴⁸ Alguns foros de soutos pagavam-se em moeda, pão, galinhas, frangões, ovos, coelhos, manteiga, bragal e ferro (PMM, *Inquisitiones*, I: 83, 86, 121, 123, 124, 126). Muitos dos foros dos castanheiros traduziam-se em numerário, capões, galinhas, frangões e ovos (PMM, *Inquisitiones*, I: 78, 81, 83, 96, 119, 120, 124, 128).

⁴⁹ Assim encontramos também foros em castanhas ou castanhas secas de certos soutos ou castanheiros (PMM, *Inquisitiones*, I: 79, 118, 145, 146, 147).

⁵⁰ Embora o nosso estudo incida sobre o aproveitamento alimentar do fruto do castanheiro, convém ter presente que várias fontes atestam o uso polivalente da planta. A título de exemplo, refira-se o que sobre ele escreve o jurista bolonhês Pietro del Crescenzi, na sua obra *Liber ruralium commodorum*, publicada em Augsburg em 1471, naquele que veio a tornar-se o primeiro tratado impresso de agricultura (escrito entre 1304 e 1309, dedicada a Carlos II de Nápoles, e mandado traduzir para francês pelo rei Carlos V de França, em 1373). Aí arrola as múltiplas utilizações

de castanheiros mansos, por certo com predominância da espécie europeia *castanea sativa*, sendo muitos dos pagamentos dos foros e rendas de certas herdades e casais das freguesias traduzidos em castanhas.

O facto de tais entregas do fruto serem feitas ao rei, ou ao senhor e tenente da terra (que era um membro da nobreza da maior importância, um rico-homem delegado do poder régio), revela de forma inequívoca que também os monarcas e privilegiados estavam interessados na arrecadação da castanha, que não deixariam de degustar, quando, na itinerância da corte, passavam por essas terras. Por sua vez os oficiais régios, por todos o mordomo, que era o cobrador das rendas reais, empenhavam-se em arrecadar tal produto que também contribuía para o seu sustento. Com castanhas se satisfiziam a fossadeira⁵¹ e o terrádigo⁵² a versar ao rei, mas também alguns foros que revertiam para o monarca ou para igreja, como a encensoria⁵³.

A documentação consultada fornece ainda outros dados interessantes, como os quantitativos de grandeza. Torna-se claro que as medidas que incidiam sobre este fruto eram as mais variadas⁵⁴ (alqueire⁵⁵, teiga⁵⁶, sesteiro⁵⁷, quarto⁵⁸), que seriam submúltiplos do moio⁵⁹, no geral o moio de Braga

do castanheiro, a saber: o seu fruto, a castanha, durava muito tempo e a farinha com ela feita era muito nutritiva; a madeira do castanheiro empregava-se na construção, na confeção de objetos, em vasilhame, em tábuas para as embarcações e, na agricultura, com os seus ramos faziam-se boas estacadas para as vinhas e suportes para as ramadas; além disso, utilizava-se para o curtimento das peles e a sua casca, folhas e ouriço serviam para o tingimento de panos (Mane 2006: 263; Cherubini 1981: 249-252). No Portugal medieval será de destacar a sua importância na construção e aparelhagem dos navios, que sustentavam a armada do reino e a frota transportadora e comercial dos mercadores. De facto, na quitação dirigida a Gonçalo Pacheco, tesoureiro das coisas de Ceuta em Lisboa, referente aos anos de 1453 e 1454, anotam-se diversos pagamentos de varas de castanheiro para caravelas e navios que foram levar carregamentos de alimentos e bens a Ceuta (DP, Suplemento, doc. 228, pp. 351, 352, 355, de 2 de março de 1456).

⁵¹ PMH, *Inquisitiones*, I: 94, 95, 95, 96, 144. A fossadeira era inicialmente uma multa paga pelos que não iam ao fossado – guerra ofensiva – ou uma remissão desse dever e que, terminada a guerra contra os muçulmanos, se torna num tributo fixo e anual (Gonçalves 1965: 285-286).

⁵² PMH, *Inquisitiones*, I: 118. O terrádigo era a renda que se pagava por cultivar terra alheia (Viterbo 1966, II: 607, *sub verbum* Terradigo).

⁵³ PMH, *Inquisitiones*, I: 76, 78 (para um mosteiro), 98, 117, 130, 148. A encensoria ou censória (também designada colheita, jantar, vida ou serviço) era um tributo pago para sustentar o rei e a sua comitiva, quando passavam pelas terras, e que depois se tornou fixo e anual, mas também podia ser um direito a reverter para mosteiros e igrejas (Viterbo 1966, II: 89, *sub verbum* Censo).

⁵⁴ Sobre todas estas medidas, leia-se Marques 1971: 371-374.

⁵⁵ PMH, *Inquisitiones*, I: 78, 80, 82, 88, 94, 95, 111, 118, 120, 131, 145, 146.

⁵⁶ PMH, *Inquisitiones*, I: 79, 80, 91, 95, 96, 118, 120, 121, 130, 144, 145, 146.

⁵⁷ PMH, *Inquisitiones*, I: 80, 130, 143.

⁵⁸ PMH, *Inquisitiones*, I: 82, 89, 100, 117, 130, 143, 146, 147.

⁵⁹ PMH, *Inquisitiones*, I: 148.

que corria na região⁶⁰, mas também almude⁶¹, canada⁶², cesta⁶³ ou mesmo um punhado⁶⁴.

Como vimos já para a Antiguidade, também aqui se confirma que a castanha tanto era consumida fresca como seca, podendo então figurar em qualquer estação do ano à mesa dos homens. Aliás, a importância da castanha na alimentação humana advinha justamente dessa sua capacidade de conservação, que prolongava o recurso a este alimento muito para além da sua colheita⁶⁵. As duas técnicas de conservação então praticadas consistiam em manter as castanhas frescas no ouriço, apanhadas ainda verdes e guardadas em sítio fresco ou em saibro, ou secá-las ao sol ou ao calor do fogo (Cherubini 1981: 265-268; Montanari 2012: 129-130). Vejamos como destas diferentes condições de maturação e conservação nos dão testemunho as inquirições. Os foreiros tanto entregavam aos senhores ou oficiais régios castanhas verdes⁶⁶, portanto certamente colhidas antes do tempo e ainda com os seus ouriços, como secas⁶⁷ ou pisadas⁶⁸. Neste último caso estamos já perante as castanhas piladas, secas e limpas da sua casca, que tinham exigido o prévio trabalho de as “riscar”, ou seja, segundo Viterbo, de pisar com os pés para lhes tirar a casca⁶⁹. Também parece importante assinalar que, por vezes, as castanhas se associavam nos foros a outros frutos de consumo em seco, tal como as nozes⁷⁰ ou as leguminosas, como favas⁷¹ e feijões⁷² (cuja validade de consumo se prolongava também pela sua secagem).

A nossa fonte é igualmente reveladora de aspetos relativos à colheita propriamente dita (calendário e mão de obra). Percebe-se que as castanhas verdes cobravam-se na época da sua colheita, a qual poderia começar em Setembro, pois se exigiam pagamentos pela festa de S. Miguel⁷³, ainda que talvez a sua

⁶⁰ Tinha uma capacidade de 24 alqueires.

⁶¹ PMH, *Inquisitiones*, I: 80, 82, 93, 95, 130. Ainda que não sendo uma regra absoluta, o almude parece estar relacionado sobretudo com as castanhas secas.

⁶² PMH, *Inquisitiones*, I: 79.

⁶³ PMH, *Inquisitiones*, I: 89, 90, 91, 95, 96, 147, 148, 152.

⁶⁴ PMH, *Inquisitiones*, I: 149.

⁶⁵ Assim em França é estimado um consumo de 2 Kg de castanha *pro capite* durante seis ou sete meses (Montanari 2012: 130).

⁶⁶ PMH, *Inquisitiones*, I: 80, 99, 111, 120 (castanhas verdes e secas), 130 (castanhas verdes e secas e cestos de maçãs), 147 (castanhas verdes e secas e cestos de cerejas).

⁶⁷ PMH, *Inquisitiones*, I: 79, 89, 94, 95, 98, 100, 117, 118, 130, 145, 146, 147, 148.

⁶⁸ PMH, *Inquisitiones*, I: 137, 144.

⁶⁹ Vd. Viterbo 1966, II: 78-79 (*sub verbum* Castanhas Pizadas).

⁷⁰ PMH, *Inquisitiones*, I: 143 (três sesteiros de castanhas e uma teiga de nozes).

⁷¹ PMH, *Inquisitiones*, I: 148 (em S. João de Rei os que não davam castanhas entregavam *fabis in baginis*, as quais se poderiam depois secar).

⁷² PMH, *Inquisitiones*, I: 120, 137.

⁷³ PMH, *Inquisitiones*, I: 88 (em S. Julião de Sequeira, concelho de Braga, exigia-se dos seus 35 herdeiros, entre outros géneros, *singulos alqueires de castaneis viridibus pro festo Sancti Micabaelis...*).

apanha se fixasse sobretudo no mês seguinte, o qual nos calendários agrícolas encontramos geralmente evocado por homens a varejar os castanheiros e mulheres a recolherem os frutos em cestos⁷⁴ (Mane 2006: 263). Nessa árdua tarefa da recolha far-se-ia apelo aos braços que estivessem disponíveis⁷⁵, como acontecia no Souto de Silvã (freguesia de S. Paio de Ruilhe, concelho de Braga), obrigando-se os moradores a dar a cada um desses trabalhadores, para se dessedentarem, uma cabaça de vinho, e a alguns outros nomeados, ainda capões, galinhas, frangões e ovos⁷⁶.

Detetamos, igualmente, em outras fontes compulsadas, a confirmação da conotação social humilde associada ao seu consumo. A importância da castanha para os mais pobres está claramente demonstrada num documento em que D. Dinis doara um souto à Sé de Lamego, mas revogou tal ato a 12 de fevereiro de 1304, com a alegação de que tal prédio era “o souto dos pobres de Lamego”⁷⁷. Este favorecimento dos pobres da região, com castanhas para matar a fome, continuou a manter-se ao longo do tempo, pois, quando D. João I doou a um escudeiro os direitos que ele possuía no souto de Madões do almoxarifado de Lamego, lê-se que excetuou “as castanhas que tem dadas aos proues”⁷⁸.

Uma similar situação ocorria no concelho de S. Martinho de Mouros, hoje uma freguesia na margem esquerda do rio Douro, que integra o concelho de Resende. Assim, quando o corregedor Afonso Anes se deslocou a esse concelho, no ano de 1342, para, juntamente com as autoridades locais, sancionar os usos e costumes locais, nesse regulamento ficaram determinadas sanções para a destruição de castanheiros tanto “nos soutos delRey que som de esmola”⁷⁹ como nos outros, demonstrando uma vez mais que os monarcas reservavam alguns dos seus castanhais para suprir a fome dos mais carenciados.

Mas, mais amplamente, os soutos eram uma reserva de alimento para a população em geral e por isso o concelho de Lamego, nas cortes de Lamego de 1352, ergueu a voz para denunciar que um senhor (Gil Vasques de Resende) e a sua comitiva tomavam bens aos lavradores e cortavam os soutos, causando-lhes grande dano, o que D. Afonso IV não permitirá⁸⁰. Mais tarde D. Manuel,

⁷⁴ Cherubini (1981: 276-277) diz que o tempo da recolha variava com a latitude, a altitude e as qualidades do fruto, podendo situar-se entre os primeiros dias de setembro e os últimos de dezembro.

⁷⁵ Também em Itália os proprietários de castanheiros recorriam ao trabalho de pessoas da família – mulheres e rapazes – ou a assalariados (Cherubini 1981: 277).

⁷⁶ PMH, *Inquisitiones*, I: 89.

⁷⁷ Manda então ao seu delegado Estêvão Martins de Alvelos que: “filhede esse souto e que o guardedes que hy nenguum faça mal nem força nem no corte nenguum nem colha nenguum ende castanhas senom no tempo que deve de guisa que ajam ende os pobres aquello que soyam a aver compridamente assi como o nunca melhor ouveram e eu esto me terey de vos por servido e gracir vo lo ey muyto” (ANTT – Chancelaria de D. Dinis, liv. III, fl. 29v).

⁷⁸ CHDJI, vol. II, t. 1, doc. 461, de Lisboa, 24 de novembro de 1390.

⁷⁹ Collecção, IV: 590.

⁸⁰ CPRDAIV: 143.

confirmando privilégios ao concelho de Sintra, que davam liberdade aos seus moradores para cortar lenha nas matas coutadas, interditava-lhes, porém, o abate de castanheiros e sobreiros, assim protegendo estas espécies⁸¹.

A valoração do castanheiro fica ainda bem patente quando deparamos com doações régias destas árvores a recebedores de alguma importância, para além dos monarcas também cuidarem da sua exploração⁸². Assim D. João I, em 1384, fez doação perpétua e hereditária de um souto, no termo da Covilhã, a Fernão Velho, cavaleiro da ordem de Santiago e comendador de Aldeia Seca⁸³; em 1389, doou perpétua e hereditariamente o souto de Madões, em Lamego, ao seu vassalo Gonçalo Vasques Coutinho⁸⁴; e, em 1404, doou, enquanto fosse sua mercê, ao alcaide do castelo da Covilhã, um souto com moinhos no almoxarifado da Guarda⁸⁵. Importa sempre não esquecer que em questão está a valência da árvore no seu todo. Em suma, os agraciados com tais soutos ficavam seguramente com boa madeira para diferentes usos, com castanhas para degustarem com a sua clientela, com alimentos para os seus oficiais e servidores ou mesmo com um fruto a lançar no mercado.

De facto, se a castanha respondia essencialmente à necessidade dos que as produziam, elas tinha também algum consumo fora dos seus lugares de origem. Em Itália, as melhores espécies chegavam aos mercados das cidades, sabendo-se que marcavam presença em Milão nos finais do século XIII e em meados do século seguinte em Nápoles, Messina, Veneza e Génova (Cherubini 1981: 263-264; Cortonesi 2001: 35). Mas as variedades de qualidade superior eram mesmo exportadas. As melhores da Lombardia destinavam-se a Paris e as da Campânia ao Egito e Constantinopla, nos séculos XIII e XIV. Os mercadores das cidades italianas contratavam até com os produtores os destinos das diversas espécies de castanhas, com vista ao comércio local ou à exportação (Cherubini 1981: 264; Montanari 2012: 131-32).

⁸¹ HFAC, IV, doc. 66, pp. 74-75, de 3 (?) de fevereiro de 1497.

⁸² Uma casa e um souto na Guarda foram aforadas por D. João I ao porteiro do almoxarifado por 20 libras anuais (CHDJL, vol. II, t. 1, doc. 596, p. 306, de Viseu, 7 de março de 1392). Um casal em S. Martinho de Mouros estava emprazado já em tempos de D. Dinis, e continuou com D. João I, pela renda de ¼ do pão, vinho e castanhas secas além de 1/6 de linho, bem como, se plantassem vinha, dariam ¼ do vinho (CHDJL, vol. II, t. 3, doc. 1542, pp. 280-282, de Lisboa, 25 de outubro de 1403). Ainda em 1405 D. João I está a emprazar em três vidas um souto no termo da Covilhã (que aliás limita com outros soutos) pela renda de 25 soldos da moeda antiga (CHDJL, vol. III, t. 1, doc. 303, p. 187, de Lisboa, 20 de julho de 1405).

⁸³ CHDJL, vol. I, t. 1, doc. 217, p. 109-110, de Lisboa, 20 de agosto de 1384. Também na mesma região, D. Manuel doou ao seu contador João Caldeira três soutos de castanheiros no termo da Covilhã, os quais confrontavam, aliás, com vários outros soutos (HFAC, IV, doc. 82, pp. 85-86, de 21 de abril de 1497).

⁸⁴ CHDJL, vol. III, t. 1, doc. 157, pp. 100-101, de Lisboa, 9 de junho de 1389.

⁸⁵ CHDJL, vol. III, t. 1, doc. 38, p. 34, de Lisboa, 5 de abril de 1404.

Tal como sucede na Itália, onde o fruto abundava, também para Portugal temos informações sobre o movimento comercial de castanhas, indício inequívoco de que, na Idade Média, o plantio do castanheiro e a presença do fruto na economia era já uma realidade integrada e sistematizada. Assim, sabemos que, no século XIII, pagavam a dízima ao rei as castanhas que entravam no porto de Atouguia⁸⁶, ainda que desconheçamos de onde provinham e até onde seguiriam. As castanhas podiam-se comprar a regateiras no mercado de Santarém, como nos dão conta posturas confirmadas por D. Afonso IV em 1338 (CHDAIV, II, doc. 130), e no de Lisboa, em que as mulheres que as vendiam, juntamente com outros frutos secos (favas e ervilhas), deviam ter, como mandava a legislação local, medidas corretas (LPA, 58). Mas, inequivocamente, o comércio e consumo local era muito mais vasto, abrangendo todo o reino, já que entre os direitos da portagem que impendiam sobre a fruta, nos forais manuelinos, sempre a castanha se encontrava referida.

Já quando as carências alimentares sobrevinham, a castanha assumia um protagonismo que no geral não tinha fora das regiões produtoras. Nessas ocasiões figurava como um bem comercial de primeira importância, circulando por mais amplas distâncias. Assim aconteceu, em 1414, quando em terra de mouros havia escassez de cereal e os mercadores portugueses, procurando colher os melhores lucros com tal crise, fretaram navios no reino ou mesmo na Flandres, na Bretanha e em Inglaterra para levarem, até ao norte de África, cereal, castanhas, avelãs, nozes e outros mantimentos. No entanto, os interesses económicos dos comerciantes podiam fazer perigar o sustento da população. Dessa realidade nos dá conta a exposição sobre esta ocorrência levada até ao rei pelo concelho de Lisboa, alegando que, desse modo, o pão faltava no reino, o que seria tanto mais grave quanto por essa altura se preparava a expedição para Ceuta e era necessário ter provisões para o abastecimento dos navios⁸⁷.

Outro episódio a confirmar o papel da castanha como bem alimentar de sustento básico teve lugar anos mais tarde. Quando houve fome em Lisboa e nas comarcas em redor, no ano de 1440, logo a castanha fez parte dos produtos a entrar na urbe, vinda em navios do reino ou estrangeiros, tendo então D. Afonso V isentado da dízima os cereais (trigo, cevada, centeio, milho e aveia)

⁸⁶ Notas do registo de D. Sancho (talvez D. Sancho II) e do rol de Soeiro Pais, almoxarife de D. Afonso III, o que nos remete para uma data crítica entre 1223?-1279 (DP, I, doc. 17, p. 12). Em 1255 as dízimas do que entrava e saía pela foz de Autouguia, explicitando-se madeira lavrada, castanhas, nozes e avelãs, pertencia ao alcaide, como o confirmou D. Afonso III, bem como lhe cabia a portagem do vinho exportado (CHDAIII, liv. I, vol. 2, docs. 710, 711, pp. 282-283, de Lisboa, 5 de junho de 1255).

⁸⁷ D. João I proibiu de imediato este comércio de alimentos para terras marroquinas, bem como o de armas (CHDJI, vol. III, t. 3, doc. 1078, pp. 162-163, de 23 de março de 1414).

e todas as favas, ervanços (grão de bico), píseos, noz, castanha e avelãs que viessem por mar à cidade (CPRDAV: 661-563).

No que se refere ao consumo da castanha, as inquirições fornecem interessantes particularismos tanto sobre o seu lugar na alimentação animal como humana. Na verdade, temos informação de que na freguesia de S. Miguel de Vilarinho (concelho de Santo Tirso) cada fogo dava ao rei uma cesta de castanhas e entregava ao mordomo uma outra para cevar um porco⁸⁸. Por sua vez os foreiros de dois lugares em Santa Maria de Chorence (concelho de Terras de Bouro) entregavam ao mordomo duas cestas de castanhas para cevar dois porcos⁸⁹. O mesmo acontecia nas freguesias de S. Martinho de Covide e de S. Paio de Carvalheira (concelho de Terras de Bouro), em que, para cevar os porcos, ao senhor da terra eram entregues, respetivamente, 12 ou 17 cestas de castanhas ou de landes⁹⁰, percebendo-se como, em terra de castanheiros, a alimentação dos suínos se substituíra pela mais comum do fruto dos sobreiros⁹¹.

Já os homens, ontem como hoje, gostavam de acompanhar a carne de porco com castanhas. Por isso se entregava, em muitos casos ao mordomo, em boa parte para seu alimento quando ia cobrar os foros e rendas, uma ou mais espáduas de porco com castanhas e, no geral, também acompanhadas de vinho⁹². Noutros casos, porém, constituía um foro que revertia para os celeiros régios⁹³. Logo, a castanha constituía, nestes casos, um acompanhamento do conduto, aqui traduzido na carne de porco. Este contexto alimentar confirma o seu uso como substituto do pão, o mais tradicional e usual alimento básico (i.e. que serve de “base” da refeição). Não será ainda de excluir que a castanha pudesse acompanhar outras carnes, como, por exemplo, as de aves⁹⁴ – prática que veremos perfeitamente atestada em livros de culinária da Época Moderna em diante.

Mas, tal como já identificámos para as fontes literárias antigas, a castanha também se cozinhava para servir de elemento central da refeição. A técnica de cozedura que vem atestada nas inquirições é a simples assadura. O interesse particular da nossa documentação consiste em dar uma visão da associação tradicional, no passado e no presente, do seu consumo associado à ingestão de vinho. De facto, os homens sabiam comê-las assadas em pleno inverno,

⁸⁸ PMH, *Inquisitiones*, I: 91.

⁸⁹ PMH, *Inquisitiones*, I: 95.

⁹⁰ PMH, *Inquisitiones*, II, p. 97-98.

⁹¹ Com a expansão de castanheiros nos Apeninos, também de castanha se alimentam os porcos (Rao 2013: 220).

⁹² PMH, *Inquisitiones*, I: 79, 91 (certos homens das freguesias de S. Cristóvão de Guimaraães e S. Miguel de Vilarinho de Santo Tirso pagavam: *spatulam cum vino et castaneis*).

⁹³ PMH, *Inquisitiones*, I: 79, 80, 81, 82, 85, 88, 89, 90, 91, 95, 131, 145.

⁹⁴ PMH, *Inquisitiones*, I: 112 (os herdeiros de Santiago de Moldes, hoje um lugar da freguesia de Remelhe, concelho de Barcelos, davam “j frangão cum castaneis”).

regadas com bom vinho, certeza do conforto do calor no corpo, primeiro nas mãos ao recebê-las a esquentar, e depois no estômago. Por isso, muito curiosamente, os moradores de Santiago de Chamoim (concelho de Terras de Bouro) davam por fossadeira 12 teigas de castanhas assadas até ao Natal e cinco cestas os de S. João de Balança (concelho de Terras de Bouro), bem como certas quantidades de vinho⁹⁵. Igualmente na dura tarefa de vigiar o castelo, nos frios dias invernosos, os veladores dos castelos eram compensados com cestas de castanhas e cântaros de vinho⁹⁶. E este mimo quente não seria mesmo desprezado pelos nobres, pelo que, quando o senhor da terra passasse por Santa Marinha de Covide ou S. Paio de Carvalheira (concelho de Terras de Bouro), deviam ser-lhe dadas teigas de castanhas assadas, vinho e, como vimos, porcos cevados com castanhas⁹⁷. Não temos pois dúvida de que, em tempos medievais, o provérbio “no dia de S. Martinho: lume, castanhas e vinho” se transmutava numa promissora realidade. Na verdade, era pelo S. Martinho que um casal da freguesia de S. João de Bastuço (concelho de Barcelos) tinha de entregar, entre os seus foros, uma cabaça de vinho e um alqueire de castanhas verdes⁹⁸.

As castanhas davam assim o tom à sociabilidade da família e da comunidade (Cherubini 1981: 278-280). Ontem como hoje, em Portugal como noutros espaços produtores europeus, o “verão” de S. Martinho (de Tours), a 11 de novembro, coincidindo com a apanha da castanha e com o vinho novo a correr da pipa, assume-se como uma das mais tradicionais festividades religiosas e populares⁹⁹.

Esta simplicidade rústica, mais comum ou festiva, do consumo da castanha transmuta-se quando a castanha desce da montanha para a planície e atinge as cidades. A sua degustação entrava, neste caso, mais no campo do prazer e não tanto no da necessidade, ainda que também nessa circunstância a sua importância adviesse, em grande medida, da sua conservação, permitindo uma prolongada comercialização (Montanari 2012: 131). Desde então as castanhas já não eram só comidas cozidas, assadas ou fritas, como sobremesa no final da refeição ou acompanhamento de carne de porco ou de aves, mas também se cozinhavam em leite, em vinho, em sumo de laranja ou em açúcar e transformavam-se em doces mais refinados, próprios de gostos e culturas de requinte (Montanari 2012: 132-135).

⁹⁵ PMH, *Inquisitiones*, I: 96.

⁹⁶ PMH, *Inquisitiones*, I: 148 (os homens da freguesia de S. Martinho da Ribeira de Soaz, hoje freguesia de Ventosa, concelho de Vieira do Minho, entregavam aos veladores do castelo “singulas minimas cestas de castaneis et singulos cantaros vini”).

⁹⁷ PMH, *Inquisitiones*, I: 97-98.

⁹⁸ PMH, *Inquisitiones*, I: 111.

⁹⁹ Sobre a associação do consumo da castanha ao mosto e vinho novo na península itálica, vd. Cherubini 1981: 279.

Fica já subentendido, pelo que atrás se refere, que a culinária visa não apenas matar a fome, mas também agradar ao gosto de quem come. Aliás essa relação direta de causa-efeito entre o prazer e o desenvolvimento da arte culinária tem origens clássicas, presentes quer nos escritos médicos atribuídos a Hipócrates, quer no pensamento filosófico de Platão¹⁰⁰. A esses mesmos textos e autores remonta, igualmente, a noção de que o regime alimentar das pessoas com saúde é diverso do dos doentes. Mais ainda: o critério de distinção entre a “dieta saudável” e a “dieta terapêutica” reside no papel que desempenha o “prazer” (gr. *hedonê*) em cada um dos contextos. Ou seja, enquanto o cozinheiro orienta a sua arte *para o prazer*¹⁰¹, o médico, embora não anule as valências gustativas dos seus preparados (até porque constituem um estimulante essencial do apetite), está subordinado ao princípio de fazer “o melhor” (que em linguagem médica é sinónimo de “o mais saudável”¹⁰²). Dentro desta lógica, a literatura técnica culinária deve ser tida como fonte escrita prioritária para indagarmos a pegada literária gastronómica da castanha, conscientes do diálogo que lhe subjaz com o discurso médico. Procederemos a essa leitura de seguida, no ponto 2 da nossa análise.

2. A CASTANHA: UM PRAZER DA MESA EM DIÁLOGO COM AS NORMAS DIETÉTICAS

Impõe-se começar por compreender que, até ao séc. XVIII, não havia uma distinção muito rígida entre alimento e medicamento. Na verdade, antes da consolidação dos paradigmas científicos modernos nos domínios da química e da fisiologia experimental, verifica-se a existência de um diálogo estreito entre a culinária e a medicina. Para essa proximidade e inter-relação dos conhecimentos do cozinheiro e do médico chamaram já a atenção vários estudiosos, cobrindo os grandes períodos da Idade Média¹⁰³, do Renascimento¹⁰⁴

¹⁰⁰ No tratado hipocrático *Da medicina antiga* (5.2) afirma-se que o que caracteriza o regime de vida das pessoas com saúde é esse ser regido pela satisfação do prazer (o que em termos alimentares implica o predomínio do gosto na arte culinária). Por outro lado, no diálogo de Platão *Górgias* (521e), a personagem Sócrates, veiculando a opinião comum ao seu tempo, contrapõe os preparados confeccionados pelos cozinheiros aos prescritos pelos médicos, apelidando a mesa dos primeiros de mesa “repleta de maldades” e a dos segundos de mesa “repleta de delícias”. Sobre o diálogo entre prazer e saúde em textos médicos hipocráticos e filosóficos de Platão, vd. Soares 2018b.

¹⁰¹ Vd. o seguinte trecho do tratado *Da medicina antiga* (5.2): “Realmente ainda hoje todos quantos não fazem uso da medicina, os Bárbaros e alguns Gregos, vivem o mesmo regime que as pessoas de saúde, em função do prazer, sem se privarem de nada que desejem e sem terem de se conter” (trad. e sublinhado nosso).

¹⁰² Dessa correspondência entre “o melhor” (gr. *tò bêltiston*) e “o mais saudável” (gr. *tò hygieinóteron*) nos dá conta Platão, no diálogo *Alcíbiades* (1.107c).

¹⁰³ Vd. Montanari 1988; Flandrin 2001; Scully 1995a; 1995b; Laurieux 2006.

¹⁰⁴ Vd. Albala (2002), autor que diz não ser possível precisar se foram as teorias humorais

e da Época Moderna¹⁰⁵. No entanto, convém ter presente que esta não deixa de ser, como bem alertou Bruno Laurioux (2006: 224), uma “questão espinhosa”. Ao contrário de outras vozes, o medievalista francês assume uma posição em que considera mais plausível ter sido o discurso médico a acompanhar as tendências ditadas pela prática culinária e não o inverso (idem: 230)¹⁰⁶. Sem pôr em causa a evidência apontada pelos seus predecessores nesta área de estudo para a existência, em textos com informações culinárias (além dos livros de receitas, correspondência pessoal e literatura de viagens), de uma “coerência com as teorias dietéticas” (idem: 227), Laurioux sublinha que esse facto não é uma evidência de que a dietética determinou a culinária, mas sim de que constitui um princípio organizador (idem: 230). Não obstante divergências pontuais, é voz consensual entre os especialistas que a rutura entre medicina e culinária se deu apenas nos sécs. XVIII-XIX. Só quando os alimentos deixam de ser analisados pelos efeitos que têm no indivíduo e passam a ser distinguidos pelas suas propriedades físico-químicas e nutricionais é que podemos afirmar que se abandonou plenamente o paradigma clássico de matriz hipocrático-galénica.

Importa, ainda, ter presente que não é necessário os textos de natureza predominantemente culinária conterem referências explícitas a valências medicinais para que se admita que elas lhes subjazem. Não se pode igualmente descurar o papel que teve a transmissão oral na divulgação dos princípios dietéticos, realidade difícil de detetar (por ausência de testemunhos), mas que, sem dúvida, terá contribuído para a popularização dos conhecimentos médicos e sua disseminação fora dos circuitos das elites (primeiras consumi-

dos dietistas a moldar as práticas alimentares ou se aqueles simplesmente se acomodaram às cozinhas da época.

¹⁰⁵ Para uma síntese dos estudos marcantes nesta matéria, vd. Asfora (2014: 181-193). O estudo desta historiadora tem o particular interesse de se debruçar sobre um período da medievalidade que não recebera a atenção dos restantes especialistas, a Alta Idade Média (sécs. V-IX). O propósito da autora reside em explicar o porquê de o “livro de cozinha de Apício” (*De re coquinaria*) ter sido tão copiado durante os sécs. VIII-IX. A sua investigação permitiu-lhe demonstrar que esse interesse se ficou a dever ao facto de, nessa obra, não só abundarem os ingredientes que integravam os textos sobre “matéria médica” (ou seja, obras em que se descrevem as propriedades medicinais de plantas, animais e minerais), mas também apresentarem numerosíssimas receitas de molhos (usados para “temperar”, o mesmo é dizer, para combinar as propriedades naturais de cada ingrediente de forma a obter um certo equilíbrio humoral da comida). Em suma, o texto latino de Apício não deve continuar a ser interpretado somente como um livro de receitas de cozinha, mas como um livro de cozinha com sentido higienista (manter a saúde) ou terapêutico (estabelecer a cura).

¹⁰⁶ Os principais argumentos adiantados pelo estudioso para esta visão são os seguintes: médicos medievais escreveram livros inteiramente dedicados a receitas para doentes (a que chama de “cozinha médica”), o que evidencia o seu desígnio de satisfazer os gostos dos doentes, sem descurar as exigências da dietética (idem: 236); há evidências de livros de culinária nas bibliotecas de alguns médicos (idem: 238).

doras dos serviços dos profissionais de medicina, assim como dos da cozinha elevada ao estatuto de arte culinária¹⁰⁷). Passaremos, de seguida, à análise das fontes culinárias portuguesas, munidos do pressuposto teórico de que até ao séc. XVIII (inclusive) a coabitação no alimento das valências gastronómica e medicinal era uma realidade. A confirmação da veracidade desta “leitura” é-nos dada, como teremos ocasião de assinalar, pela presença em tratados de dietética de referências diretas à existência de pressupostos médicos por detrás dos modos de preparação culinária da castanha.

Antes de procedermos à utilização dos livros de culinária (manuscritos e impressos) como documentos para o rastreio da pegada literária da castanha no discurso culinário português¹⁰⁸, convém sintetizar as limitações com que se defronta o historiador ao recorrer a esta documentação. Do ponto de vista metodológico, e reportando-se a documentação medieval (mas cuja problemática é válida para algumas obras de períodos posteriores), Allen Grieco (1992) levanta os questionamentos mais pertinentes que coloca semelhante documentação: o facto de uma receita ter sido passada a escrito não atesta estarmos perante receitas “reais” (que foram preparadas, servidas e consumidas); até que ponto a literatura culinária reflete a prática culinária; qual o perfil sociológico dos consumidores (admitindo-se que o receituário é “real”); quais os contextos de preparação e consumo (prática do quotidiano, de ocasiões excecionais ou de cura); qual a frequência de preparação (regularmente, pouco ou nunca confeccionadas). Em suma, os livros de culinária são, como bem alertou Bruno Laurioux (1997: 464), “fontes lacunares”, que só adquirem maior legibilidade quando analisadas em conjunto com outras obras do mesmo tipo e cruzadas com fontes de outra natureza (iconográfica e arqueológica, para o período que tem em conta, a Idade Média).

De interesse para a nossa reflexão é também a mais recente proposta de leitura de Ken Albala (2012) para abordar os livros de culinária como documentos históricos. O autor considera o universo literário contemporâneo e a sua análise alerta-nos para as “cautelas” a ter perante fontes que – por serem datadas, assinadas e, muitas vezes, com dados explícitos sobre motivações da escrita e público-alvo – têm a aparência de mais fiáveis do que as

¹⁰⁷ Usamos o termo *culinária* na aceção clássica de “conjunto de conhecimentos especializados (*tékhnē* ou *epistēmē*)” cuja posse identifica uma categoria profissional específica, genericamente designada de *cozinheiro*. Sobre a discussão que na Grécia clássica a questão gerou nos circuitos filosóficos (em particular veiculada por Xenofonte, Platão e Aristóteles), vd. Soares 2012. Para as *nuanças* do conceito e sua evolução desde a Antiguidade aos nossos dias, leia-se o estudo de Bruno Laurioux neste livro.

¹⁰⁸ Adotamos, nesta análise separada das valências gastronómica e médica do alimento, a metodologia indicada por Laurioux (2006: 225) para distinguir os universos culinário e médico, ou seja, a produção de documentação diversa: os livros de cozinha (valência gastronómica) e as obras de dietética (valência dietética).

suas antepassadas (no geral mais lacunares). Ao historiador não cabe fazer essa “leitura ingênua” do livro de cozinha, mas sim uma “leitura crítica”, de que destacamos as suas recomendações metodológicas mais pertinentes: a existência de autor, lugar e data de publicação não inviabiliza a possibilidade de estarmos perante cópias e adaptações de textos anteriores (pelo que a data de publicação não deve ser tomada por cronologia de criação da receita, nem o local de edição por território do receituário); por se tratar de literatura prescritiva (retrato das aspirações do autor e das suas expectativas quanto ao que o leitor quer saber) não espelha a prática culinária (o que realmente se comia em determinado contexto). Claro que, como bem observa Albala, estas “limitações” não retiram interesse histórico aos livros de culinária. Estamos, sim, perante narrativas de interesse histórico bastante variado, que devem ser complementadas por fontes de outras naturezas. Delas retiramos informações sobre economia (produtos e sua disponibilidade no mercado), cultura material e tecnologia (utensílios, equipamentos e métodos culinários), sociologia, política e cultura.

Conscientes da complexa “ficha de leitura” que o escrutínio da análise histórica aos livros de cozinha impõe, e atendendo ao objetivo da presente pesquisa de traçar o papel da castanha na alimentação portuguesa na longa duração, tivemos de proceder a um estudo não de tipo exaustivo, mas prospetivo. Assim, o que nos propomos fazer não é uma análise descritiva individualizada de cada documento, respondendo, para cada um, ao questionamento amplo que o mesmo coloca. Teremos, no entanto, em conta os dados que ajudem a explicar o lugar que o receituário da castanha ocupa em cada um deles. Procedemos ao levantamento sistemático das receitas num *corpus* de obras que abrange os sécs. XVI a XXI. Esta recolha, apesar de não ter sido exaustiva para a Época Contemporânea, contempla as obras que marcaram o panorama editorial do séc. XX e que, nas primeiras décadas do séc. XXI, revelam a preocupação de resgate de um produto que procura afirmar-se no mercado, tanto da gastronomia tradicional, como da culinária *gourmet* e da cozinha saudável.

Assim, o universo da literatura culinária que teremos em conta inclui cinco manuscritos, dez livros impressos e dois periódicos. O recorte efetuado obedeceu aos seguintes critérios: só se consideraram os manuscritos publicados; os livros impressos selecionados, para os sécs. XVII a XIX, são aqueles que incluem referência à castanha (a influência francesa ao longo deste período levou, ainda, ao cotejo com três obras clássicas impressas em França), o que totaliza metade da nossa amostra; para os sécs. XX e XXI, foram consideradas obras que atestam o determinismo exercido por fatores de ordem política, social, económica e ideológica na publicação de coletâneas de receitas de cozinha; no domínio do periodismo culinário analisámos as duas obras pioneiras no panorama português, publicadas com um intervalo

superior a um século, mas cuja relação de “parentesco editorial” a diretora da segunda delas, a *Banquete*, faz questão de assinalar¹⁰⁹.

Porque a análise do *corpus* estudado pôs em evidência, para a Época Moderna e para a Contemporânea, discursos em que prevalecem tónicas distintas, subdividimos este ponto 2 em alíneas autónomas. Na primeira, o relevo recai sobre o diálogo entre gastronomia e dietética; na segunda, sobre o resgate da memória gustativa dos antepassados (a chamada “cozinha tradicional”) e outras tendências culinárias (que designamos, por contraste, de “novas cozinhas”).

2.1. CONSUMO DE CASTANHA NO PORTUGAL MODERNO: GASTRONOMIA E DIETÉTICA

O levantamento efetuado permitiu-nos identificar um “receituário fundador”, estabelecido com base no critério cronológico e na permanência na longa duração¹¹⁰. É por este núcleo primordial que iniciaremos a nossa análise. Teremos sempre presentes as conclusões que a documentação anterior permitiu já apurar em termos de produção e de acessibilidade à castanha. Porque os silêncios, em história, têm tanta (ou mais) importância do que as falas (neste caso, em que lidamos com livros, seria mais correto dizer *as escritas*), impõe-se começar por refletir sobre a ausência do fruto naquele que, até à data, é tido como o mais antigo “livro de cozinha” português.

Trata-se de um manuscrito de autoria anónima, dado como pertencente à Infanta D. Maria (1538-1577), neta do rei D. Manuel I. Publicado por Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella em 1967, o codex I. E. 33 da Biblioteca de Nápoles é considerado um repertório da cozinha medieval servida à mesa régia. Confirmada pelas fontes atrás analisadas como fruto de subsistência e de sustento essencialmente dos grupos sociais mais humildes, não é de estranhar que a castanha não tivesse sido escolhida pelas mãos que redigiram um livro destinado a um membro da mais alta hierarquia social. Daqui não se infere, e disso nos deu conta a documentação medieval atrás considerada, que as classes mais altas não comessem castanhas. Infere-se, simplesmente, como bem alertou Jeffrey Pilcher (1997: 208) a propósito da literatura culinária nacional mexicana do séc. XIX, que o receituário popular tendencialmente não figura em obras escritas por ou para as elites.

¹⁰⁹ No n.º 2 (abril 1960: 9) publica-se o frontispício do n.º 1 da revista *Annona*, a que chamou Maria Emília Cancellata de Abreu, no sumário da sua revista: *o mais antigo dos “avós” de “Banquete”*.

¹¹⁰ O nome desta categorização deriva do facto de, do ponto de vista cronológico, essas serem não só as receitas mais antigas, mas também por permanecerem na atualidade, ainda que necessariamente adaptadas.

Ao invés, no manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga (Barros 2013), de proveniência monástica e, como tal, reproduzindo um quotidiano mais modesto, ainda que aberto às delícias das épocas festivas, deparamos com uma receita (n.º 97) que agrega três formas distintas de preparação culinária da castanha. A autoria do manuscrito permanece uma questão sobre a qual não nos debruçaremos¹¹¹, até porque, o dado de relevo para o nosso estudo não se altera, visto que diz respeito a uma culinária relativa a uma comunidade religiosa masculina. Ou^{tro} elemento a ter em conta é a data de composição. Por se tratar de um texto que denuncia várias mãos na sua escrita, é mais prudente tomar este manuscrito como um exemplar cuja memória e redação original remontam ao séc. XVI, mas de fixação mais provável no séc. XVII. Considerando, ainda, que os livros de culinária constituem veículos de transmissão oral de um património de origem num passado impossível de determinar, conhecimento esse acomodado pelo respetivo redator à sua circunstância, estas são sempre fontes escritas que, mesmo datadas, refletem um “estado da arte” anterior. Ou seja, a receita do m. 142 ADB fixa práticas que já vinham de trás. Tanto assim é que nela se descrevem os dois métodos de cozedura tradicionais do fruto: cozidas e assadas¹¹². Atentaremos nas informações pertinentes para melhor conhecermos o estágio do conhecimento técnico culinário atingido.

Repare-se que o ponto de maturação do fruto determina a preferência por determinado método, uma vez que para as castanhas “verdes” se indica a cozedura simples, em água e sal. Quanto aos métodos de assadura, a que se sujeitam as castanhas amadurecidas¹¹³, já são aqueles que ainda hoje se praticam:

¹¹¹ O manuscrito foi alvo de duas publicações em Portugal, divergindo as respetivas editoras-autoras na atribuição de autoria e datação (dados que não constam do manuscrito). Enquanto Anabela Leal Barros (2013: 14-37) argumenta no sentido de se tratar de um frade ligado a um Colégio Universitário de Coimbra, o Real Colégio de Nossa Senhora da Conceição da Ordem de Cristo (por isso vulgarmente conhecido por Colégio de Tomar) e situar a sua escrita inicial no séc. XVI, já Sara Claro (2013: 137-142) considera mais provável tratar-se do prelado de Tomar Luís Álvares de Távora (séc. XVII), retratando o manuscrito a realidade do mosteiro beneditino de São Martinho de Tibães. Mais recentemente, por ocasião do estudo e publicação do caderno II desse mesmo manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, A. L. Barros retoma a questão da autoria e datação do texto, propondo que a datação (de grande parte) das receitas é dos finais do séc. XVI, mas que a cópia a limpo, aquela que possuímos, é sim da autoria do referido prelado (Barros 2016: 17-18).

¹¹² As referências a práticas culinárias aparecem dispersas em muita outra tipologia de documentação que não os livros de cozinha. Não a tivemos em consideração no nosso estudo, que, por opção metodológica, se centrou nos documentos técnicos de cozinha e medicina, mas, ainda assim, gostaríamos de, a título ilustrativo, registar, para a castanha, a pertinência de outros textos. Refira-se, para os finais do séc. XVI, a obra do colono português no Brasil Gabriel Soares de Sousa (*Notícia do Brasil*, 1587), que, na tentativa de, pela analogia, dar a conhecer aos seus conterrâneos o fruto do amendoim, escreve: “comem-se assados e cozidos com casca como as castanhas e são muito saborosos” (Albuquerque-Pericão 1986: 120).

¹¹³ Depreende-se ser esse o seu estado de maturação, uma vez que, quando primeiro se mencionou as cozidas, expressamente se declarou a seguinte condição: “se são verdes...”.

sob o fogo, na cinza (o chamado “borralho”), e no forno. A presença de uma indicação valorativa para a sua preparação na cinza do brasido denota que era intrínseca à preparação culinária a consciência das valências gustativa e medicinal da comida. Dizer “também se fazem de borralho, e são melhores”¹¹⁴ pode significar tanto que “sabem melhor” como que “fazem melhor”. Considerar que o duplo sentido está contido nessa adjetivação parece-nos a interpretação mais concordante com aceção medieval (atribuída ao mais popular médico árabe de então, Avicena) de que “o que sabe bem faz bem”¹¹⁵.

Do ponto de vista das indicações técnicas, repare-se no grande detalhe descritivo em relação ao método de assar sob o lume. Nestas indicações, o autor da receita detém-se tanto em informações sobre as matérias-primas usadas para fazer a fogueira (“lenha delgada como silvas, sargaços, carquejas, etc.”), nos cuidados a ter para não arruinar a preparação (“revolvendo-as [as castanhas] que se não queimem”) e na finalização, indispensável ao sucesso da receita¹¹⁶. Ficamos também a saber que já é bastante tradicional a acima evocada prática de pisar (ou “amossegar”¹¹⁷, como se lê no manuscrito) os frutos antes de os levar ao forno¹¹⁸.

Há nessa receita 97 outras duas menções a preparados culinários em que se percebe o *continuum* culinário desde a recuada Antiguidade, evidente na cozedura das castanhas com vários temperos. Um preparado é mais simples e de cozedura rápida; o outro mais complexo e demorado. No primeiro caso trata-se de “castanhas engroladas”¹¹⁹, que se comeriam de meia cozedura, fervidas em pouca água (“com água quanto as cubra”) e apenas temperadas de sal e de uma planta em particular, a erva-doce. Na outra forma de as comer cozidas, aumentar-se-ia significativamente a quantidade de água, ao que se deduz do nome dado ao preparado: “caldo de castanhas”. De facto o substantivo “caldo” indica estarmos perante um preparado de consistência líquida, consumido quente, com a particularidade de se lhe juntar uma grande diversidade de temperos – desde os mais comuns adubos (azeite e sal), às aromáticas autóctones (salsa, cebola e erva-doce) e uma especiaria cara importada (açafão¹²⁰). Verifica-se a presença nas duas receitas da erva-

¹¹⁴ Usamos a grafia modernizada pela autora da publicação do manuscrito (Barros 2013).

¹¹⁵ Laurioux (2006: 238) reproduz em francês essa máxima atribuída a Avicena, que se traduz para português: “o que tem bom gosto alimenta melhor, porque os alimentos que comemos com prazer serão bem recebidos no estômago [ao passo que] os alimentos comidos sem prazer não se digerem bem”.

¹¹⁶ “[...] e depois de assadas, no mesmo rescaldo abafadas com sargaços, ou fétãos verdes, ou com terra por um espaço” (Barros 2013: 213).

¹¹⁷ Bluteau I (*sub verbum* Amocegar) indica que significa ter moessa ou golpe.

¹¹⁸ Cf.: “Assam-se também no forno amossegandoas primeiro”.

¹¹⁹ Bluteau III (*sub verbum* Engrolado) indica significar “Mal cozido, ou meyo crua, & meyo cozida”.

¹²⁰ Sobre o papel do açafão na alimentação e medicina durante a Antiguidade, vd. Dalby (2000:

-doce, coincidência que não deverá apontar, como se poderia pensar, para uma escolha ditada (exclusivamente) por critérios gastronómicos.

Na verdade, conforme temos insistido, não se deve reduzir a interpretação destas listas de ingredientes a uma mera evidência culinária (que não deixam também de ser). Nem tão pouco interpretá-las simplesmente como testemunho do papel que o prazer (gustativo) desempenhava nas práticas culinárias, dando à cozinha a dimensão gastronómica que ela, a partir do momento em que convoca o gosto, sempre tem. Todos esses ingredientes remetem para a prática de uma técnica, para o gosto e para a saúde. O papel dos temperos na confeção culinária, sob o ponto de vista da dietética até ao séc. XVIII, é o de reguladores do equilíbrio de um prato¹²¹. É certo que a receita do manuscrito 142 ADB nada refere sobre a determinação que algum princípio médico poderia ter exercido na escolha dos temperos das castanhas cozidas. Mas o cruzamento deste preparado com as informações encontradas no livro do médico de D. João V, Francisco Fonseca Henriques, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde* (1721), permite confirmar a presença em texto de teor culinário de princípios dietéticos (se não teóricos, pelo menos) empíricos, veiculados por via oral e popular.

Autor da viragem do séc. XVII para o XVIII (n. 1665 - m. 1731), Francisco de Mirandela (cognome da sua naturalidade, pelo qual ficou mais conhecido) dá conta de como os médicos (conhecedores e praticantes da medicina erudita, ou seja, letrada) conheciam a prática culinária, pois a ela se refere expressamente na sua entrada “castanhas” do cap. XVII - *Dos frutos lignosos*, secção III - *Dos alimentos em particular* (1721: 361)¹²². Que o médico se refere a um conhecimento dietético de cariz popular, depreende-se do recurso ao sujeito indeterminado, contido na forma verbal com que abre o seguinte trecho:

Dizem que a sua flatulencia se emenda cozendoas com erva doce: mas o certo he, que a ellas nada se lhe communica da erva doce.

Da observação que a seguir tece deduz-se que o médico é sensível ao relevo das questões gastronómicas (isto é, que valorizam o papel do prazer gustativo) nas escolhas alimentares da população comum:

Assadas, ou cosidas sem casca, são menos flatuosas, porém ficão com

138-139). Quanto ao seu uso na culinária da Época Moderna portuguesa, leia-se Gomes (2016: 67-68).

¹²¹ Como alerta Asfora (2014: 182) e procurou demonstrar Scully (1995b), posição de que discorda Laurioux (2006: 228-229), só com o séc. XV o verbo latino *temperare* começa a esvaziar-se do seu sentido dietético de combinar as propriedades dos vários alimentos de forma a harmonizar os humores do prato final, ajustando a “compleição” da comida à “compleição” ou “temperamento” do comensal.

¹²² Este caso é um bom exemplo a confirmar a justeza da interpretação de Bruno Laurioux (2006) sobre terem sido os médicos a adequar o seu discurso à prática culinária e não o inverso.

menos gosto.

Este passo tem, para o que ao “receituário fundador” diz respeito, a importância acrescida de sugerir que dois dos métodos consagrados no livro de receitas do m. 142 ADB teriam sido aí incluídos sobretudo por razões dietéticas.

Mirandela ecoa no seu texto ainda a matriz clássica, perpetuada nas épocas medieval¹²³ e moderna, que considerava a castanha um alimento indigesto, cujas dificuldades digestivas se traduzem em flatulência, prisão de ventre e sofrimentos estomacais. No entanto, esse é um alimento para o qual o médico continua a reconhecer a virtude de ser altamente nutritivo, quando consumido em fresco, conforme se depreende da confrontação entre o que escreve no início e quase no termo da rubrica sobre as castanhas:

Cozem-se muyto mal no estômago, são indigestas, & flatulentas, mas nutrem copiosissimamente. [...] As secas são mays indigestas, & nutrem menos.

A confirmação de que o “receituário fundador” da castanha reside em prepará-las assadas ou em comê-las cozidas chega-nos pela permanência, até à atualidade, destas formas de confeção. Porém nos livros de cozinha, em geral, apenas figuram receitas que envolvem preparações que exigem técnicas elaboradas, pelo que deixam de aparecer receitas para assar e cozer castanhas. Esses seriam saberes que, pela sua simplicidade, eram tidos como conhecimentos universais, pelo que dispensavam o registo para memória futura. Já para a preparação de castanhas em caldo ou sopa encontramos a sua pegada escrita até ao séc. XXI. Conforme alertámos acima, o questionamento que o historiador coloca às fontes consultadas é multifacetado, revelando aspetos sociais, políticos, económicos e culturais. A contextualização de cada uma das obras revela-se essencial a esse respeito, pelo que não isolaremos a perceção do desenvolvimento técnico do receituário da castanha desse enquadramento histórico.

Do séc. XVIII é o códice 11390 da Biblioteca Nacional de Portugal, compilado pelo franciscano frei Manuel de Santa Teresa e escrito por várias mãos, segundo Isabel Drumond Braga, autora do seu recente estudo e publicação¹²⁴. Insere-se esta obra destinada aos franciscanos da província dos Algarves, bem como o manuscrito acabado de analisar e o que consideraremos de seguida, o n. 2403 dos Manuscritos da Livraria do Arquivo Nacional da

¹²³ A título exemplificativo, recorde-se o testemunho do médico português Pedro Hispano, que, no *Tesouro dos Pobres*, as considerava úteis para o excesso do fluxo do ventre (*Latim Medieval*: 184). Já no *Livro sobre a Conservação da Saúde*, se por um lado as julgava nocivas para os pulmões, pelo outro anotava que faziam bem ao fígado (*Latim Medieval*: 462, 466).

¹²⁴ Veja-se o estudo que apresenta deste manuscrito e do manuscrito das freiras da Ordem da Visitação de Santa Maria, ambos publicados e analisados na mesma obra: Braga (2015: 41-84).

Torre do Tombo (este quase totalmente redigido por uma só mão e pertença das freiras da Ordem da Visitação de Santa Maria, ou Visitandinas), na tradição europeia dos “Livros de Segredos”. Neles encontramos quer receitas de culinária, como de cosmética e de saúde e conselhos vários de economia doméstica. Ou seja, são exemplares que confirmam como a “cozinha”, *lato sensu*, era entendida como um espaço de confeção que envolvia manipulação e preparação de alimentos, tanto para fins alimentares, como de tratamentos vários (mezinhas e cosméticos)¹²⁵. As referências internas a figuras e lugares conhecidos na cidade de Lisboa possibilitaram à referida historiadora datar o manuscrito das Visitandinas de finais do séc. XVII e primeira metade do séc. XVIII. No entanto, o que o seu estudo lhe permitiu concluir foi que o receituário teria sido formado pelos contributos que as freiras francesas e portuguesas, que estiveram na sua fundação (em 1784), quiseram dar à nova comunidade, não devendo, por isso, as ditas receitas ser tomadas por criações daquele convento de Lisboa (Braga 2015: 62-63).

Quanto à caracterização sociológica dos potenciais consumidores das receitas destes manuscritos e da origem desses receituários convém lembrar que é impossível estabelecer proveniências exatas (tanto geográficas como sociais). O que o estudo comparativo entre estes dois manuscritos e outras obras manuscritas e impressas levado a cabo por Isabel Drumond Braga permitiu apurar é que há bastantes cópias, dificultando a certeza de catalogar de originais aquelas para as quais (ainda) não se encontrou paralelo escrito. Por outro lado, parte da população das comunidades religiosas, tanto masculinas como femininas, provinha de famílias da aristocracia, donde se pode concluir que a “mesa” mais elaborada e rica de algumas dessas receitas revela os gostos e os hábitos requintados de uma elite social, seja ela leiga ou religiosa.

Estes dois manuscritos de casas religiosas portuguesas contemplam seis receitas que interessam ao nosso estudo: três de pratos salgados e outras tantas de doces. No *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar*, compilado por frei Manuel de Santa Teresa, deparamos com dois preparados que entroncam no “receituário fundador” do caldo de castanhas. O primeiro deles, *castanhas cozidas de caldo* (fol. 15, Braga 2015: 123), é muito coincidente com a já atrás mencionada r. 97 do m. 142 ADB. Destacamos a permanência da referência à erva-doce, pelo que esta revela do diálogo entre cozinha e medicina. O segundo preparado tem para com este a novidade de ao caldo se acrescentar arroz, diferença patente de imediato no título *castanhas com aros levão* (fol. 15, Braga 2015: 123). Veremos, em

¹²⁵ Como observa Braga (2015: 83): “Culinária, cosmética e farmacopeia eram três matérias que tinham como palco as cozinhas das casas e que se produziam a partir das heranças de conhecimentos de alimentação e saúde antigos, elaborados e reelaborados de acordo com as práticas e as integrações de novos produtos”.

livros de culinária publicados nos sécs. XX e XXI, este enriquecimento do caldo pelo acrescento de um cereal perpetuar-se na memória gustativa dos Portugueses, admitindo por variante de substituição o feijão, assunto que retomaremos mais adiante.

Deparamos, ainda neste manuscrito, com outras duas receitas que incluem castanhas: uma salgada (*olha podrida*) e outra doce (*castanhas de outro modo em potagem*¹²⁶). Ambas são reveladoras de aspetos permanentes da culinária portuguesa. A primeira evidencia a sua permeabilidade a influências estrangeiras; a segunda o aproveitamento que esse fruto, desde logo pela sua natureza doce, irá ter na confeção de preparados de doçaria.

Que as castanhas combinam com carne já o demonstraram as fontes medievais analisadas¹²⁷ e confirma-o a receita de *olha podrida* (fol. 79v.-80, Braga 2015: 212). Esta receita (de um cozido de carnes e legumes) corresponde à versão descrita por Rafael Bluteau no seu *Vocabulário Portuguez-Latino* (1712-1728). A entrada do dicionário setecentista (vol. VI: 56) é particularmente interessante, quer por confirmar a origem espanhola deste prato em concreto¹²⁸ (pois recorre a um dicionário castelhano para explicar o significado de “podrida”), quer por confirmar estarmos perante um prato da mesa dos ricos.

Em termos de doces, as três receitas registadas, do ponto de vista técnico, correspondem a preparações culinárias recorrentes na doçaria: os doces de colher, a fruta coberta e os “doces miméticos”¹²⁹. Se atentarmos nos procedimentos culinários adotados e os relacionarmos com o contexto social dos respetivos autores, acreditamos poder depreender dessa relação um sentido sociotécnico para cada receita. Explicando melhor: as *castanhas em potagem* (fol. 16, Braga 2015: 124) afiguram-se uma versão doce do que poderia ser um ensopado em caldo de castanhas, acompanhado de adubos e aromáticas comuns nos pratos salgados (vinagre, perrexil, hortelã e coentros verdes). No fundo estamos perante a variante doce de uma potagem salgada, em que a natureza doce do fruto estimula o seu aproveitamento para um creme de castanhas pisadas com esses condimentos e enriquecidas com mel e especiarias (com particular destaque para a canela) de modo “que fiquem bem doces e

¹²⁶ *Potagem* vem do fr. “potage” e do lat. “potare” (“embeber, beber”), segundo Bluteau (vol. VI: 651, *sub verbum* Potâgem) e aplica-se a preparados em que fatias de pão são embebidas em caldo. De facto, na receita em apreço, um dos ingredientes é pão torrado, embebido em vinagre.

¹²⁷ Cf. supra ponto 1.2.

¹²⁸ Que havia outras variedades nacionais de “olhas” confirma-o o manuscrito do frei Manuel Tereso, uma vez que no seu receituário inclui, além de outras, uma *olha franceza* e uma *olha castilhana* (Braga 2015: 212-213).

¹²⁹ Denominação que atribuímos aos doces cuja morfologia imita uma determinada realidade. Neste caso, a receita não tem por ingrediente as castanhas, mas, graças à forma em que é moldada a massa que vai cozer ao forno, recebe o nome de *castanhas*.

enxutas não muito e pretas ou pardas”. Seguramente, a consistência proposta e a indicação de que são servidas em pratos apontam para a categoria moderna dos chamados “doços de colher”. A inclusão desta receita num manuscrito que retrata a cozinha de uma ordem masculina franciscana, em que são muito pouco expressivos os preparados doces¹³⁰, explica, a nosso ver, a familiaridade deste doce com as técnicas gerais da preparação dos ensopados.

Já as receitas constantes do manuscrito das freiras Visitandinas permitem vislumbrar o esmero das mãos femininas na confeção de mimos doces e uma eventual ligação à origem francesa de algumas das irmãs fundadoras do convento em Lisboa¹³¹. As iguarias em apreço são *Receita de Castanhas* (fol. 72, Braga 2015: 349) e *Broinhas de Ovos Molles e Castanhas* (fol. 11, Braga 2015: 332-333). Sob o primeiro título descreve-se a preparação de castanhas cozidas inteiras em açúcar e posteriormente colocadas a secar em rede, depois de cobertas com açúcar. Embora não possamos determinar com segurança que esta técnica foi introduzida pelas freiras francesas, não deixa de ser interessante notar que a complexificação do procedimento de cozedura e secagem de castanhas cobertas dará lugar na literatura culinária portuguesa posterior à identificação das castanhas cobertas com as “marrons glacés” francesas¹³². Quanto à receita de *Broinhas de ovos-moles*, ela implica uma técnica apurada de pontos de açúcar e junção de gemas, em etapas sucessivas de preparação a quente e a frio, por forma a obter uma massa moldável. O facto de se dar às pequenas broas a forma de castanhas atesta o apreço que o fruto tinha entre uma população cuja memória gustativa do doce se alicerçava em ingredientes de presença sazonal à mesa. Ou seja, a castanha era a tal ponto um fruto apreciado, que se mimetizou sob a forma de um doce, em receituários posteriores justamente conhecido por “castanhas de ovos”.

Tal como sucede com o livro de receitas das freiras Visitandinas, também o manuscrito das freiras Bernardas do convento de Odivelas, datado do séc. XIX mas retratando uma tradição anterior, é dedicado maioritariamente a receitas de doces¹³³. Dessa obra fazem parte dois exemplares que reforçam o requinte a que

¹³⁰ Como esclarece Braga (2015: 48), neste manuscrito as receitas doces correspondem apenas a 7% do total, ao passo que no manuscrito das freiras Visitandinas equivalem a 84% (eadem, ibidem: 65).

¹³¹ Casa fundada a 29 de janeiro de 1784 por uma comunidade religiosa franco-portuguesa (Braga 2015: 63).

¹³² É num livro dos anos 30 do séc. XX – *A Doceira Familiar* de Clara T. Costa – que surge, pela primeira vez, a denominação “castanhas cristalizadas”, dada como alternativa à designação portuguesa herdada do séc. XIX “castanhas cobertas”, o qual, como a própria esclarece no termo da sua receita, mais não é do que a tradução portuguesa para o afamado doce dos franceses, conhecido por “marrons glacés” (p. 49).

¹³³ O texto é datado de finais do séc. XIX, uma vez que a sua proprietária, a monja D. Carolina Augusta de Castro, o deixou por morte (1886) à afilhada, tendo voltado, mais de um século depois, ao seu espaço original, pelo que se encontra hoje no museu do Instituto de Odivelas. Não

chegou a doçaria conserveira dentro dos conventos. Sob o nome de *castanhas doces* (r. 158, Cabral 2000: 125) surge uma receita de castanhas cobertas muito idêntica à das Visitandinas (embora não haja menção à secagem sobre rede). Falamos de requinte e não devemos esquecer que o mesmo decorre também do prazer estético (e não apenas o gustativo) provocado pelo prato. Esse deleite visual parece ter estado na idealização de outra morfologia mimética associada à castanha, conforme se depreende da r. 109, de seu título *castanhas em doce* (Cabral 2000: 101). Agora é a disposição dos frutos, cobertos de açúcar caramelizado, que evoca outro elemento da natureza, a pinha. Repare-se que, não obstante o efeito visual alcançado, a redação da receita não descarta a vantagem prática de se proceder a um preparado de relativa complexidade técnica: aumentar o tempo de conservação do fruto¹³⁴.

Do ponto de vista da receção da cozinha francesa na mesa portuguesa requintada, o manuscrito conventual sob análise reforça a tese de que o ingresso nas comunidades religiosas femininas de jovens da alta sociedade, educadas nesse padrão cultural, terá sido determinante para o desenvolvimento no seu seio de uma cozinha requintada, em particular a doçaria¹³⁵. O caso da receita acabada de considerar aponta nesse sentido, uma vez que num dos livros de pastelaria franceses do séc. XIX, *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs* (de que consultámos a 4.^a ed., 1884), da autoria de Urbain Dubois, deparamos precisamente com uma *Croquembouche de marrons* (pp. 172-173). Ainda que neste caso se dê indicações de acabamento mais refinado, o princípio das castanhas caramelizadas montadas é exatamente o mesmo. Ou seja, o manuscrito das freiras de Odivelas corresponde a uma obra de transição entre as épocas moderna e contemporânea.

De provável proveniência eclesiástica é um outro, mais breve, receituário oitocentista de doces, encontrado num arquivo particular e publicado por Paulino Mota Tavares (1995), estudioso que faz remontar a tradição culinária aí registada aos sécs. XV-XVI. O manuscrito tem por compilador um eclesiástico, o Pe. Joaquim Brito, o que levou o seu editor a intitulá-lo de

sendo possível datar a origem desse receituário, mas sendo legítimo pressupor que remontaria a uma tradição conventual transmitida por várias gerações, faz sentido o seu enquadramento na literatura culinária moderna. Sobre as problemáticas levantadas por este receituário, vd. Ornellas e Castro-Braga 2014: 447-452. As autoras oferecem um bom resumo do contexto amplo de produção culinária nos conventos, aspetos a ter em conta sempre que se analisa os seus receituários, a saber: cozinha-se tanto para prover à alimentação quotidiana, como a ocasiões festivas; além disso, as especialidades, quer doces quer salgadas, eram produzidas também para venda ou oferta a figuras que se queria agradecer.

¹³⁴ Como se lê no manuscrito: “Tirão-se com 2 garfos, para sahirem inteiras, e em coalhandos se põem humas sobre as outras, em forma de pinha, para se guardarem” (sublinhado nosso).

¹³⁵ Ainda que não se possam fazer generalizações, é de admitir, juntamente com Braga (2015: 30), que a cozinha conventual está mais próxima da cozinha rica das elites do que da cozinha pobre do povo.

Livro do Padre Brito. Aí deparamos com novo “doce mimético”: os *biscoitos de castanhas ou beijinhos* (Tavares 1995: 41). O fruto não entra na confeção da massa que vai a cozer em tabuleiros ao forno. Agora o processo de mimese passa por, retirados os biscoitos, cobri-los com uma pasta de açúcar e levá-los de novo ao forno a tostar. A semelhança do doce com as castanhas, ao que se deduz, decorreria da cor castanha que a cobertura adquiria depois de ir ao forno. O nome alternativo de *beijinhos*, ainda que por explicar, enquadra-se na tradição de conferir (sobretudo) à doçaria uma carga afetiva.

Considerados os manuscritos conventuais, passemos à literatura culinária portuguesa impressa, que, iniciada em 1680 com a *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, não deixou de ser pontualmente integrada em alguns dos textos acabados de considerar¹³⁶. No que se refere à presença de castanha no receituário impresso, é, no entanto, preciso aguardar pelo séc. XVIII para a encontrarmos. A conotação com uma mesa humilde e campestre terá, certamente, ditado a sua ausência de obras que tinham por público-alvo as mesas régias e aristocráticas do Portugal moderno. Não é de surpreender, por isso, que as parcas aparições nos livros impressos em Oitocentos e Novecentos remetam não para as tradições culinárias autóctones (do “receituário fundador” das castanhas cozidas ou assadas e dos doces de castanha), mas sejam sim a marca da influência da alta cozinha francesa na mesa das elites portuguesas.

Cozinheiro em várias cortes europeias ao longo de trinta anos, Lucas Rigaud fixa residência em Portugal e torna-se um dos cozinheiros reais de D. José e, após a morte deste, de D. Maria I. Publica em 1780 o seu livro *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*, cem anos após a obra pioneira de Domingos Rodrigues. Em comum com o seu antecessor, cuja fama busca suplantá-lo, Rigaud apresenta a dívida para com o padrão cultural gastronómico dominante. Assim, a presença das castanhas dá-se apenas no recheio da ave nobre por excelência (o peru) e na preparação de molhos à base de caldos de carne¹³⁷. A marca da cozinha francesa revela-se, neste caso, mesmo ao nível da própria terminologia técnica, uma vez que o autor adota as denominações *ragú* (do fr. “ragout”) e de *culí* (do fr. “coulis”), para esses complementos de sopas, cremes e entradas. Como veremos no ponto que se segue da nossa análise, a permanência deste receituário refinado internacional irá prevalecer em obras subsequentes, tanto mais que o predomínio da alta cozinha francesa na literatura culinária portuguesa será uma constante até à primeira metade do séc. XX.

¹³⁶ Desse trânsito dá conta Isabel Drumond Braga a propósito de algumas das advertências e conselhos constantes do receituário franciscano (Braga 2015: 48).

¹³⁷ *Perú recheado com salsichas, e castanhas para huma entrada, Ragú de castanhas e Culí de castanhas* (Rigaud 1780: 107, 357, 363).

2.2. CONSUMO DE CASTANHA NO PORTUGAL CONTEMPORÂNEO: DA “ALTA COZINHA” À COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

Na literatura culinária analisada dos sécs. XIX, XX e XXI assistimos ao consolidar de duas tendências já anunciadas anteriormente: o lugar da castanha em “receituário fundador”, na sua maioria originário da cozinha simples das mesas populares; o uso da castanha na “alta cozinha” das mesas ricas.

Começamos pelo mais antigo periódico português de temática culinária, de que foram publicados 36 folhetos, com periodicidade mensal, entre os anos de 1835 e 1837: *Annona ou Mixto-curioso*. Esta obra oferece a confirmação clara das duas tendências acabadas de enunciar, quer porque as únicas receitas que apresenta com castanha são os acabados de referir molhos franceses (o *ragù*¹³⁸ e o *culi*¹³⁹), quer pela conotação do consumo de pão com farinha de castanha com a cozinha pobre, onde tem lugar só em períodos de extrema carência dos alimentos usuais. Transcrevemos as palavras integradas na rubrica “Várias qualidades de massa de pão”, atendendo a que reforçam a noção de que a castanha se assumiu como ingrediente de substituição do bom cereal, no fabrico do alimento primordial que era o pão¹⁴⁰:

As gentes do campo, e a pobre fazem pão de centeio, de trigo misturado, com cevada, de milho, de arroz, de castanha, e outros fructos, e raizes para se remediarem em tempos famintos, e de pouco interesse.

Por sua vez, no livro de culinária editado por Paul Plantier, *O cozinheiro dos cozinheiros* (1870), obra emblemática do séc. XIX, o que aparece são vinte e quatro receitas em que a castanha figura como ingrediente de uma cozinha refinada¹⁴¹. Catorze são de pratos salgados e dez de doces. O padrão da culinária elitista sobressai dos dois tipos de preparados. Assim, em vez de uma sopa rústica (onde marcariam presença as fatias de pão e/ou as hortaliças), temos um aveludado de castanha, intitulado *Sopa de purê de castanhas* (p. 33). A receita confirma a comercialização da farinha de castanha, ao admitir a substituição dos frutos pelo transformado, tendo em vista simplificar as técnicas de preparo¹⁴². Repare-se, ainda, que o autor revela sensibilidade quanto às

¹³⁸ Vd. *Annona*, tomo III, n.º 27, p. 58.

¹³⁹ Vd. *Annona*, tomo III, n.º 29, p. 102.

¹⁴⁰ Vd. *Annona*, tomo II, n.º 13, p. 7.

¹⁴¹ Sobral (2007: 36-37) alertou já de forma sucinta para a hegemonia da culinária internacional, especialmente a francesa, nesse *best seller* do séc. XIX.

¹⁴² Na verdade, como se pode deduzir da leitura completa da receita, o uso do fruto inteiro requeria tempo e trabalho, que o autor admite poder dispensar-se: “Escolhem-se setenta ou oitenta castanhas, tira-se-lhes a primeira e a segunda pelle, depois de terem sido levemente assadas em cinzas bastante quentes, mettem-se em seguida n’uma panella e deixam-se cozer n’um caldo de carne de vacca ou de aves. Quando estiverem cozidas, pisam-se aquellas que se

valências dietéticas do prato, uma vez que assinala o seu carácter indigesto, quando termina a receita afirmando: “Esta sopa é agradável e nutritiva, mas muito pesada”. Continuamos a contar com a presença da castanha numa receita espanhola, que já atrás veio registada por frei Manuel de Santa Teresa, a *Olha podrida* (p. 37). Na linha da também já registada utilização da castanha em recheio de assados, vemos ampliar-se o universo das aves, que deixa de estar circunscrito ao peru¹⁴³, para incluir também o ganso¹⁴⁴. As castanhas são também elevadas à categoria de guarnição de aves¹⁴⁵. Ou seja, a mesa da elite dos sécs. XVIII e XIX, retratada nos livros de culinária, combina as castanhas sobretudo com aves, ignorando o porco, sendo esta última a associação mais frequente em tempos medievais¹⁴⁶.

Também no caso concreto da preparação de aves assadas no espeto, servidas acompanhadas de castanhas ou integradas no seu recheio, os paralelos com o receituário francês contemporâneo do livro de Plantier são fáceis de detetar. Vejam-se as receitas de *Canard et caneton à la broche* (p. 270) e *Dinde à la broche et farci* (pp. 287-288), incluídas no maior best seller francês do séc. XIX, o livro de Louis-Eustache Audot *La cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique* (Paris 1900, 78.^a ed.).

O fruto pode igualmente servir de complemento a qualquer tipo de carne, cozida apenas para obter um caldo substancial, conforme verificamos pela inclusão, na rubrica “Modos diversos de arranjar carne que serviu para fazer caldo”, de uma receita de *Picado de carne com castanhas* (p. 114). Também pode oferecer-se como alternativa à batata, no preparo da receita de *Picado de carneiro assado* (pp. 169-170). Finalmente, na rubrica dos salgados, há ainda que ter em conta o *Purê de castanhas* (p. 440), que também constituiria uma guarnição ou entremeios¹⁴⁷. Esta literatura culinária era de matriz internacional e não exclusivamente francesa, o que se confirma pela alusão a outro dos modelos de cozinha europeus mais marcantes à época, a culinária italiana. Neste caso, a alusão aparece em *Castanhas guisadas à genoveza* (p. 95).

acharem esmagadas para fazerem um bom purê, que se passará pela peneira, molhando-o com o mesmo caldo. As castanhas que estiverem inteiras servem para guarnecer a sopa. Para simplificar a preparação d'esta sopa, pôde empregar-se a farinha de castanha” (Plantier 1870: 33).

¹⁴³ Vd. *Perú á chipolata*, p. 253; *Perú recheiado com castanhas*, p. 269.

¹⁴⁴ Vd. *Ganso estufado*, p. 258; *Ganso com castanhas, no espeto*, pp. 270-271.

¹⁴⁵ Vd. *Ganso em salmís* (p. 261); *Frango com castanhas* (p. 266); *Pato recheiado* (p. 268, caso em que as castanhas figuram não no recheio, mas como acompanhamento) e *Ancas de perdigoto* (pp. 285-286).

¹⁴⁶ Como vimos anteriormente no ponto 1.2.

¹⁴⁷ “Entremeios”, como esclarecem Pereira-Pericão (2015: 225), é a tradução para português do termo francês “entremets”, usado para designar, nos sécs. XVIII e XIX, os pratos servidos entre o assado e a sobremesa. Tratava-se de pratos mais leves, como legumes, cremes e pastelinhos.

Também os doces feitos com castanhas assentam em elaboradas, e no geral demoradas, técnicas de preparação. É possível, no entanto, perceber que três deles retomam ou aparentam-se a receitas presentes em textos anteriormente considerados. É o caso da *Potagem de castanhas* (p. 49), prato que, por comparação com as *castanhas em potagem* do manuscrito franciscano do séc. XVIII, já se despojou por completo dos elementos salgados, atingindo agora o estatuto pleno de prato doce. Mantém-se, no entanto, a recomendação de aromatizar o creme com canela “ou qualquer outra essência agradável”. Reaparecem igualmente as *castanhas cobertas* (p. 578), mas, quando comparada esta receita com a do referido manuscrito conventual, é flagrante o grau de complexificação que se atingiu. Os frutos passam a ser depositados em cinco dias sucessivos em calda de açúcar, que vai sendo refervida, para, no termo, serem cobertos de açúcar, que, por formar uma capa dura, não serve para conservar. Os processos que permitem a conservação são outros, entre eles retoma-se a técnica da caramelização do fruto, o que dá à receita o nome de *castanhas com caramelo* (p. 511). Embora neste caso se não considere a sua composição em pinha (como sucedera atrás na receita *castanhas em doce* do manuscrito das freiras de Odivelas), a verdade é que há pontos de contacto entre essa técnica e a das *castanhas cobertas* incluídas na rubrica “Pastelarias altas” do livro de Plantier. Estas, depois de cobertas de caramelo, são dispostas numa forma, encostadas umas às outras, sendo o resultado final uma espécie de “torrão” de castanhas (p. 542).

São ainda contemplados modos novos de confeccionar as castanhas em doces finos. As alusões a utensílios próprios para preparar ou servir as iguarias atestam o próprio requinte da culinária. Esse é o caso da *compota de castanhas* (pp. 510-511) – cujos frutos, depois de cozidos em calda de açúcar, iam à mesa em compoteiras – e do *pastellão de castanhas* (pp. 483-484), que ia cozer ao forno em torteira untada de manteiga. Outros dois preparados completam a lista de doces de castanha d’*O cozinheiro dos cozinheiros*: um seco (os *fofos de castanha*, p. 489) e outro de colher (o *creme de castanhas*, p. 495). Este último é mais um bom exemplo do frequente recurso à multi-coção da alta cozinha, uma vez que se prepara um creme ao lume com açúcar, natas, manteiga, ovos e farinha de castanha, para depois se levar ao forno a tostar, sendo que, caso o desejado efeito não se atinja, se recomenda queimar a superfície polvilhada com açúcar com uma pá em brasa. Neste caso, também a substituição (implícita) do fruto pela sua farinha é indiciadora do estatuto social mais elevado dos putativos consumidores deste “creme de castanhas queimado”. No meio de toda esta cozinha requintada há, todavia, também lugar para um preparado simples, o das *castanhas com açúcar* (p. 511). Cozidas sem casca, para facilitar a extração da pele, as castanhas servem-se quentes, envolvidas em açúcar. O toque de requinte, a nosso ver, revela-se na adição, à água de cozedura, de uma aromática erva-doce bem diversa da vulgar e

apreciada pelo povo, o anis-verde. Note-se, porém, que a disponibilidade (sazonal) do fruto marcava presença à mesa de todas as camadas sociais, como parece depreender-se da sugestão, na receita *Soprosinhos* (p. 551), de se usar castanhas cozidas e esmagadas em alternativa à fécula de batata.

Em suma, a cozinha tradicional, de origem popular, não tem lugar nos livros de culinária publicados até ao final do séc. XIX. Essa é uma realidade que o setor editorial português reconhece, a ponto de, no início do séc. XX, mais propriamente em 1901, ser dado à estampa um volume que busca responder a semelhante lacuna. A obra em questão dava-se pelo extenso título de *O cozinheiro popular dos pobres e ricos ou o moderno tesouro do cozinheiro*. O subtítulo *O cozinheiro dos pobres* corresponde à I parte, ficando no prólogo anunciada a intenção de se seguir a II parte, consagrada ao *Cosinheiro dos ricos*, que conteria os “novos progressos da Culinaria Portuguesa, Franceza, Ingleza e Allemã” (p. 6). Na medida em que constituem um documento de época sobre a cisão clara entre uma culinária internacional, presente à mesa dos mais abonados, e uma culinária tradicional portuguesa, que assistiria à mesa das gentes de parques ou modestos recursos, transcrevemos as palavras de abertura dessa “advertencia aos cosinheiros, cosinheiras e donas de casa” (p. 5):

Desde 1850 a esta parte, se tem publicado centenas de tratados de cozinha, mas em que todos eles predomina a Culinaria estrangeira; isto é, a composição das formulas são todas tiradas da cozinha Franceza, Ingleza e Allemã, sendo esta de paladar exquisito, difficil a sua manipulação e carissimos os alimentos que as compõe – podendo servir só para a cozinha dos ricos – motivo que me levou a pedir á Ex.ma Snr.^a D. Michaela, para ella se encarregar de coordenar um *Cosinheiro dos Pobres* servindo-se de formulas simples, saudaveis e economicas e de facil manipulação, para este cozinheiro ser utilizado na cozinha dos pobres e remedios; [...].

Este trecho tem ainda o particular interesse de identificar aqueles que são os marcadores distintivos das duas cozinhas coexistentes e contrastantes, contempladas no panorama editorial português: a “cozinha dos ricos” e a “cozinha dos pobres”, ou, para usar terminologia cara ao universo dos estudos antropológicos, a “alta cozinha” e a “baixa cozinha”¹⁴⁸. É, por conseguinte,

¹⁴⁸ Sobre a aplicação desta conceção aplicada à cozinha portuguesa, vd. o estudo de Sobral (2014a), justamente intitulado “The high and the low in the making of a Portuguese national cuisine in the nineteenth and twentieth centuries”. O autor adota a proposta teorizada pelo antropólogo Jack Goody, no seu livro de referência *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology* (Cambridge University Press, 1982). Ou seja, enquanto a noção de “alta cozinha”, reservada às elites, se caracteriza por maiores quantidade e diversidade de ingredientes empregues, pela presença de alimentos exóticos e complexidade das técnicas de preparo, na “baixa cozinha”, praticada pelo comum da população, ao invés, a paleta de ingredientes é menor,

natural que na obra coordenada por Michaella de Sá Carneiro, graças ao pendor economicista das receitas, não surja nenhuma das receitas requintadas do *Cosinheiro dos cozinheiros* de Plantier, mas se retome um dos preparados “fundacionais” do uso culinário da castanha, o caldo ou sopa¹⁴⁹. Aqui encontramos o primeiro registo literário de uma receita de *sopa de castanhas piladas* (p. 9), preparado que, como veremos em obras posteriores, verá reconhecido o seu estatuto de prato regional e nacional português, de origem popular, como se percebe.

Na verdade, fruto das ideologias nacionalistas que perpassam os governos e parte da sociedade portuguesa (sobretudo as elites políticas e literárias) durante a Monarquia Constitucional, a República e o Estado Novo, surge um movimento de apologia da portugalidade e concomitante distanciamento da hegemonia cultural estrangeira, em particular do padrão de referência que era a cultura francesa. Não obstante, os livros de culinária, publicados em Portugal em maior número a partir da primeira metade do séc. XX, continuam a ser sobretudo o reflexo desse domínio cultural de uma cozinha internacional. Marcam igualmente lugar no panorama editorial nacional obras especialmente apostadas na defesa da arte culinária nacional¹⁵⁰. Será nestas que terão registo as receitas de castanha de proveniência ou inspiração na “cozinha dos pobres”, a cozinha popular.

A nossa seleção de fontes pretendeu dar conta da diversidade de perfis editoriais das obras publicadas na *Época Contemporânea*. Assim, considerámos dois livros em que predominam os modelos culinários estrangeiros, cujo sucesso de vendas e sucessivas reedições atestam a influência que tiveram na educação culinária de sucessivas gerações de famílias portuguesas de classe média e alta: *Doces e cozinhados* (1925)¹⁵¹ e *O Livro de Pantagrue* (1945)¹⁵².

pois está condicionada às disponibilidades locais e sazonais de produtos, bem como ao baixo poder económico dos consumidores.

¹⁴⁹ O que nos demonstram as receitas nomeadas de “caldo” e de “sopa” é que, no segundo caso, comparece sempre na composição do prato pão e/ou hortaliça ou massa. O elemento emblemático é a adição de algum componente que “engrosse” o caldo, sendo que na origem, pelo papel preponderante que tinha na mesa das populações ocidentais, coube exclusivamente ao pão desempenhar essa função. Assim, quando Bluteau regista a entrada *Sôpa* no seu dicionário, escreve: “Fazem-se com bocados, ou fatias de pão” (vol. 7, p. 725).

¹⁵⁰ Sobre a dívida das obras de finais do séc. XIX e inícios do XX para com modelos culinários importados e a concomitante emergência da dita culinária portuguesa, vd. Sobral 2007; 2014a; 2014b.

¹⁵¹ A edição consultada foi a 25.^a (1977).

¹⁵² A obra atinge em 1952 a 11.^a edição, momento em que se verifica uma duplicação do número inicial de receitas, que aumenta de 1500 para 3000. É também nessa altura que se assiste à introdução, num universo exclusivo de cozinha burguesa, de receitas destinadas a extratos sociais menos favorecidos. Introduzem-se, então, rubricas culinárias que denunciam preocupações economicistas e orientadas para um público económica e socialmente mais diversificado. Dessas reorientações dão conta o aparecimento das seguintes novas quatro rubricas: cozidos, bacalhau,

Para rastrear a presença da cozinha popular, selecionámos obras de marcado pendor nacionalista. Do grupo da literatura culinária nacional, analisámos as obras fundadoras, anteriores à instauração da democracia (*Cosinha Portuguesa*, 1902; *Culinária Portuguesa*, 1936), e outras duas do último quartel do séc. XX em diante. Efetivamente a bandeira do nacionalismo culinário não é recolhida com a instauração do regime democrático. Apenas se reconfigura. Como bem sublinhou José Manuel Sobral (2007), os ideais socialistas próprios da nova ideologia política, apostados em dar protagonismo ao povo, passavam pela valorização da cultura e tradições populares, entre elas a culinária. Assim, do vasto leque de obras então publicadas, cingimo-nos à recolha de receituário tradicional que mais impacto teve no pós-25 de abril (a *Cozinha tradicional portuguesa*, de Maria de Lourdes Modesto, 1981) e à magna obra de Maria Odette Cortes Valente, publicada já no séc. XXI (*Tesouro da Cozinha Regional Portuguesa*, 2008). O universo de obras contempladas no nosso estudo completa-se com uma publicação periódica, a *Banquete – Revista Portuguesa de Culinária* (1960-1974)¹⁵³, a qual, sobretudo por via das suas rubricas “Petiscos da nossa terra” e “Há convidados”, se revela um fértil terreno para apurar a presença da castanha, tanto na “baixa” como na “alta” cozinhas.

Primeiro tenhamos em linha de conta o receituário da castanha incluído nos livros de culinária portugueses de marcado pendor internacional. No caso das duas obras que consideraremos de seguida, a ponderação dos dados biográficos das autoras auxilia numa leitura sociológica das obras, ajudando, em concreto, a explicar a forte presença da “alta cozinha” nessas coletâneas de receitas. Por detrás do pseudónimo Isalita escondem-se as identidades das duas autoras do livro *Doces e Cosinhados: Receitas Escolhidas* (Lisboa: Livraria Bertrand, 1925¹⁵⁴). Na verdade o nome formara-se da junção das duas sílabas

enchidos e alimentação para crianças. Também a aproximação à culinária nacional faz parte das principais renovações desta edição, com uma presença clara de cozinha portuguesa, muito em especial no setor da doçaria. A obra volta a sofrer significativo incremento de receituário (atingindo as 5000 receitas), por ocasião da 49.ª ed., revista e aumentada pela atual responsável pelo livro, Maria Manuel Limpo Caetano, filha da autora, Bertha Rosa-Limpo. A edição que consultámos foi a 18.ª (1955). Trata-se do livro de culinária mais vendido em Portugal, tendo atingido a 76.ª ed. em 2012.

¹⁵³ A publicação é suspensa, na sequência da nacionalização por que passou, no pós-25 de abril, a empresa proprietária da revista, a Gazcidla. Ou seja, a série continua tem o nº. 174 como derradeiro (outubro/novembro de 1974). Em dezembro do ano seguinte edita-se um único número, o 175, que é o índice de todas as receitas saídas ao longo dos seus 14 anos de publicação ininterrupta. A revista terá um fugaz renascimento, em 1977, com a publicação de um só número, o 177 (Natal).

¹⁵⁴ À falta da 1.ª edição, optámos por consultar outras duas edições, a 3.ª (1937?) e a 25.ª (1977). Há uma série de alterações a nível de redação (como a nomenclatura e apresentação das receitas por ordem alfabética) e de conteúdo (com novas receitas), que não iremos aqui discutir na totalidade. Vamos apenas explorar as modificações verificadas entre o receituário da castanha publicado numa e noutra edições.

iniciais do nome próprio da portuguesa Isabel¹⁵⁵ e das duas sílabas finais do diminutivo da espanhola Angelita¹⁵⁶. Ambas pertencentes à elite lisboeta, foram formadas nos gostos refinados da época, berço cultural que vemos plasmado na escolha do receituário que compõe a obra editada a meias¹⁵⁷, a qual revela, por isso mesmo, preparados anteriormente publicados em livros onde predominava a “cozinha rica”, de inspiração estrangeira.

Esse é o caso dos três pratos salgados de castanhas publicados por Isalita, presentes em ambas as edições confrontadas: *Peru recheado com castanhas*¹⁵⁸, *Castanhas estufadas*¹⁵⁹ e *Puré de castanhas*¹⁶⁰. A pegada literária do primeiro, conforme vimos, conseguimos fazê-la recuar ao livro de 1780 de Lucas Rigaud, ainda que, diferentemente desse livro e do de Plantier (de final do XIX), nesta receita se proponha apenas recheiar o papo da ave e não toda a cavidade abdominal, como sucedia nas receitas anteriores. Já para as castanhas estufadas e em puré, ainda que com ligeiríssimas variantes, a proximidade ao receituário de Plantier é por demais evidente. No caso das primeiras, é relevante notar que a supressão, no texto de Isalita, da expressão “à genovesa” denuncia um fenómeno de “desterritorialização”, que reencontraremos em outras receitas. Ou seja, determinados preparados, objeto de transmissões sucessivas, a que muitas vezes assistem processos (mais ou menos significativos) de reformulação, perdem a ligação a uma determinada origem (cultural ou geográfica). Esta perda de tipicidade significa a vulgarização do prato, que perde uma identidade específica e se torna uma espécie de “universal culinário” (pelo menos na perspetiva do autor/compilador da obra, responsável pela fixação dos títulos das receitas¹⁶¹).

Considerando o receituário de doces com castanhas na sua totalidade, verificamos que o predomínio é dos doces finos, elaborados segundo técnicas complexas, cuja origem francesa de alguns se denuncia nos nomes genéricos por que são conhecidos – soufflé (*Soufflé de castanhas*¹⁶²) e *Flan de castanhas*¹⁶³.

¹⁵⁵ De seu nome completo Maria Isabel de Sousa Campos Henriques.

¹⁵⁶ Angela Carvajal y Pinto Leite Telles da Silva.

¹⁵⁷ Segundo depoimento de Maria Augusta Velhuco, empregada de servir da casa de Maria Isabel de Sousa Rego Campos Henriques, em entrevista à revista *Visão Gourmet*, a sociedade entre as duas amigas foi sobretudo financeira (para pagamento dos custos das placas de impressão do livro à editora Bertrand). Sobre este assunto, leia-se Belo Luís (2012).

¹⁵⁸ Cf. p. 123 (3.^a ed.) e p. 131 (25.^a ed.).

¹⁵⁹ Cf. p. 183 (3.^a ed.) e p. 188 (25.^a ed.).

¹⁶⁰ Cf. p. 183 (3.^a ed.) e p. 188 (25.^a ed.).

¹⁶¹ Como bem alertou Bower (1997: 31), os títulos desempenham um papel central na hermenêutica narrativa dos livros de culinária coletivos. Porque constituem formas de auto-representação, devem ser “lidos” sempre nessa perspetiva, ou seja, como a orientação de “leitura” do autor para o público.

¹⁶² Cf. p. 236 (3.^a ed.) e p. 223 (25.^a ed.).

¹⁶³ Cf. p. 229 (3.^a ed.), receita suprimida na ed. de 1977.

Aliás, a origem/inspiração francesa torna-se mais evidente, se se recorrer ao uso de um topónimo. Esse é o caso evidenciado, quando comparamos o receituário da edição mais antiga com o publicado 40 anos mais tarde. Provavelmente devido à banalização e conseqüente apropriação do termo técnico flan para a culinária portuguesa, em 1977 já o público leitor do livro de Isalita perdera a consciência de que um *Flan de castanhas* provinha de França. Terá, em nosso entender, sido essa a causa para se recuperar a aura *chic* do doce, substituindo o referido nome *Flan de castanhas* por *Doce de castanhas de Nice*¹⁶⁴. Outras vezes, a filiação de uma receita na culinária francesa confirma-se por outra via, pela presença de receitas idênticas em livros dessa proveniência. É o caso do *soufflé*, de que o mais editado livro de cozinha francesa do séc. XIX – *La cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique* de Louis-Eustache Audot – publica um *Soufflé à la pomme de terre, au café, chocolate, etc.* (p. 412), onde se indica a farinha de castanha como uma das alternativas à fécula de batata.

Outras vezes é sobretudo da complexidade técnica exigida e da carestia dos ingredientes usados nas receitas que se depreende pertencerem à “alta cozinha”. Os exemplos mais expressivos desta realidade são duas receitas acrescentadas na 25.^a ed.: um bolo frio de castanhas¹⁶⁵, coberto de chocolate (*Maravilha de castanhas*, p. 234), e um bolo de castanhas coberto de natas (*Nevaldo de castanhas*, p. 237). Aliás, o luxo de muitos destes pratos de cozinha requintada traduz-se no recurso insistente ao enfeitar dos doces, que, além das já mencionadas coberturas, também podem ser servidos com cremes, como é o caso do supra referido *Doce de castanhas de Nice*¹⁶⁶, acompanhado de um creme aromatizado de baunilha. Mais, essas finalizações dos doces têm um fim estético confesso, concordante com o desígnio subjacente a estas mesas ricas de impressionar pelo aparato visual. Para essa realidade nos remetem as últimas palavras da receita do *Nevaldo de castanhas*: “Depois de desenformado, cobre-se todo com natas. Fica mais bonito meter as natas num saco de pano com funil e guarnecer o bolo”.

Mas o livro de Isalita contempla duas receitas que, embora com os seus toques de requinte, entroncam na longínqua e progressivamente vulgarizada técnica de conservação da fruta pelo doce. Julgamos que o peso da tradição

¹⁶⁴ Cf. 25.^a ed. (pp. 229-230).

¹⁶⁵ A massa batida não vai a cozer ao forno, mas apenas ao frigorífico, donde o preparado é retirado e coberto com chocolate, antes de servir. Seria uma espécie de semi-frio. Repare-se que as castanhas eram cozidas ao lume em leite, aromatizado de baunilha, ingrediente denunciador do requinte do prato, pois a vagem, sendo de uma planta não autóctone (nativa do México), e seus derivados eram uma das especiarias mais caras.

¹⁶⁶ Este, verdadeiramente é um pudim. Evitámos, no entanto, usar o nome “pudim” (este de importação inglesa, da palavra *pouding*), pois a receita não foi incluída na subrubrica do livro “Pudins e *soufflés*”. Contudo, o processo de cozedura em banho-maria levar-nos-ia a categorizá-lo como tal.

terá determinado a manutenção das receitas nas duas edições consultadas. Assim, regista-se, sob o título *Doce de castanhas inteiras*¹⁶⁷, uma variante de castanhas cobertas de açúcar, bastante próxima da de Plantier. Na linha das conhecidas marmelada, perada e pessegada, vemos surgir uma *Castanhada*¹⁶⁸. A ausência deste aproveitamento do fruto do castanheiro nas obras anteriormente consideradas deverá indicar que, nos contextos de produção de tais receituários, a disponibilidade do fruto era relativamente modesta e/ou que se dava preferência ao seu consumo sob outras formas.

Por que razão no livro de cozinha *Doces e cozinhados* surge uma receita destas e por que é que, por comparação com os demais receituários da época (décadas de 20 e 30) e anteriores, este é dos livros que mais receitas apresenta com o ingrediente castanha são questões a que não saberemos dar uma resposta segura. No entanto, alguns elementos biográficos fornecidos à revista *Visão Gourmet* por Maria Augusta Velhuco, criada de servir de Maria Isabel de Sousa Rego Campos Henriques, ajudam a vislumbrar determinadas causas para tais escolhas. Como bem alertou Annie Bower (1997: 30-31), a escrita feminina de livros de culinária tem um carácter autográfico, mais do que biográfico, pois contém um discurso parcelar e fragmentado da vida do “eu” autoral. Em suma, as receitas publicadas emergiram do universo familiar e relacional da autora Isabel, ideia confirmada pelo testemunho de Maria Augusta, que, à pergunta da jornalista “As receitas do livro eram testadas lá em casa?”, responde “Tudo o que ia para o livro era experimentado” (Belo Luís 2012: 32). Mais, as fontes inspiradoras para a seleção das receitas foram, ainda nas palavras dessa testemunha vivencial do ambiente de produção do livro, as receitas herdadas da mãe, algumas descobertas pela autora fora de casa e que depois reproduziu, outras aprendidas com cozinheiras da sua casa e mesmo criações pessoais.

Logo muito do que contém o livro *Doces e cozinhados* corresponde à “cozinha dos afetos” de Maria Isabel Henriques¹⁶⁹. Parte dessas memórias gustativas evocam, seguramente, os ingredientes comuns à mesa da família. Desse universo gastronómico identitário é possível que tivesse feito parte a castanha, uma vez que, ainda com base no testemunho da sua empregada, o ramo Sousa Rego da família de Maria Isabel era natural de Moledo e o ramo Campos Henriques de Guimarães. A existência de duas propriedades de família na zona de Entre Douro e Minho, uma das regiões de Portugal

¹⁶⁷ Cf. p. 222 (3.^a ed.) e p. 229 (25.^a ed.).

¹⁶⁸ Cf. p. 225 (3.^a ed.) e p. 226 (25.^a ed.).

¹⁶⁹ Designamos por “cozinha dos afetos” aquela que se constrói no seio da família e do círculo de amigos dos sujeitos. Corresponde ao que Hubert (2000: 10), servindo-se de uma expressão importada da linguagem dos antigos escravos negros americanos (“soul food”), apelidou de “nourriture de l’âme”.

com mais tradição no plantio e consumo da castanha, constitui, a nosso ver, um dado biográfico que ajuda a interpretar a expressiva presença de pratos de castanha no livro sob análise.

Como nos é dado perceber por Maria Augusta Velhuco, a sua patroa era dada a criações culinárias. A essa “cozinha de autora” não escapou a castanha, bem como outros ingredientes e iguarias. No entanto, importa notar que a emergência do “eu” autoral, feminino, não aparece na edição mais antiga analisada por nós, mas apenas na da década de 70. Este aspeto é muito relevante em termos de informação sociológica e de evolução das mentalidades, pois atesta a evolução progressiva que na sociedade portuguesa se fez no sentido da emancipação da mulher. Ou seja, se nas décadas de 20 e 30, ainda era a moral conservadora que impunha a discricção e o recato às mulheres no domínio público, mais tarde (nas décadas do pós-II Guerra Mundial e mais intensamente sob os ventos da democracia), elas acabam por ir progressivamente conquistando o direito a projetar-se na esfera pública. Esse progresso traduz-se, ao nível da relação das mulheres-editoras com os seus livros, no aparecimento da “cozinha de autora”. Esta transformação é tão evidente que, ao invés das edições mais antigas, das quais estava ausente o nome Isalita dos títulos das receitas, na ed. de 1977 essa presença torna-se verdadeiramente marcante, com a publicação de oito receitas apelidadas de “Isalita”¹⁷⁰.

Importa-nos considerar as *Castanhas Isalita* (p. 287), preparado em que se atinge uma espécie de paroxismo do requinte culinário. Falamos em atingir o patamar máximo da “cozinha mimética”, o qual consiste em descascar e desfazer as castanhas para com elas fazer uma pasta doce de castanha da qual se moldam novas castanhas. O produto final são castanhas revestidas de uma imitação da casca natural, feita com chocolate derretido. Em suma, o paroxismo culinário reside em transformar um fruto natural num fruto artificial, sem se abdicar do uso daquele na confeção deste!

Publicado vinte anos depois da primeira edição dos *Doces e cozinhados*, o *Livro de Pantagrue* (1945) consiste numa compilação de receitas levada a cabo por Bertha Rosa Limpo, senhora e dona de casa de boas famílias, com uma carreira de artista de canto e de piano¹⁷¹. Na obra, a autora reúne receitas de várias proveniências, como a própria dá a entender nas palavras introdutórias à obra. Além das amigas, a quem reconhece o título de “cozinheiras amadoras” na primeira página do livro, denominada “página de honra”

¹⁷⁰ A saber: *Ovos Isalita* (p. 45), *Filetes de linguado Isalita* (p. 65), *Peru Isalita* (p. 71), *Crepes Isalita com espargos e Crepes Isalita com fiambre* (p. 164), *Praliné Isalita* (p. 239), *Supremo de ananás Isalita* (242), *Torta Isalita* (p. 244) e *Bolo-rei Isalita* (266).

¹⁷¹ Sobre a importância da obra no contexto do panorama da literatura culinária feminina portuguesa, vd.: Braga 2008: 131; Braga-Ornellas e Castro 2013. Para uma biografia de Bertha Rosa Limpo, vd. Moreau 2005.

(espécie de *tabula gratulatoria*), recorreu igualmente aos conhecimentos adquiridos em restaurantes que foi frequentando nas viagens que fez pela Europa, sendo que o seu elevado nível social a colocou em contacto com a alta cozinha estrangeira então mais prestigiada, a francesa e a italiana. Claro que parte importante do seu receituário constituía um verdadeiro património culinário familiar, composto, como a própria escreve, pelas “boas receitas que existiam na família” (p. XI)¹⁷². A todas estas “inspirações”, há que juntar o que modernamente se designa de “cozinha de autor(a)”¹⁷³, vertente que orgulhosamente Bertha Rosa Limpo anuncia nos seguintes termos (p. IX): “Assim, por aí fora, fui enchendo cadernos, cadernos ordenados, com os seus competentes índices, de receitas experimentadas, corrigidas, aperfeiçoadas e também algumas... inventadas”.

Considerando o ambiente sociocultural da autora, não é de estranhar, na sua obra, o quase total domínio da cozinha internacional sobre a portuguesa. Essa linha editorial é tanto mais evidente quando se considera um ingrediente regional e da cozinha tradicional, como a castanha, uma vez que o que B. Rosa Limpo publica são apenas receitas da “alta cozinha”, todas as quatro exibindo no respetivo título uma expressão adjetival de topografia estrangeira (“à francesa” ou “à italiana”). Estas “importações” gastronómicas poderão ter sido recolhidas em livros de culinária internacional, que seguramente conheceria e usaria, ou então corresponder a “ofertas” que, no decurso das suas digressões pelo estrangeiro enquanto cantora lírica e por ocasião das estadias em vários hotéis, lhe foram feitas por chefes cozinheiros desses estabelecimentos.

É, porém, na descrição técnica do receituário que comprovamos que essas receitas correspondem a preparados sofisticados: na categoria dos salgados, temos os recheios de aves¹⁷⁴, e no dos doces, os pudins¹⁷⁵. Relativamente aos dois preparados de recheio, interessa observar o cuidado da autora em indicar, entre parênteses e a fechar cada receita, as espécies de aves a que se destinam. Embora ambos possam ser usados para rechear perus, a primeira ave a que vem ligado esse recheio na literatura culinária anterior, o recheio “à francesa” também se destina a patos e galinhas, ao passo que a versão italiana podia ser usada em gansos, cumulativamente com o peru. Esta generalização do recheio com castanhas a diversas aves de capoeira já surgira anteriormente, como oportunamente assinalámos. Quanto aos pudins, o luxo culinário evidencia-se

¹⁷² Dessa “cozinha dos afetos” familiares, refiram-se, a título de exemplo: *Argolas da prima Maria* (p. 540), *Bolo da prima Guiomar* (p. 661), *Maçãs da Tia Firmina* (p. 847) e *Arroz doce à moda da minha Mãe* (p. 744).

¹⁷³ Matriz evidente no título da receita *Bolo de chocolate à minha moda* (p. 662).

¹⁷⁴ Vd. r. 301: *Recheio de castanhas para aves à francesa*; r. 302: *Recheio de castanhas à italiana*.

¹⁷⁵ Vd. r. 4035: *Pudim de castanhas à francesa*; r. 4036: *Pudim de castanhas à italiana*.

na prática da cobertura com cremes: ou com *chantilly* (ou em alternativa o creme Saint-Honoré, sendo que em ambos os casos a própria terminologia revela a origem francesa das receitas), caso do *Pudim de castanhas à francesa*; ou com merengue, como sucede com o *Pudim de castanhas à italiana*. A presença destes “acabamentos”, já o percebemos por várias receitas do livro de Isalita, era um emblema da “cozinha rica” estrangeira.

Passemos, de seguida, a centrar a nossa atenção na literatura em que é possível rastrear a presença de um receituário tradicional da castanha, de origem popular e apresentado como património gastronómico identitário nacional. É chegado o momento de recuperar a noção atrás exposta de “receituário fundador”, lembrando que nessa categoria se inclui a “sopa”, o preparado que, em textos teorizadores escritos por autores que veiculavam a ideologia nacionalista do Estado Novo, é considerado emblemático da identidade alimentar portuguesa. Papel decisivo, nesses primórdios da afirmação literária da gastronomia nacional, tiveram duas figuras de proa da política e cultura gastronómica portuguesa, António Maria de Oliveira Bello e Albino Forjaz Sampaio¹⁷⁶.

Vogal da Comissão de Propaganda de Turismo no Estrangeiro e 1.º presidente da Sociedade Portuguesa de Gastronomia (SPG), Oliveira Bello escreve a segunda obra portuguesa a exibir no título a bandeira do nacionalismo culinário: *Culinária Portuguesa* (publicada em 1936, no ano imediato ao seu falecimento). Já Forjaz Sampaio foi jornalista, bibliógrafo e autor de diversas obras, de que ao tema do nosso estudo interessa uma em particular: *Volúpia, a Nona Arte: a Gastronomia* (1939). As obras atestam bem o perfil diverso dos dois autores: prático, o primeiro (que edita um livro de receitas, finalizado por duas secções especializadas, uma em queijos e outra em vinhos); teórico, o segundo (cuja obra é antes um “tratado de gastronomia”¹⁷⁷). No entanto, em comum tinham o desígnio de promover a cozinha portuguesa, entendida como alavanca do turismo emergente e da dinamização económica e do progresso num setor que ia crescendo um pouco por toda a Europa¹⁷⁸, interesse que certamente explica que tenham estado ambos ligados à fundação, em 1933, da já mencionada Sociedade Portuguesa de Gastronomia.

¹⁷⁶ Sobre a biografia das duas figuras, vd. *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira, sub verba* “Forjaz de Sampaio (Albino)” e “Bello (António Maria de Oliveira)”.

¹⁷⁷ Como vem apelidado no *Diário de Lisboa* (n.º 9439, p. 6), em notícia publicada por ocasião da sua morte, a 11 de março de 1949.

¹⁷⁸ Conforme levantamento realizado por Ana Maria Ramalho Proserpio, apresentado em estudo elaborado para a avaliação da disciplina “Identidades e Patrimónios Alimentares” do curso de doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades da FLUC, a referência de que o objetivo da associação residia em “elevar a culinária e o turismo da nossa terra” constava da carta-circular enviada, a 20 de outubro de 1932 (Pasta 88 do Arquivo da SPG), aos futuros sócios da SPG.

No prefácio do livro de culinária nacional de Olleboma¹⁷⁹, texto inicialmente composto como conferência¹⁸⁰, deparamos com a confirmação de se reconhecer à sopa em geral o estatuto de preparado identitário da cozinha portuguesa:

Vejamos agora quais as características da cultura culinária portuguesa. Para os portugueses a refeição sem um caldo ou sopa para começar não é completa: faltar-lhe-ia de entrada qualquer coisa indispensável (Bello 1936: 8).

Poucos anos mais tarde, Forjaz Sampaio (1939: 14) desenvolve a proposta contida nesta caracterização da identidade culinária nacional, elevando a sopa de “entrada” (indispensável!) a “refeição” (completa):

Nisto de sopas, em Portugal há para todos os gostos e tudo pratos soberbos. Não há o *consommé* leve, aguado, límpido ou turvo, mas no fundo água tépida. Não há. Há a sopa forte, nutritiva, substancial. Em alguns povos, a sopa é a preparação para o jantar. Em Portugal, a sopa é já jantar. 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, queren-do. Também é óptima a sopa de grelos, a de coentros e é de uso a sopa de castanha pilada.

Que a valência dietética do preparado primordial que é a sopa, na típica alimentação portuguesa, constitui argumento para o seu elogio depreende-se do uso dos adjetivos que a qualificam de “forte, nutritiva, substancial”. Recorde-se que este discurso de que a alimentação tradicional do país é garante de saúde soava particularmente bem aos ouvidos de uma população que vivia as restrições económicas e de abastecimentos decorrentes de uma Guerra Mundial em que não combatia, mas que lhe empobrecia os mercados. Portanto, o encómio de uma alimentação nacional nutritiva revela, sob um prisma de leitura política, o alinhamento do discurso teórico culinário com as diretrizes propagandísticas do Estado Novo de vigor inquebrantável do Homem Português, sadio devido às suas tradições rurais.

É verdade que o primeiro (logo, o mais significativo) exemplo que dá desse cardápio nacional de sopas, a *canja de galinha*, coincide com a que abre a lista de quatro sopas portuguesas “fundamentais e mais características” de Bello (1936: 8). Já o destaque dado à *sopa de castanha pilada* decorrerá, a nosso ver, da circunstância concreta para a qual foi redigido esse texto, originalmente publicado em francês para integrar o folheto *Le Portugal Gastronomique*

¹⁷⁹ Pseudónimo formado a partir das iniciais do autor, lidas ao contrário: OLLEB de Bello, O de Oliveira, M de Maria e A de António.

¹⁸⁰ Escrita para ser proferida pelo autor no I Congresso Nacional de Turismo, pelo que a intitulara “A culinária portuguesa e o turismo”, o que não veio a suceder, devido à sua morte.

(1937)¹⁸¹. O gastrónomo, sensível à previsível maior estranheza que este prato causaria entre o público leitor do seu panegírico ao “receituário fundador” da culinária portuguesa (os visitantes estrangeiros da exposição de Paris e potenciais turistas de Portugal), parece sentir necessidade de justificar essa inclusão de um prato, também para ele, enquanto português, mais pitoresco (leia-se geograficamente mais circunscrito e menos divulgado, mesmo entre os seus compatriotas), pelo que o introduz na sequência de sopas através da expressão “é de uso”, sinónima de “é tradicional”.

Como vimos, em Portugal a tradição do consumo de castanha circunscrevia-se às regiões produtoras do fruto. Mesmo aí, o seu estatuto na cozinha deve ser sempre equacionado como um recurso alternativo a outros ingredientes ou alimentos mais nobres da alimentação humana, com destaque para o pão. Quer isto dizer que uma sopa à base de castanha, em termos de leitura sociológica da mesa, deve ser tida como uma evidência de uma cozinha básica e “baixa” dos pobres, onde não havia disponibilidade para integrar o alimento primordial da “cozinha civilizada” e que permanecia na “alta cozinha” dos ricos: o pão. Por certo que, o que começara por ser uma necessidade (a substituição do pão de cereais por castanhas na confeção da sopa), em populações onde o fruto abundava, acabou por criar nesses consumidores uma memória gustativa responsável pelo papel determinante do gosto na preservação e transmissão de pratos regionais. Queremos com isto dizer que os autores de receituários ditos nacionais e regionais portugueses por nós analisados, ao incluírem essa sopa nas suas obras, fazem-no não tanto pela consciência desse papel de alimento de sobrevivência (que teve), mas movidos, sobretudo, por leituras regionais e etnográficas. Ainda que sejam muito escassos os indicadores objetivos dessas perspetivas de leitura, não estão de todo ausentes das obras por nós analisadas. É o caso do *Caldo de castanhas piladas* publicado por Maria de Lurdes Modesto (1981: 13), onde, para além da leitura regional decorrente da sua inclusão no cardápio tradicional de Entre-Douro-e-Minho, vem registado, em nota à receita, que se trata de comida tradicional em duas épocas específicas do ano: dia de São Bartolomeu e Quaresma. Provavelmente por o santo ter tido uma morte violenta (esfolado vivo e decapitado) às mãos dos infiéis, criou-se a crença popular de que, no dia da sua morte (24 de agosto), andando o demo à solta, as pessoas deviam ficar recolhidas em casa, o que as impedia de ir às hortas colher alimentos. Assim, valiam-se, ao que se depreende, de produtos de conserva, como é o caso das castanhas secas. Já o seu consumo na Quaresma e em especial na

¹⁸¹ Folheto desdobrável ilustrado por Carlos Botelho (1899-1982) e editado pelo Secretariado da Propaganda de Portugal para a *Exposition internationale des Arts et Techniques appliqués à la vie moderne* (Paris, 4-27 de novembro de 1937). O texto foi posteriormente publicado em tradução portuguesa, que consultámos e para a qual remetemos (Sampaio 1939: 13-19).

Quinta-Feira Santa, segundo a recolha de informações orais publicada por Modesto, correspondia a uma forma de os cristãos se privarem de consumir os bens das hortas, deixando-os assim intactos para que Cristo os pudesse contemplar antes de ser crucificado.

Nos outros dois livros de culinária portuguesa estudados, a leitura prevalecte é a territorial, que, no caso da receita de Olleboma, vem exibida no próprio título (*Sopa de castanha pilada à minhota*, p. 50), enquanto no receituário de Maria Odette Cortes Valente é a inclusão em regiões que denuncia esse sentido¹⁸². Mas se atentarmos na descrição técnica do prato publicado pelo presidente da SPG, constatamos que o detalhe colocado na apresentação das formas de secagem do fruto e da remoção da pele para ser cozinhado é uma clara evidência de que, nesses anos 30, estas eram já práticas arredadas do conhecimento e do quotidiano dos potenciais leitores da obra. À mesa dessa população de classe média-alta, maioritariamente urbana, a castanha aparecia como um fruto pitoresco, cujos métodos de preparação culinária se afiguravam redutos técnicos etnográficos. Ciente dessa realidade, Oliveira Bello começa por explicar que existem dois métodos de secagem da castanha, dando indicações precisas sobre o processo de secagem ao fumeiro, à partida o menos conhecido¹⁸³. Ensina a remover a pele interior, depois de as castanhas estarem já secas, recorrendo à esfrega com sal, bem como a demolhá-las e limpá-las de gérmenes e de partes escurecidas.

Mantendo-nos na rubrica dos salgados, continuamos a encontrar no receituário de Olleboma o recheio de aves (perus, frangos, perdizes e patos) com a presença de castanhas (*Castanhas para recheio de aves*, p. 247), técnica culinária que conseguimos fazer recuar na literatura culinária portuguesa ao séc. XVIII (à obra de Lucas Rigaud). O interessante é observar que, publicando Bello um livro que, pelo título (*Culinária portuguesa*), pretende fixar o receituário da arte de cozinhar nacional, esta seja concebida não como domínio de uma culinária exclusivamente tradicional, de origem (real ou inventada) sobretudo rural (como virá a suceder com as recolhas de Modesto e Cortes Valente), mas como lugar de encontro e fusão (que efetivamente era e continua a ser) de várias influências. Ressalvamos esta aceção dialogante e interativa da arte culinária nacional – aberta às categorizações contrastivas, mas coexistentes, de “alta cozinha”/“baixa cozinha”, “cozinha nacional”/“cozinha estrangeira”

¹⁸² Entre Douro e Minho: *Sopa de castanhas piladas* (p. 420); Trás-os-Montes: *Caldo de castanhas* (p. 712), *Sopa transmontana* (p. 717); Mesão Frio (em Trás-os-Montes): *Sopa de castanha pica* (p. 715); Lousã (nas Beiras): *Sopa de castanhas* (p. 309); Tavira (no Algarve): *Sopa de feijão com castanha* (p. 224).

¹⁸³ “As castanhas piladas são castanhas secas ao sol ou num caniço que se põe nas lareiras de um a um metro e meio pouco mais ou menos dos fogareiros ou fogões. Têm melhor sabor quando secas ao sol”.

– no momento em que tratamos do preparado de *castanhas para recheio de aves*, precisamente porque essa será uma técnica considerada de inspiração internacional, como enfatizaria uma década mais tarde Bertha Rosa Limpo, com as suas receitas de *Recheio de castanhas para aves à francesa e Recheio de castanhas à italiana*. Oliveira Bello, ao invés de acentuar, como Rosa Limpo, a inspiração estrangeira do preparado, enfatiza a incorporação do mesmo na “cozinha [portuguesa] dos territórios”, uma vez que as suas *castanhas para recheio de aves* (p. 242) é que permitem completar a execução do *Peru assado à lisboeta* (pp. 209-210).

Repare-se, ainda, que o facto de na *Culinária Portuguesa* aparecerem pratos de clara importação estrangeira não deve ser interpretado como uma contradição, pois está em consonância com os princípios dos estatutos da Sociedade Portuguesa de Gastronomia¹⁸⁴. Concordamos, por isso, com Philippe Meyzie (2010: 182), quando propõe que se aborde o tema das relações de outras cozinhas nacionais com a cozinha francesa sob o prisma não da “influência” (que coloca a tónica na transferência de elementos de uma cultura a outra, que se limitaria a recebê-los como tal), mas dos “trânsitos culturais”, conceito em que se tem em conta as condições de receção e de apropriação¹⁸⁵. Em suma, não há uma cozinha nacional portuguesa “pura”, incólume ao diálogo transformador com as cozinhas de outros países.

Se passarmos agora à rubrica de doces da obra de Olleboma, a escassez de receituário com castanha torna-se evidente. Na *Culinária portuguesa* apenas figuram duas receitas em que o fruto é usado: *Castanhas com ovos-moles de Aveiro* (pp. 276-277) e *Croquetes de castanhas* (p. 321). Uma e outra são exemplares da “alta cozinha”, ainda que a primeira vise, claramente, a promoção da “cozinha dos territórios”, o que se obtém pelo uso de um doce regional (já então afamado) na confeção das conhecidas castanhas de ovos¹⁸⁶, ao passo que, na segunda, o que sobressai é a apropriação da culinária francesa pelo receituário nacional. Além do termo técnico do preparado ser de origem francesa (*croquette*), pudemos encontrar no já mencionado livro de pasteleria de Urbain Dubois (*Grand livre des pâtissiers et des confiseurs*, 1884) a provável receita inspiradora dos (portugueses) *Croquetes de castanhas: Croquettes de marrons à la vanille* (p. 76). Não se trata, no entanto, de uma importação

¹⁸⁴ Cf. Pasta 86 da SPG, consultada por Ana Proserpio. Vd. alínea f) do art. 4.º dos referidos estatutos, onde se lê que o projeto da associação reside em “coligir elementos para a história da alimentação portuguesa nas suas características e nas suas influências estrangeiras” (sublinhado nosso).

¹⁸⁵ Seguimos a definição de Ruggiu (2007: 386), segundo a qual os processos de apropriação devem ser entendidos como “formes par lesquelles la civilisation ou les groupes récepteurs transforment et déforment les apports pour les adapter à leur propre contexte culturel et à leurs propres besoins sociaux”.

¹⁸⁶ Sobre a história dos ovos moles de Aveiro, vd. Associação Cultural Confraria Gastronómica de S. Gonçalo de Aveiro (2002) e Seródio et al. (2013).

(influência direta) técnica, mas mais de um processo de apropriação, uma vez que, tanto a massa dos croquetes é diversa, como o acabamento final¹⁸⁷.

Se quisermos indagar a expressividade do receituário da castanha naquele que é, no panorama português, o primeiro livro com o título consagrado à culinária nacional, teremos, no entanto, de recuar até o início do séc. XX, mais precisamente a 1902, ano da 2.^a edição da *Cosinha portuguesa* ou *Arte Culinária Nacional e preliminares anexos* (Imprensa Académica, Coimbra)¹⁸⁸. Obra coligida por um editor provavelmente pertencente à instituição religiosa promotora do livro, o Instituto do Pão de Santo António, reúne um conjunto de preparados oferecidos por senhoras que, à luz do código comportamental feminino da época, “preferiram” manter o anonimato. Do total de 795 receitas, apenas dois doces têm por ingrediente principal a castanha. Um deles entronca na tradicional e ancestral conserva de fruta em calda (*Compota de castanhas*, p. 186). O outro corresponde a uma categoria bastante abundante em diversos receituários, os biscoitos. Contudo, ao invés da receita apresentada atrás num manuscrito culinário do séc. XIX atribuído ao Pe. Joaquim Brito, os *Biscoitos de castanhas* (p. 238) da *Cosinha portuguesa* não são um produto da culinária mimética, uma vez que incluem castanhas na massa.

Em suma, a presença muito pontual de receitas de castanha nestas duas obras fundadoras da literatura culinária nacional portuguesa (*Cosinha portuguesa* e *Culinária portuguesa*) deve ser encarada, antes de mais, como uma evidência do uso muito residual do fruto na culinária das famílias das Senhoras que ofertaram aos editores/compiladores dos respetivos livros alguns exemplares do cardápio que tinham na conta de representativo da mesa do seu país. Nessa mesa, a castanha figura como um produto regional, acompanhamento de alta cozinha e mimo culinário doce.

Antes de finalizarmos a análise da marca literária da castanha em livros de cozinha nacional, vejamos como a primeira revista portuguesa de culinária confirma, durante os anos finais da ditadura do Estado Novo, a permanência do fruto tanto na cozinha popular, como na mesa refinada das elites. Num total de 175 números com receitas, a *Banquete – Revista portuguesa de culinária* publica 48 modos de preparar e servir castanhas. O entendimento geral do fruto como ingrediente típico da cozinha tradicional portuguesa confirma-

¹⁸⁷ Nos *croquetes de castanha*, o fruto entra tanto na composição da massa (feita de puré de castanha cozida, açúcar pilé, gemas e manteiga fresca), como no recheio de cada unidade, que leva no meio uma castanha cozida inteira. O toque final de requinte está em comerem-se acompanhados por um molho de alperces. A receita francesa incorpora as castanhas apenas na massa, mas sob a forma de farinha de castanha, tendo por acabamento uma cobertura de pasta de açúcar aromatizado de baunilha.

¹⁸⁸ Não foi possível, até à data encontrar nenhum exemplar da 1.^a ed. para um estudo detalhado daquela que é, também, a primeira (e das poucas) obras coletivas de culinária com fins caritativos publicadas em Portugal, vd. Soares (2018a).

-se, sobretudo, através da sua inclusão na rubrica “Petiscos da nossa terra”. Também a valência de fruto aproveitado para receitas mais elaboradas, servidas em momentos de maior cerimónia, vem patenteada através da presença de receitas à base de castanhas na rubrica “Há convidados”. Por se tratar de um ingrediente de marcada sazonalidade, consideraremos igualmente como esse condicionalismo ditou o aparecimento de uma secção especializada em “Castanhas”, publicada durante cinco anos nas estações de consumo tradicional do fruto, outono e início do inverno¹⁸⁹.

A nossa análise da revista obedeceu, por conseguinte, a uma seleção de receituário expressivo das três “leituras” acabadas de enunciar do uso culinário da castanha. Começando pelo cardápio tradicional da rubrica “Petiscos da nossa terra”, vejamos como do mesmo fazem parte “receitas fundadoras”, ligadas aos territórios produtores do fruto. Na *Banquete* 9, deparamos com uma versão do caldo de castanhas, publicado com a designação que se torna mais generalizada no séc. XX: *Sopa de castanhas*¹⁹⁰. A diretora da revista, Maria Emília Cancelli de Abreu, esclarece estarmos perante a “cozinha dos territórios”, conforme se depreende da observação apresentada no comentário em que diz: “a sopa de castanhas – tão apreciada pelos beirões” (p. 16).

Nesse mesmo número, confirma-se o estatuto de fruto sazonal, cuja longevidade se prolonga através da conservação. Daí que figurem, na rubrica “Conserve para amanhã as frutas colhidas hoje” (p. 15), duas receitas doces cuja tradição de fabrico já vimos anteriormente mencionada em manuscritos e livros impressos: *Castanhada e Doce de castanhas inteiras* (guardadas em calda, dentro de boiões).

Só a análise desses cinco fascículos temáticos da castanha permite confirmar a saída do fruto do quotidiano da cozinha e a sua utilização sobretudo na culinária destinada a assinalar o extra-ordinário, rubrica de que fazem parte os doces (a que justamente se chamaram desde muito cedo “mimos”). Ou seja, do total de 29 receitas publicadas nesse grupo de revistas, apenas uma não é um preparado doce¹⁹¹. O desconhecimento deste fruto, decorrente da redução da castanha a alimento etnográfico, é outra leitura que se retira das entrelinhas das explicações que acompanham as receitas quanto à tipologia dos frutos, formas de conservação em cru e derivados disponíveis no mercado.

¹⁸⁹ Vd. dezembro de 1967 (n.º 94); dezembro de 1968 (n.º 106); dezembro de 1970 (n.º 130); novembro de 1971 (n.º 141); novembro de 1972 (n.º 153).

¹⁹⁰ Vd. *Banquete* 9, nov. 1960, pp. 16-17. Voltamos a encontrar, na *Banquete* 83 (jan. 1967), outra receita da categoria das “sopas”, numa rubrica cujo título (“Sopa quente!!! Tempo frio!!!”) remete para o consumo do fruto na estação imediatamente seguinte à sua colheita. Note-se que a consistência aveludada do preparado terá levado à preferência pela denominação “puré” em vez de “sopa” ou “caldo”: *Puré de castanhas* (p. 8).

¹⁹¹ Na verdade, a exceção corresponde a uma sugestão sobre como conservar a fruta em cru sem se deteriorar (“conserva de castanhas” em barricas com areia, *Banquete* 130, p. 10).

De facto, nas pp. 10-11 da *Banquete* 130, prestam-se esclarecimentos gerais sobre calibre e variedades do produto, indicando existirem duas categorias de castanhas: as maiores, que ocupam por inteiro um ouriço, “conhecidas em França por «marrons»”; as menores, à razão de duas a três por ouriço, “designadas por «chataignes»”. Repare-se que a própria remissão para o universo cultural francês é reveladora do perfil sociocultural do público-alvo da revista. Tratar-se-iam de mulheres burguesas, residentes em cidades e seguidoras das modas ditadas por França¹⁹².

Importa ainda ter presente que, em pleno séc. XX, permanece a associação do interesse gastronómico da castanha às vantagens dietéticas do seu consumo, pois a Diretora antecedeu as palavras acabadas de citar da menção de que “as castanhas são muito nutritivas”. Escalpelizando o conteúdo informativo do trecho citado, repare-se como aí se evidencia o consumo do fruto em contextos culturais diversos. Além da “receita fundadora”, das *castanhas assadas* – cujo uso generalizado entre a população portuguesa se assinala – há a referência à sua presença marcante na gastronomia doceira (que pode ser nacional ou internacional) e à identidade de cozinhas portuguesas regionais, típicas dos meios rurais, neste caso associadas a outro prato fundador, o da *sopa de castanhas*¹⁹³. Igualmente nessa matriz fundadora devemos incluir as receitas que ensinam a conservar o fruto para lá da sua duração em fresco, caso de duas receitas de *Castanhada*¹⁹⁴ e de uma de *Conserva de castanhas*¹⁹⁵. Porém, como a secção “Castanhas” tem um perfil abrangente, nela se reúnem ainda receitas que ilustram a presença do fruto em doçaria ligada a várias geografias europeias – francesa¹⁹⁶ e húngara¹⁹⁷ – e a sua presença numa culinária apostada na elaboração técnica¹⁹⁸. A evidência que o requinte de um prato, por vezes,

¹⁹² Ignorantes das valências alimentares do fruto fora do universo da culinária requintada (de proveniência ou inspiração estrangeira), essas leitoras merecem as seguintes palavras da Diretora da revista: “Embora seja muito habitual entre nós comê-las assadas, também se preparam deliciosas sobremesas e tanto em Trás-os-Montes como na Beira, é costume comer no Inverno uma sopa de castanhas que, só por si vale uma refeição completa. Esta sopa é muito gostosa, embora ainda não seja hábito confeccioná-la na cidade, mas somente no campo” (*Banquete* 130, p. 10).

¹⁹³ Este é um prato que vimos figurar também na secção “Petiscos da nossa terra” (no já mencionado n.º 9), mas também na secção “Ementa do mês”, no n.º 141, p. 24 (precisamente publicado no mês consagrado à colheita do fruto: novembro, de 1971).

¹⁹⁴ *Banquete* 9, p. 15: *Castanhada I* (justamente incluída na secção intitulada “Conserve para amanhã os frutos colhidos hoje”); *Banquete* 130, p. 10: *Castanhada II*.

¹⁹⁵ *Banquete* 130, p. 10.

¹⁹⁶ *Bolo francês de castanhas* (*Banquete* 153, p. 21); *Creme francês de castanha*, *Creme francês de castanha com caramelo e leite*, *Creme francês de castanha com chocolate* (*Banquete* 141, p. 12); *Pudim de castanhas à lionesa* (*Banquete* 106, p. 9).

¹⁹⁷ *Bolo húngaro de castanhas* (*Banquete* 153, p. 21).

¹⁹⁸ *Pudins soufflés de castanha à Magnífico* (*Banquete* 130, p. 11), *Tarte chiffon de castanhas* (*Banquete* 153, p. 21), *Tronco de castanhas* (*Banquete* 106, p. 9), *Bolachas com castanha e nata* (*Banquete* 153, p. 21) e *Bolachas suecas com creme de castanhas* (*Banquete* 153, p. 21).

decorre da junção a uma confeção simples de um preparado conotado com a “alta cozinha” vemo-la, se confrontarmos a inclusão por Cancellata de Abreu da *Aletria de castanha*¹⁹⁹ na rubrica “Se tem pouco tempo” com a *Aletria de castanhas com chantilly*²⁰⁰, publicada na secção “Ementa de cerimónia”.

Bom exemplo da “alta cozinha” doceira à base de castanha é o *Pudim de castanhas com ananás* (*Banquete* 20, outubro 1961, p. 13), preparado cujo requinte ressalta da própria inclusão, na receita, de uma especialidade francesa de castanhas, as “marrons glacés”. Citamos de seguida a observação final da receita, na medida em que confirma residir na cobertura do bolo a evidência visual do requinte ou carácter “cerimonioso” da receita:

Deita-se um pouco de molho de ananaz sobre o doce, e, à parte, serve-se, querendo, chantilly ou molho de chocolate quente. Mas se se quiser servir tal e qual, embora menos cerimonioso, é óptimo na mesma [...].

A técnica de caramelizar as castanhas e dispô-las em pinha, que já registámos atrás, é mais um dos preparados de doçaria requintada publicado na secção “Há convidados” (*Pinha de castanhas e amêndoas*²⁰¹). Dessa mesma rubrica fazem parte outros doces finos e elaborados, a saber: *Pão-de-ló recheado de castanhas*²⁰², *Pudim esplêndido de castanhas e amêndoas*²⁰³, *Sonho de chocolate com castanhas*²⁰⁴, *Recheio doce de castanhas com chantilly*²⁰⁵, *Vacherin de marrons glacés*. Tanto o uso de termos culinários técnicos franceses como a escolha de vocabulário português a remeter para o “extraordinário” (adj. “esplêndido”; subst. “sonho”) estão ao serviço de uma semiótica do requinte culinário. Aliás, a conceção da castanha como ingrediente identitário da “alta cozinha” francesa vem plasmada na inclusão de uma receita de *Sorvete de pêra e castanha* numa secção precisamente intitulada “Gastronomia francesa”²⁰⁶.

Todavia, não é apenas nas sobremesas que a arte decorativa é colocada ao serviço do refinamento da apresentação de uma iguaria. Prova disso encontramos-na numa outra receita da “alta cozinha” da castanha, precisamente incluída na secção “Há convidados”: *Ganso estufado, com puré de castanha*²⁰⁷. Recomenda-se que o puré de guarnecimento seja “passado pela seringa”, numa nítida aproximação entre as técnicas decorativas dos pratos doces e

¹⁹⁹ *Banquete* 117, p. 11.

²⁰⁰ *Banquete* 69, p. 4.

²⁰¹ *Banquete* 118, p. 19.

²⁰² *Banquete* 118, p. 19.

²⁰³ *Banquete* 118, p. 18.

²⁰⁴ *Banquete* 81, p. 13.

²⁰⁵ *Banquete* 166, p. 16.

²⁰⁶ *Banquete* 140, p. 15.

²⁰⁷ *Banquete* 22, p. 13.

dos salgados. Ainda sem sairmos da tradição da “alta cozinha”, deparamos com as aves recheadas com castanhas, que, consoante a sua inclusão em determinada secção, assim a Diretora da revista as “cataloga” de cozinha tradicional portuguesa ou de cozinha de cerimónia (secção onde prevalece a culinária internacional). Se o ganso, menos comum nas capoeiras e mercados portugueses, é remetido para a rubrica “Há convidados”²⁰⁸, já o peru, ave com uma presença obrigatória nos receituários portugueses desde a Época Moderna, tanto figura na rubrica enunciada²⁰⁹, como nos “Petiscos da nossa terra”. A integração do assado de peru na identidade culinária portuguesa fora localizada por Olleboma, em meados dos anos 30, em Lisboa (com a sua receita de *Peru recheado à Lisboaeta*), mas via-se, no final da década de 70, plenamente concretizada, com a promoção na Banquete a prato nacional (*Peru assado à Portuguesa*)²¹⁰.

Evidenciando a atenção da Diretora da revista às modas alimentares do seu tempo, não estranhámos a inclusão, na secção *Pratos vegetarianos*, da receita *Castanhas estufadas com couves-de-bruxelas*²¹¹. Note-se a atenção de Maria Emília Cancellata de Abreu à necessidade de adequar o receituário proposto à oferta sazonal dos ingredientes, donde publicar esta proposta em outubro, mês em que começaria a haver disponibilidade do fruto fresco no mercado.

Passando, agora, à análise da presença da castanha em obras cujo tema é a cozinha tradicional e regional portuguesa, com que finalizaremos o nosso estudo, impõe-se recordar o retrato que atrás foi feito das regiões produtoras em Portugal²¹². Assim, em sintonia com a sobrevivência mais expressiva do plantio em Trás-os-Montes, a *Cozinha Tradicional Portuguesa* de Maria de Lourdes Modesto contempla receituário apenas para essa região, a zona limítrofe (de Entre-Douro-e-Minho) e as Beiras. Já o crescimento da cultura, do último quartel desse século em diante, reflete-se no aumento significativo de regiões para as quais Maria Odette Cortes Valente, no seu *Tesouro da cozinha regional portuguesa*, regista receitas com castanha, num total de oito. Às três anteriores, acrescenta Extremadura, Ribatejo, Alentejo, Algarve e Madeira. Ao nível dos preparados, verificamos que a tendência foi para o “doce fruto” se impor, sobretudo na categoria dos doces (nove contra quatro variedades de salgados). Para facilitar a rápida perceção destes dados, elaborámos duas tabelas similares (uma para pratos doces e outra para pratos salgados), que apresentamos de seguida²¹³.

²⁰⁸ *Banquete* 46, p. 18: *Ganso recheado com castanhas*.

²⁰⁹ *Banquete* 174, p. 13: *Peru assado com recheios à escolha*.

²¹⁰ *Banquete* 106, p. 10.

²¹¹ *Banquete* 152, p. 27.

²¹² Cf. supra, no termo do ponto 1.1.

²¹³ Repare-se que a leitura das tabelas deve ser feita tanto na horizontal (o que permite

Região	Localidade	Categoria culinária	Categoria culinária	Categoria culinária	TOTAL por região
		Sopas	Pratos de carne	Acompanhamentos	
Entre Douro e Minho		“Caldo de castanhas piladas” (Modesto: 13); “Sopa de castanhas piladas” (Valente: 420)	“Rojões à moda do Minho” (Modesto: 25)		2
Trás-os-Montes (e Alto Douro) ¹		“Caldo de castanhas” (Valente: 712)	“Carne de porco estufada com castanhas” (Modesto: 60)		6
	Mesão Frio	“Sopa de castanha pica” (Valente: 715)			
		“Sopa transmontana” (Valente: 717)			
			“Rojões” (Valente: 748)		
	Bragança		“Rojões com castanhas” (Valente: 749)		

aferir, para uma mesma região, a identificação das categorias contempladas em cada uma das duas rubricas culinárias – doces e salgados), como na vertical (permitindo perceber a incidência de uma mesma categoria de preparado nas regiões elencadas). À frente de cada nome de receita, colocámos, dentro de parênteses, o apelido da autora da obra, seguido de dois pontos e do(s) número(s) de página(s) em que aquela está publicada na respetiva obra.

Beiras	Lousã	“Sopa de Castanhas” (Valente: 309)		“Arroz de castanhas piladas” (Valente: 330)	2
	Castro d’Aire				
Ribatejo					
Alentejo					
Algarve	Tavira	“Sopa de feijão com castanhas” (Valente: 224)			2
	Alture			“Arroz de castanhas” (Valente: 237)	
Total/categoria		7	4	2	

Tabela 1: Receitas salgadas

Região	Localidade	Bolinhos	Doces de Colher	Doces de fruta	Doces “miméticos”	Outros	Total
Entre Douro e Minho							

Um doce e nutritivo fruto: a castanha na história
da alimentação e da gastronomia portuguesas

Trás-os-Montes (e Alto Douro) ²	Mesão Frio	“Falacha” (Valente: 762)					7	
		“Bolos de castanhas” (Valente: 768)						
	Torre de D. Chama	“Covilhetes” (Valente: 775)						
				“Marmelada de castanhas à antiga” (Valente: 785)				
						“Castanhas assadas” (Valente: 786)		
						“Castanhas assadas no forno” (Valente: 786)		
						“Castanhas cozidas” (Valente: 786)		

Beiras	Viseu				“Castanhas doces de Viseu” (Modesto: 104)		4
	Penedono		“Doce de castanhas” (Valente: 380)				
	Lousã	“Bolinhos de castanhas” (Valente: 401)					
	Beira Alta			“Marmelada de castanha” (Valente: 415)			
Estremadura	Alenquer		“Arroz de castanhas piladas” (Valente: 569)				1
Ribatejo	Tomar				“Castanhas doces” (Valente: 696)		1
Alentejo	Portalegre		“Sopa de Castanhas doces” (Valente: 185)				1
Algarve							
Madeira		Bolinhos de castanha” (Valente: 622)					1
Total/pratos		5	3	2	2	3	

Tabela 2: Receitas doces

Retomando o fio condutor da análise adotada para a literatura culinária anterior, verificamos a confirmação de que o núcleo de “receituário fundador” está presente nas coletâneas de cozinha tradicional portuguesa: castanhas cozidas e assadas; sopas de castanha (mesmo na variante do fruto pilado²¹⁴); castanhas a acompanhar carne de porco (também no caso especial dos rojões); castanhas de doce (a chamada “marmelada” de castanhas); castanhas em pão (doce: a falacha). Observa-se, neste universo do tradicional e regional, a esperada ausência de pratos de maior requinte, próprios da cozinha rica das classes mais elevadas, como é o caso do peru (ou outras aves) recheado com castanhas. Notamos que a disponibilidade do fruto terá mesmo levado à sua combinação com o arroz, um cereal de longa tradição na mesa portuguesa, originando receitas de *Arroz de castanhas* (numa zona de serra da Beira Litoral – Castro d’Aire – e em Altura, na costa algarvia). Já ao nível dos doces, é de assinalar a permanência das seculares castanhas doces “fingidas”, chamadas castanhas pela forma (que imita o tão apreciado fruto), bem como a ausência das complexas e refinadas receitas de inspiração/influência estrangeira. Contudo, o uso do fruto na doçaria dá ainda origem a criações a partir de receituário mais tradicional, caso do *Arroz doce de castanhas piladas*.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Terá sido temeridade propor uma leitura sucinta da culinária da castanha ao longo de 26 séculos, da Antiguidade clássica ao Portugal contemporâneo. Assumimo-la como um abrir de perspectivas futuras de outras reflexões e interpretações.

No que deixámos esboçado, conhecem-se percursos diacrónicos do consumo da castanha, essencialmente como um fruto ou uma farinha, nas civilizações grega e romana, que nos influenciaram, e no emergente Portugal medieval. Mais universalmente poderemos acentuar que se sublimou neste espaço ocidental peninsular o papel e protagonismos deste fruto na faixa mediterrânica helenizada e romanizada, que dos Cárpatos, passando pelo Cáucaso e as áreas alpina e pirenaica, alcança a Península Ibérica.

Acentuaram-se as inter-relações entre a culinária e a dietética, tomando como base sobretudo as receitas deste fruto na época moderna. Avançámos por livros de receitas e revistas da Época Contemporânea que elegiam a castanha como matéria-prima, seguindo grelhas operatórias como “alta cozinha”/“baixa cozinha”, “cozinha nacional”/ “cozinha estrangeira”, “cozinha dos territórios”, “cozinha de autor”, “cozinha dos afetos”. Conhecemo-la como ingrediente de

²¹⁴ Repare-se no uso do sinónimo “pica”, a par de “pilada” (ambas em Valente).

pratos salgados (sopas, pratos de carne, recheios de aves, acompanhamento) ou doces (sobremesas de colher, doces de fruta, doces “miméticos”, bolos, biscoitos).

A longa permanência de alguns destes pratos deu corpo à identificação de um “receituário fundador” da castanha: assada e cozida, em sopa, no acompanhamento ou recheio de carnes, em conservas doces.

A presença em preparados de inspiração estrangeira permitiu identificar a pertinência de analisar a culinária dos receituários dos livros portugueses à luz do trânsito cultural com outras cozinhas europeias.

Percebemos mesmo como, de um consumo da castanha pela gente simples e humilde da montanha, a castanha passou a estar presente, quase como um fruto excêntrico e pouco conhecido, nas mesas aristocráticas e da alta burguesia.

Cruzando essencialmente fontes escritas de natureza vária ao longo dos séculos, a castanha serviu-nos de mote e foi tema de eleição nesta longa caminhada temporal pela história cultural e civilizacional, rica em desafios de questionamentos múltiplos, que é a história da alimentação.

REFERÊNCIAS

FONTES MANUSCRITAS

Lisboa, ANTT, *Chancelaria de D. Dinis*, liv. 3, fol. 29v.

FONTES IMPRESSAS

Amigues, S. (1989), *Théophraste. Recherches sur les plantes*, Tome II, Livres III-IV, Les Belles Lettres, Paris.

Annona ou Mixto Curioso: folheto semanal que ensina o methodo de cosinha e copa, com um artigo de recreação, T. 1, n.º 1 (1836) - T. 3, n.º 36 (1837), Lisboa.

Arnaut, S. D., Manupella, G. (1967), O “*Livro de Cozinha*” da Infanta D. Maria de Portugal, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Coimbra.

Audot, L.-E. (1900, 78.^a ed.), *La cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique*, Librairie Audot, Paris.

Banquete. Revista portuguesa de culinária (1960-1974, 1976), Maria Emília Cancellata de Abreu (diretora), Empresa Tipográfica Casa Portuguesa, Lisboa.

Barros, A. L. (2013), *As receitas de cozinha de um frade português do séc. XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

Barros, A. L. (2016), *Remédios vários e receitas aprovadas. Segredos vários*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.

Braga, I. D. B. (2015), *Sabores & Segredos. Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, São Paulo.

Bello, A. M. O. (1936), *Culinária portuguesa*, Assírio e Alvim, Lisboa.

- Cabral, M. I. V. (2000), *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*, Editorial Verbo, Lisboa, São Paulo.
- CHDAIII = Ventura, L., Oliveira, A. R. (2006), *Chancelaria de D. Afonso III*, liv. I, vol. 2, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- CHDAIV = Marques, A. H. O. (1992), *Chancelarias Portuguesas. D. Afonso IV*, vol. II (1336-1340), INIC – Centro de Estudos Históricos/Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- CHDJI = Dias, J. J. A. (2004), *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. I, t. 1 (1384-1385), Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- CHDJI = Dias, J. J. A. (2005), *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. II, t. 1 (1385-1392), Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- CHDJI = Dias, J. J. A. (2005), *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. II, t. 3 (1391-1407), Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- CHDJI = Dias, J. J. A. (2006), *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. III, t. 1 (1385-1410), Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- CHDJI = Dias, J. J. A. (2006), *Chancelarias Portuguesas. D. João I*, vol. III, t. 3 (1402-1418), Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- Collecção = Serra, J. C. (1816), *Collecção de livro ineditos de historia portugueza dos reinados de D. Dinis, D. Affonso IV, D. Pedro I e D. Fernando*, t. IV, Officina da Academia Real das Sciencias de Lisboa, Lisboa.
- Cosinha portugueza ou arte culinária nacional e preliminares anexos. Productio applicado a um fim piedoso* (1902, 2.^a ed.), Imprensa Académica, Coimbra.
- CPRDAIV = Marques, A. H. O. et al. (1982), *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Afonso IV (1325-1357)*, INIC, Lisboa.
- CPRDAV = Dias, J. J. A., Pinto, P. (2016), *Cortes Portuguesas. Reinado de D. Afonso V (Cortes de 1439)*, Centro de Estudos Históricos-Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- DP,I; DP, Suplemento = Marques, J. M. S. (1944), *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua história*, vol. I; Suplemento ao vol. I, Instituto de Alta Cultura, Lisboa.
- Dubois, U. (1884), *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs*, Flammarion, Paris.
- HFAC = Neves, C. M. L. B. (1983), *História Florestal, Aquícola e Cinegética. Colectânea de documentos existentes no Arquivo Nacional da Torre do Tombo. Chancelarias Reais*, vol. IV (1495-1521), Ministério da Agricultura, Florestas e Alimentação, Secretaria de Estado das Florestas, Direcção-Geral das Florestas, Lisboa.
- Isalita, pseud. (1925), *Doces e cozinhados: receitas escolhidas*, Bertrand (5.^a ed. 1937?), Sá da Costa (25.^a ed. 1977), Lisboa.
- Latim Medieval = *Obras de Maria Helena da Rocha Pereira, Latim Medieval* (2014), Fundação Calouste Gulbenkian, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Limpo, B. R. (1955, 15.^a ed.), *O livro de Pantagruel: cozinha, doçaria, bebidas*, Temas e Debates, Lisboa.
- LPA = Rodrigues, M. T. C. (1974), *Livro das posturas antigas*, Câmara Municipal de Lisboa, Lisboa.
- Modesto, M. L. (1981), *Cozinha tradicional portuguesa*, Editorial Verbo, Lisboa.

- Plantier, P. (1870), *O cosinheiro dos cozinheiros, collecção de mais de 1500 receitas usuaes, fáceis e económicas, de cozinha, copa, salsicharia, pastellaria e confeitaria com as mais importantes notícias relativas à alimentação e conserva das substâncias alimentícias, obra ornada com 47 gravuras (dedicado) às boas donas de casa*, Nova Edição, Lisboa.
- PMH, Inquisitiones I = *Portugaliae Monumenta Historica, Inquisitiones* (1888), vol. I, Olisipone Typis Academicis, Lisboa.
- Rodgers, R. H. (1975), *Palladius, Opus agriculturae, de veterinaria medicina, de insitione*, BSB Teubner, Leipzig.
- Tavares, P.M. (1995), *Doces e manjares do séc. XIX. O Livro do Padre Brito*, Fora de Texto, Coimbra.
- Valente, M. O. C. (2008), *Tesouro da Cozinha Regional Portuguesa*, Temas e Debates, Lisboa.

ESTUDOS

- Albala, K. (2002), *Eating Right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley.
- Albala, K. (2012), “Cookbooks as Historical Documents”, in J. M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, Oxford, 227-239.
- Albuquerque, L., Pericão, G. (1986), *Gabriel Soares de Sousa, Notícia do Brasil*, direção e comentário de Luís de Albuquerque, transcrição em português atual de Maria da Graça Pericão, Alfa, Lisboa.
- André, J. (1961), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris.
- Associação Cultural Confraria Gastronómica de S. Gonçalo de Aveiro (ed.) (2002), *Ovos moles de Aveiro*, Câmara Municipal de Aveiro, Aveiro.
- Arano, L. C. (1976), *The medieval health handbook: Tacuinum Sanitatis*, George Braziller, New York.
- Asfora, W. (2014), *Apício: História e incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média*, Alameda, São Paulo.
- Belo Luís, S. (2012), “Recordações de Isalita: As histórias da autora de *Doces e cozinhados*, contadas na primeira pessoa por quem a serviu”, *Visão Gourmet* outono/inverno: 30-32.
- Bessière, J., Tibère L. (2011), “Editorial: Patrimoines alimentaires”, *Anthropology of food* 8, s.p.
- Barros, H. G. (1945, 2.^a ed.), *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII e XV*, t. II, dirig. por T. de S. Soares, Sá da Costa, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Barros, H. G. (1949, 2.^a ed.), *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII e XV*, t. VII, dirig. por T. de S. Soares, Sá da Costa, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Barros, H. G. (1950, 2.^a ed.), *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII e XV*, t. IX, dirig. por T. de S. Soares, Sá da Costa, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Braga, I. M. R. M. D. (2008), “Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas”, *Caderno Espaço Feminino* 19.1: 117-141.
- Braga, I. D., Ornellas e Castro, I. (2013), “Saberes e fazeres de Berta Rosa Limpo. A construção de um êxito: *O Livro de Pantagrue*”, *Faces de Eva* 29: 45-66.
- Braudel, F. (1961), “Alimentation et catégories de l’histoire”, in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* 16.4: 723-728.
- 997), “Cooking up stories: narrative elements in community cookbooks”, in *Recipes*

- for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories, University of Massachusetts, Amhurst, 29-51.
- Brill's *New Pauly* (2002-...), Hubert Cancik and Helmuth Schneider (Antiquity) and Manfred Landfester (Classical Tradition), English translation edited by Christine F. Salazar (Antiquity) and Francis G. Gentry (Classical Tradition), Brill, Leiden-Boston.
- Bower, A. (ed.) (1997), "Cooking up stories: narrative elements in community cookbooks", in *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, University of Massachusetts, Amhurst, 29-51.
- Bruegel, M., Lauriou, B. (eds.) (2002), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, Paris.
- Cardoso, J. F., Pereira, M. P. (2007), "O castanheiro de fruto em Portugal", in J. Gomes-Laranjo et al. (eds.), *Castanheiros*, UTAD, Vila Real, 23-41.
- Ceccarelli, G., Grandi, A., Magagnoli, S. (2010), "The 'Taste' of Typicality", *Food & History* 8.2: 45-76.
- Cherubini, G. (1981) "La civiltà del castagno alla fine del Medioevo", *Archeologia Medievale* 8: 247-280.
- Claro, S. (2013), "II Parte: Arte de cozinha ou methodo de fazer guizados. Um receituário do séc. XVII na Livraria do Mosteiro de Tibães", in A. Ramos, S. Claro, *Alimentar o corpo, saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, Edições Afrontamento, Porto.
- Conedera, M., Krebs, P., Tinner, W., Pradella, M., Torriani, D. (2004), "The cultivation of *Castanea sativa* (Mill.) in Europe, from its origin to its diffusion on a continental scale", *Veg Hist Archaeobot* 13: 161-179.
- Cortonesi, A. (2001), "Autoconsumo e mercado: a alimentação rural e urbana na Baixa Idade Média", in J.-L. Flandrin, M. Montanari (eds.), *História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, Terramar, Lisboa, 31-41.
- Dalby, A. (2000), *Dangerous tastes. The story of the spices*, University of California Press, Berkeley-Los Angeles.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient world. From A to Z*, Routledge, London-New York.
- Fischler, C. (1988), "Food, self and identity", *Social Science Information* 27.2: 275-292.
- Fitch, J. G. (2013), *Palladius: The Work of Farming (Opus agriculturae)*, Prospect Books, Totnes.
- Flandrin, J.-L. (2001), "Condimentação, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI", in J.-L. Flandrin, M. Montanari (eds.), *História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, vol. II, trad. para port. de Maria da Graça Pinhão e Catarina Gândara, Terramar, Lisboa, 95-110.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- Gomes, J. P. (2016), "Propriedades e usos do açafraão na Idade Moderna em Portugal", *Revista de História Helikon* 3.5: 60-72.
- Gonçalves, I. (1965), "Fossadeira", in J. Serrão (ed.), *Dicionário de História de Portugal*, vol. II, Iniciativas Editoriais, Porto, 285-286.
- Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira* (1940-...), Editorial Enciclopédia, Lisboa-Rio

de Janeiro.

- Greyzen, A. (2014), “Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire”, *Food & History* 12.2: 67-96.
- Grieco, A. J. (1992), “From the Cookbook to the Table: a Florentine Table and Italian Recipes of the Fourteenth and Fifteenth Centuries”, in C. Lambert (ed.), *Du manuscrit à la table: essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Presses de l’Université de Montreal, Montreal, 29-38.
- Hubert, A. (2000), “Cuisine et politique: le plat national existe-t-il?”, *Revue des sciences sociales. Révolution dans les cuisines* 27: 9-11.
- Laurieux, B. (1997), “L’histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes”, in S. Cavaciocchi (ed.), *Alimentazione e nutrizione, sec. XIII-XVIII (Prato, 22-27 Aprile 1996)*, Le Monnier, Firenze, 463-487.
- Laurieux, B. (2006), “Cuisine et médecine au Moyen Âge: alliées ou ennemies?”, *Cahiers de recherches médiévales et humanistes*, n. 13 spécial (La Figure de Jules César au Moyen Âge et à la Renaissance): 223-238.
- Leroyer, Ch. (2007), *La châtaigne en Périgord, fruit des temps et des hommes*, La Lauze, Périgueux.
- Mane, P. (2006), *Le travail à la campagne au Moyen Âge. Étude iconographique*, Picard, Paris.
- Marques, A. H. O. (1971), “Inquirições”, in J. Serrão (ed.), *Dicionário de História de Portugal*, vol. II, Iniciativas Editoriais, Porto, 552-554.
- Marques, A. H. O. (1971), “Pesos e Medidas”, in J. Serrão (ed.), *Dicionário de História de Portugal*, vol. III, Iniciativas Editoriais, Porto, 371-374.
- Meyzie, Ph. (2010), “Une cuisine d’Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVIe-milieu XIXe siècles)”, in O. Chaline, J. Dumanowski, M. Figeac (eds.), *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVIe siècle à nos jours*, Armand Colin, Paris, 181-196.
- Montanari, M. (1988), “Cibo e salute”, in *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma, 206-220.
- Montanari, M. (2004), *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari, M. (2012), *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari.
- Moreau, M. (2005), “Berta Júdice Rosa Limpo”, in Z. O. Castro, J. Esteves (ed.), *Dicionário no Feminino (séculos XIX-XX)*, Livros Horizonte, Lisboa, 177.
- Nutton, V. (2004), *Ancient Medicine*, Routledge, London.
- Ornellas e Castro, I. (2015), *O Livro de Cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*. Introdução, tradução e comentário, Relógio d’Água, Lisboa.
- Ornellas e Castro, I., Braga, I. D. (2014), “Una escritura femenina diferente: los manuscritos culinarios conventuales portugueses de la Edad Moderna”, in N. Baranda Leturio, M. C. Marín Pina (eds.), *Letras en la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos en la España Moderna*, Vervuert, Madrid, 439-455.
- Pereira, A. M., Pericão, M. G. (2015), *Do comer e do falar... Vocabulário gastronómico*, Relógio d’Água, Lisboa.
- Pilcher, J. M. (1997), “Recipes for Patria: Cuisine, Gender, and Nation in

- Nineteenth-Century Mexico”, in A. L. Bower (ed.), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, University of Massachusetts Press, Amherst, 200-215.
- Powell, O. (2003), *Galen. On the properties of Foodstuffs*, foreword by John Wilkins, Cambridge University Press, Cambridge.
- Quitério, J. (1987), *Livro de bem comer. Crónicas de Gastronomia*, Assírio e Alvim, Lisboa.
- Rao, R. (2013), “Una civiltà del castagno: uomini e boschi nell’Appennino ligure-piemontese durante l’apogeo del Medioevo (secoli XII-metà XIV)”, *Archivio storico italiano* 171: 207-227.
- Ruggiu, F.-J. (2007), “Quelques réflexions sur l’histoire comparée et sur les théories des interactions culturelles”, in J.-P. Genet, F.-J. Ruggiu (eds.), *Les idées passent-elles la Manche? Savoirs, représentations, Pratiques (France-Angleterre, X^e-XX^e siècles)*, Presses de l’Université de Paris-Sorbonne, Paris, 379-393.
- Sampaio, A. F. (1939), *Volúpia, a Nona Arte: a Gastronomia*, Livraria Simões Lopes, Porto.
- Serôdio, C. et al. (eds.) (2013), *Ovos molles de Aveiro: 500 anos*, Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro, Aveiro.
- Scholliers, P. (2001), “Meals, food narratives and sentiments of belonging in past and present”, in P. Scholliers (ed.), *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, Berg, Oxford, 3-22.
- Scully, T. (1995a), *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Boydell Press, Woodbridge.
- Scully, T. (1995b), “Tempering Medieval Food”, in M. W. Adamson (ed.), *Food in the Middle Ages: a Book of Essays*, Garland, New York, 3-23.
- Soares, C. (2012), “Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in C. Soares, P. B. Dias (eds.), *Contributos para a História da Alimentação na Antiguidade*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 35-47.
- Soares, C. (2018a), “A Universidade de Coimbra no cardápio da *Cosinha Portuguesa* de 1902: uma história por contar”, in C. Soares (ed.), *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e Sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 158-169.
- Soares, C. (2018b), “Mesas terapêuticas e mesas saudáveis: Platão em diálogo com a literatura médica e gastronómica”, *Archai* 23: 229-264.
- Sobral, J. M. (2007), “Nacionalismo culinário, culinária e classe. A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)”, *RURIS* 1.2: 13-52.
- Sobral, J. M. (2014a), “The high and the low in the making of a Portuguese national cuisine in the nineteenth and twentieth centuries”, in J. Klein, A. Murcott (eds.), *Food consumption in global perspective: essays in the anthropology of food in honour of Jack Goody*, Palgrave Macmillan, Basingstoke, 108-134.
- Sobral, J. M. (2014b), “The country, the nation, and the region in representations of Portuguese food and cuisine”, in N. Domingos, J. M. Sobral, H. G. West (eds.), *Food between the country and the city: ethnographies of a changing global foodscape*, Bloomsbury, London, 145-160.
- Vasconcelos, C. B. M., Bennett, R. N., Rosa, E. A. S., Ferreira-Cardoso, J. V. (2010), “Composition of European chestnut (*Castanea sativa* Mill.) and association with

- health effects: fresh and processed products”, *Journal of the Science of Food and Agriculture* 90.10: 1578-1589.
- Vaz, F. C., Tereso, J. P. (2012), “Estudo antracológico do compartimento 1, setor A-2008 de Monte Mozinho”, *Estudos do Quaternário* 8: 38-47.
- Vaz, F. C., Tereso, J. P., Lemos, P. P., Abranches, P. B. (2016a), “Estudo arqueobotânico do Castro de Cidadelhe (Mesão Frio): resultados preliminares”, *Estudos do Quaternário* 15: 59-69.
- Vaz, F. C., Martín-Sejjo, M., Carneiro, S., Tereso, J. P. (2016b), “Waterlogged plant remains from the Roman healing spa of *Aquae Flaviae* (Chaves, Portugal): utilitarian objects, timber, fruits and seeds”, *Quaternary International* 404 (A): 86-103.
- Viterbo, J. S. R. (1966), *Elucidário*, ed. crítica de M. Fiúza, vol. II, Livraria Civilização, Porto-Lisboa.

FOOD “PROPER FOR AN ENGLISHMAN”. *NEOPHILIA*
AND *NEOPHOBIA* IN ANTHONY TROLLOPE’S *THE*
*WEST INDIES AND THE SPANISH MAIN*¹

(Comida “Adequada para um inglês”. Neofilia e neofobia em
The West Indies e o Spanish Main, de Anthony Trollope)

ILARIA BERTI
PABLO DE OLAVIDE UNIVERSITY, SEVILLE (SPAIN)
ÁREA DE HISTÓRIA MODERNA
MARIE CURIE FELLOW
IB.ILARIABERTI@GMAIL.COM

ABSTRACT: This article analyzes ideas and impressions of West Indian food found in the diaries, memoirs, autobiographies and travelogues of British colonists in the West Indies during the nineteenth century. These elite British travellers struggled to maintain the same eating habits that they had in their motherland. From their writings we can see how they were convinced they should only eat food “proper for an Englishman”. However, this analysis shows that, instead of eating only known food imported from their homeland, they also ate local food. In fact, they resorted to various strategies to adapt their previous consumption patterns to the new environment. The sources analyzed demonstrate that British colonizers learned to eat local food by describing it as similar to their usual food; by searching for analogies between their traditional food and the unknown West Indian food by finding replacements for what was not available in the local environment, and even by changing (at least in their descriptions) the provenance of local food.

KEYWORDS: food, british colonies, West Indies, Trollope, nineteenth century.

RESUMO: Este artigo analisa idéias e impressões da comida indiana ocidental, encontrados nos diários, memórias, autobiografias e viagens de colonos britânicos nas Índias Ocidentais durante o século XIX. Esses viajantes britânicos de elite lutaram para manter os mesmos hábitos alimentares que eles tinham na sua pátria. A partir dos seus escritos, podemos ver como estavam convencidos de que só deveriam consumir comida “própria para um inglês”. No entanto, esta análise mostra que, em vez de comer apenas alimentos importados de sua terra natal, eles também consumiram comida local. Na verdade, eles recorreram a várias estratégias para adaptar seus padrões

¹ This project has received funding from the European Union’s Horizon 2020 research and innovation programme under the Marie Skłodowska-Curie grant agreement n. 659541.

de consumo anteriores ao novo ambiente. As fontes analisadas demonstram que os colonizadores britânicos aprenderam a consumir comida local, descrevendo-a como semelhante à sua comida habitual; procurando por analogias entre seus alimentos tradicionais e o alimento desconhecido da Índia ocidental, encontrando substitutos para o que não estava disponível no ambiente local, e mesmo mudando (pelo menos em suas descrições) a proveniência desses alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: alimentos, colônias britânicas, Índias Ocidentais, Trollope, século XIX.

According to the French scholar Claude Fischler, two opposite and conflicting forces exists in every human being, neophilia and neophobia – behaviors known as the “omnivore’s paradox”². While neophilia is a desire to experiment with unknown food, neophobia is a fear that the food we eat will be harmful to our health. This constant tension is not only a characteristic of the twenty and twenty-first centuries, but also concerns past individuals and societies as demonstrated by historians³. Therefore, the object of this article is to understand how the “omnivore’s paradox” was experienced by British travellers and colonists in the West Indies during the nineteenth century – a phenomena made more relevant by the fact that we are analyzing migrants. In this case, neophilia and neophobia were stronger as well as more indistinct and, from a particular point of view, even more confused. In fact, even if the physical distance from the native country and the difficulties in finding familiar food amplified the omnivore paradox, both curiosity and fear for unknown food coexisted alongside the proximity of foreign food, were forces that contributed to the emergence of practices that diminished the conflict between desire and anxiety surrounding new/different food.

This article is part of a wider research on British colonists’ ideas and perceptions of West Indian food and how their opinions on local cuisine became part of a process of invention, construction and modification of their identities⁴. By taking its cue from Sidney Mintz’s assumption that “One could *become* different by *consuming* differently”⁵ and from Roland Barthes for whom every population uses food as a powerful “system of communication”⁶, this article aims to use food as a lens through which to understand broader processes of cultural hybridization by analyzing how the experiences of known and unk-

² Fischler 1990.

³ See for instance Ferrières 2002.

⁴ Hobsbawm et al. 1983; Anderson 1983.

⁵ Mintz 1985: 185.

⁶ Barthes 1961. See also Mennell 1985: 331 and Belasco, Scranton 2002: 2, “food choices establish boundaries and borders”.

known food in the colonies modified the social actors involved in this process, and how they invented a community that defined itself, in part, through its food choices. The examination of British colonists’ food also demonstrates how, during the nineteenth century, a strong tension existed between the two ways of perceiving and evaluating food – *our* food and *their* food⁷. Therefore, this study of food culture addresses broader perspectives and allows us to see how the colonists’ attitude towards specific food, dishes and culinary practices demonstrates that food is more than merely nutrition. It also concerns problems of fundamental importance, such as the construction of identities, asymmetries of power, agency of subalterns, reciprocal influences between colonizers and natives, and the role of imperial powers in the colonies.

I. OBJECTIVE OF THIS STUDY

One of the main questions of this article is to analyze how the British deal with local West Indian food and how the encounter between British and local food contributed to the modification of the colonists’ identity. Therefore, we answer questions concerning how they evaluated, identified and consumed local food (if they do so at all); what the colonists’ impressions were and how they evaluated local food; and how the phenomena of colonialism contributed to changes in the food culture of the colonists. Focusing on how British colonial cultures represented people from the same social group as well as people excluded from their group, we also examine how the acceptance and rejection of food contributed to the colonists continuing sense of alterity or, conversely if the British colonists accepted unfamiliar food. After all, food and kitchens are zones where food and techniques of diverse origins can mix together⁸. Moreover, in the Atlantic colonial space, as well as any other areas in which daily contacts and exchanges are the norm, connections between different food and cuisine are the norm.

2. EGODOCUMENTS AS A SOURCE TO STUDY FOOD

The sources used to reconstruct the process in which the differences between familiar and unfamiliar food are blurred, often unconsciously, are egodocuments. Although the term “egodocument” only came into common

⁷ A similar modification in the definition of familiar and unfamiliar food has been seen in British colonists in the East Indies during the final part of the nineteenth century. Leong-Salobir 2011. See also Leong-Salobir 2015: 132, 150.

⁸ See Laudan 2013.

use during the 1990s, the Dutch historian Jacques Presser coined the expression in the 1950s. Presser defined egodocuments as every source in which the self is present with its ideas, actions, sensations and emotions⁹. Among the egodocuments produced in the nineteenth century Caribbean, we have mainly used diaries and autobiographies¹⁰. Therefore, taking into account these brief methodological notes on the use of egodocuments as a source, we have focused on a specific socio-cultural group – British élites who left written traces of their experiences. The authors of these sources share the same social and economic background, respected the same norms and conventions, and addressed their writings to the same readers. Diaries and autobiographies as sources have been defined as a “mirror” to help reconstruct everyday life and culture in the colonies¹¹. More specifically, the central source used here is *The West Indies and the Spanish Main* (1859), a travelogue written by Anthony Trollope (1815-1882)¹². We compare here Trollope’s opinions and experiences of the food in the West Indies to other documents in order to support, discuss, analyze and interpret the colonists’ ideas on food.

Trollope is one of the most prolific and best-known novelists of the Victorian age. Even if he mainly worked as an official of the British Royal Mail¹³, he was also a productive professional novelist¹⁴: he published forty-seven novels (about one per year) in addition to various stories of his travels, an autobiography and short novels¹⁵. In order to modernize the British postal service, Trollope travelled extensively in a number of the British colonies, including the West Indies¹⁶. What is particularly interesting in Trollope’s writings is the interaction between the character(s) and the pressures of their society and culture¹⁷. Because Trollope is both usually very rational but also critical of the values of his time¹⁸, his travelogue is a valid instrument to evaluate how colonists reacted in their encounters with unknown food;

⁹ Presser 1958: 208-210; Rudolf Dekker, *Introduction*, in Dekker 2002a: 7-20; Dekker 2002b: 13-37; Heehs 2013.

¹⁰ See Magnarelli 2002: 29-57; Lamberti 2002: 73-80. Various scholars have examined the nature and validity of these sources. For instance, on autobiography, see Lejeune 1975 and GUSDORF 1991.

¹¹ Procida 2002: 131.

¹² Trollope 1859.

¹³ Trollope is known for creating the Royal Mail’s postbox, the characteristic red cylinders still visible today in UK cities.

¹⁴ Smalley 2007: 1-5.

¹⁵ Ivi 1, Deven, Niles 2011: 1.

¹⁶ Deven, Niles 2011: 13. Trollope travelled extensively in Europe, North and Central America, the West Indies, Africa, Australia and New Zealand. For this reason he is defined by Turner as a “global man”. Turner 2011: 12. See also Hall 1992: 97; Davidson 1969: 3

¹⁷ Smalley 1969: xvii, 5, 13. See also Dever, Niles 2011: 1; Aguirre 2015: 1-20.

¹⁸ For instance, the satirical novel *The Way We Live Now* (1875) is a strong critique of British society and the collapse of its values and manners. See Dever, Niles 2011, p. 1.

particularly if their descriptions and perceptions hid a specific political objective such as constructing their identity as colonists.

The tension between familiar and unfamiliar food, or between neophilia and neophobia, is well demonstrated in Trollope’s account of the West Indies¹⁹. The first edition of *The West Indies and the Spanish Main* was published in London during the 1859 and tells the story of his travels during the last months of 1858 and the beginning of 1859. One of his main objectives was to discover how the sugar cane plantations survived after the abolition of the slavery in the British Empire in 1834²⁰. Besides his excellent descriptive ability and his close observation of the society depicted, we decided to analyze Trollope because an initial reading of his *The West Indies* seemed to reveal food consumption patterns similar to the first British colonists and the Spanish *conquistadores* in the Americas.

3. FOOD CONSUMPTION PATTERNS IN THE COLONIES (16TH TO 18TH CENTURY)

The eating habits of the first European colonists in the Americas have already been the subject of historical research, including the work of Richard Dunn on British colonists in the West Indies during the seventeenth and eighteenth century²¹, the analysis of Rebecca Earle on Spanish America in the sixteenth and seventeenth century²², various articles of Gregorio Saldarriaga on the New Kingdom of Granada during sixteenth and seventeenth centuries²³, and the writings of Michael LaCombe on European colonists in the area now known as New England (USA)²⁴. The general trend emerging from this scholarship is not only the European’s rejection of local food and the desire to return to their home country in order to stop eating “strange food”²⁵, but also the practical difficulties in finding familiar food and the resulting efforts to look for it. Dunn explains that the consumption of familiar food comforted the colonists in the unknown and hostile Caribbean environment in addition to underlining the hierarchical designs of the colonists²⁶. Both Dunn and Earle declare that, since the beginning of the American colonization, colonists preferred importing preserved food from their home country

¹⁹ Hall 1992: 97; Davidson 1969: 303.

²⁰ Buzard 2011: 172.

²¹ Dunn 1972.

²² Earle 2010.

²³ Saldarriaga 2011.

²⁴ LaCombe 2012; LaCombe 2010: 669-687; LaCombe 2013: 859-868.

²⁵ Dunn 1972: XVI.

²⁶ Ivi 263.

instead of eating fresh local food, with the exception of eating some fruit. According to Rebecca Earle, Spanish colonists were afraid that “without access to European food, Spaniards would sooner or later turn into Indians.”²⁷

If the investigations mentioned above describe the food consumption patterns of Europeans during the first phases of colonization in the Americas and the same pattern described by Trollope, the analysis of around sixty travelogues, autobiographies and diaries written by British colonists during their stay in the West Indies paints a different picture. In their accounts, encounters with food of different origins consumed by people of diverse backgrounds in the same geographical area, were the norm. If local food was harmful for the colonists as described especially by Earle, and Dunn but also, under certain aspects, by Saldarriaga and LaCombe, too, in my examination of nineteenth century egodocuments, mistrust is replaced with curiosity and interest that not only led to the acceptance, but also the appreciation of local food. The sources demonstrate how colonists learnt to enjoy unknown food by researching equivalent substitutions for their food in the West Indies²⁸. For instance, they described *callaloo*, a local vegetable, as “the spinach of the West Indies”²⁹; or the taste of the *manatee*, a water mammal, as similar to veal³⁰. Moreover, the documents display how, even if travellers and colonists were willing to maintain their previous food habits, their desire clashed with the unavailability of certain food, due to a different climate, health problems and the high cost of some imported food.

4. FOOD “PROPER [...] FOR AN ENGLISHMAN”

Despite holding the opposite attitude towards food from the colonists of his era, Trollope believed that British colonists in the West Indies only ate familiar food and avoided local dishes. After his arrival in Kingston, the capital of Jamaica, a city “not lighted at all”³¹, Trollope asserts that the female owner of his accommodation should “abandon the idea that beefsteaks and onions and bread and cheese and beer composed the only diet proper for an Englishman.”³² Trollope’s impression was that people in Jamaica only cook and eat food “proper [...] for an Englishman” like steaks, onions, bread, cheese and beer because “the people are fond of English dishes and that they

²⁷ Earle 2010: 708. In her volume, Earle clarifies that the Spanish fear of turning into Indians depended draw on humoral and Galen theories.

²⁸ Berti 2014: 115-132.

²⁹ Ivi 119.

³⁰ Ibidem.

³¹ Trollope 1859: 13.

³² Ivi 21.

despise or affect to despise their own production.”³³. Trollope also observed that economic factors could impact on the food choices of “the people”³⁴, with specific reference to “the white inhabitants of the West Indies.”³⁵. It would be cheaper eating turtle (perceived as a luxury food in the United Kingdom) instead of oxtail, beef steaks and roast beef “at almost every meal” or eating “yams, avocado pears, the mountain cabbage, plantains and other twenty other delicious vegetables” while “people will insist on eating bad English potatoes; and the desire for English pickles is quite a passion.”³⁶. According to Trollope, the non-acceptance of local food depended on the fact that “love for England which is so predominant a characteristic of the white inhabitants of the West Indies.”³⁷. According to Trollope, the white’s colonists “love for England” helped their enjoyment eating of only British food. Therefore that “love” also included food practices and choices because food strongly reinforces identity and belonging, particularly in the case of people who live far from their home country³⁸. The fact that food can be evocative is even more apparent when we combine the love that “the white inhabitants of the West Indies” have for their British food with Trollope’s shrewd observations about the term “home” for “the white people”³⁹ of Jamaica. Trollope begins his reflections by comparing the areas colonized by the British with the comparatively few dominated by French. Logically, this disparity is the main reason why they were more British living far from their native country than the French. However, the French were wiser than the British because, even if they continued to love both France and Paris, they made a concerted effort to build comfortable new lives for themselves through marriage, raising children and building homes and infrastructure in the West Indies⁴⁰. Conversely, Trollope goes on, the British in the Caribbean lived their life with “regret” and nostalgia for their past life because “the word “home” with them is sacred, and means something holier than a habitation in the Tropics. It refers always to the old country. “[...] It always signifies England.”⁴¹. So, according to Trollope, the British in the West Indies did not

³³ Ibidem.

³⁴ Ibidem.

³⁵ Ibidem.

³⁶ Ibidem.

³⁷ Ibidem.

³⁸ The role of food as a strong marker of identity, with the ability to evoke our past, becomes even more relevant when scholars investigate, as in this case, migrant communities. See Bardenstein 2002: 353-387; Charsley 1992; Bower 1997; Gilroy 1987: 98-109; Kirshenblatt-Gimblett 1987: 8-12; Kirshenblatt-Gimblett 1991: 75-105; Kugelmass 1990: 57-80.

³⁹ Trollope 1859: 90.

⁴⁰ Ivi 99, 159.

⁴¹ Ivi 99.

live life to the full and spent as little time there as possible only “to make money enough by molasses and sugar to return *home*.”⁴².

Travelogues written thirty years before the colonization of the West Indies described British colonizers as individuals inextricably tied to their motherland, eager to maintain their traditional habits and customs. In fact, Trollope’s concept of “home” was discussed in the travelogue of Henry Nelson Coleridge (1798-1843) years before in 1825⁴³. Even though there is a difference of thirty-three years between the two accounts – respectively, the first part of 1820s and 1858-59 –, their opinions of British colonists were very similar⁴⁴. In Coleridge’s travelogue, the attitude of the British is compared to the French colonists who considered the West Indies as their home. By contrast, excluding a smaller group of Creoles, namely the local élite with European ancestry born in the West Indies, all of the British colonists and the majority of Creoles considered the colonies as only a temporary place of residence and “they call England their home”⁴⁵ even if a good number of them were born in the West Indies and had never visited “England”. Because of this feeling of alienation, food and other commodities were imported from the United Kingdom and they behaved differently from the French who sourced the goods they desired locally⁴⁶. Even an anonymous “resident” on the island of Dominica during the 1820s noted that the British remained bound to their motherland declaring: “the West Indian never speak of England but under the cherished name of Home.”⁴⁷.

One of the most well known histories of the island, *The History of Jamaica* by Edward Long (1734-1813), historian, administrator of the British Empire and slave-owner, contains similar depictions of British settlers in the

⁴² Ivi 159.

⁴³ n.a. Coleridge 1825. For an in-depth analysis of Coleridge, see Stephen and Lee 1885: 300.

⁴⁴ Even if there is a dearth of literature on this topic, the reading, examination and comparison between Coleridge (1825) and Trollope (1859) shows how *The West Indies* is, partly, copied from Coleridge. The investigation of a wide range of travelogues, autobiographies and diaries written by the British and North Americans demonstrates how the reproduction of sections, pages and entire chapters, was a common practice during the nineteenth century. Very often, the copied sections concern the history, botany and geomorphology of the West Indies. In copying other documents the writers usually did not quote the source.

⁴⁵ Coleridge 1825: 143.

⁴⁶ Ivi 143-144.

⁴⁷ N.a. A Resident 1828: 43. This quotation demonstrates the use of nostalgia as a means to construct, enforce and invent a community – the British community that suffered from living far from their home country. It is also possible that this feeling of nostalgia was not present in the colonists’ everyday life. However, because we work on perceptions instead of reality, there can be little doubt that writers used nostalgia as a way of constructing their community’s identity in the British West Indies. In order to be part of this imagined community (Anderson 1982) the colonists had to feel nostalgia for their motherland and for its food.

Caribbean. It was published in 1774 and examined the period 1665-1774⁴⁸. Long declares that “the inhabitants [were] closely attached to the interests or their mother country”⁴⁹ to the point that they relied on imports from the United Kingdom, even for materials to build their houses. This fact contributes, Long notes, to the enrichment of the metropole. The British also imported “their provisions such as cheese, hams, bacons, tongues, salmon, onions, refined sugar, confectionary, [...] spices, pickles, beer, porter, ale, cyder [sic], in vast quantities; and flour and biscuits.”⁵⁰ As clearly demonstrated by the sources discussed previously, the British in the West Indies actively tried to recreate a lifestyle as close as possible to the one they had at home⁵¹. The British colonists’ disposition to maintain their traditional habits was so strong that Long suggested a way of reducing the dependence of West Indian colonies on the North American colonies: he proposed it would be preferable to import “hams, fish, bacon, cheese” and “beef, pork and butter” from the United Kingdom instead of from North America⁵². After all, Long observed that even the Creole élite born in the Caribbean and the owners of sugarcane plantations wanted to imitate the British in every aspects of their lives, including activities concerning nutrition and the dining table⁵³. In the British West Indies of the eighteenth and nineteenth century, British colonists were also the promoters of style, the fashion influencers.

5. CIVILIZING THROUGH FOOD. THE CASE OF “OUR ENGLISH POTATO”

Even if we only analyze the writings of Long, Coleridge and Trollope, we can still identify the first moment of rupture in traditional eating habits of the British in the West Indian colonies. This is clearly stated in the description of the British colonists’ breakfasts. In fact, as Trollope observed, neither nostalgia for familiar food, nor the power of food to evoke their homeland prevented the British colonists eating local food. According to Trollope, breakfast is the meal where the British easily abandoned their habits: “at ten or half past ten the nation [the British “nation” in the West Indies] sits down to breakfast.”⁵⁴ The traditional “tea, and bread and butter, with two eggs for the master of the family and one for the mistress”⁵⁵ was substituted by a “stout,

⁴⁸ Cfr. duQuesnay, F. J., *The Longs of “Longville”*, in <www.jamaicanfamilysearch.com>.

⁴⁹ Long 1774.

⁵⁰ Ivi, Vol. III: 493.

⁵¹ See Greene 1988: 164-165.

⁵² Long, Vol. III: 541.

⁵³ Ivi, Vol. III: 374-375.

⁵⁴ Trollope 1859: 42.

⁵⁵ *Ibidem*.

solid banquet consisting of fish, beefsteaks – a breakfast is not a breakfast in the West Indies without beefsteaks and onions, nor is a dinner so to be called without bread and cheese and beer – potatoes, yams, plantains, eggs, and half a dozen ‘tinned’ productions, namely, meats sent from England in tin cases”⁵⁶. It is true that Trollope, Coleridge and Long described the food habits of British in the West Indies as completely separated from the local habits. It seems that British did not hold cheaper and fresher Caribbean food in high regard. And yet, even in this case of British foreignness, they employed the strategy of combining their traditional food and local food; they continued drinking beer and eating potatoes, bread, cheese, eggs, steak, and onions to which they added and mixed indigenous starches like sweet potatoes and plantains unavailable in the United Kingdom. The fact that the quality of native starches was seen as inferior to British food was an attitude confirmed by the historian Sandra Oliver in her study on North American food habits. Oliver observes that the first North American edition (1805) of Hanna Glasse’s well-known British recipes book, *The Art of Cookery*⁵⁷, contained an additional chapter in comparison to the first British edition (1747). This chapter, *Several New Receipts Adopted to the American Mode of Cooking*, includes twenty-six recipes defined as North American, even though only eighteen of the twenty-six are truly American⁵⁸. Although some of the ingredients are not native to the Americas, the cooking methods, the time of the meals, and the assembling of various ingredients, encourage the book’s readers to recognize them as American. Even without examining any of the recipes, the process described by Oliver, in which unknown food is blended with the familiar food, is the same approach to food described by Trollope that the British community adopted in the nineteenth century Caribbean. Moreover, we should also remember that the British travellers and colonists depicted by Trollope are members of the élite for which it was not impossible to obtain food described as “the best of everything”⁵⁹. Among this excellent food Trollope described, he also included high-quality native ingredients that in the eyes of the British colonists “are as nothing, unless they also have something from England.”⁶⁰. Finally, Trollope observed that the British had a tendency to complain “bitterly and publicly because [they] cannot eat better” despite “the luxuries of a West Indian table.”⁶¹. This inclination also depended on the cultural and psychological need for eating familiar food

⁵⁶ Ivi 42-43.

⁵⁷ To better examine Hannah Glasse recipes’ book see Spencer 2002: 220-222.

⁵⁸ Oliver 2005: 1. See also Bak-Geller Corona 2015: 85.

⁵⁹ Oliver 2005: 50.

⁶⁰ Ivi 41.

⁶¹ Ivi 44.

to relieve homesickness. It is also possible that Trollope highlighted the British preference for eating familiar food instead local goods because, as the scholar Nicholas Birns emphasizes, Trollope shared the dominant attitude of his age: the British saw the colonies as a space needing to be civilized with their superior values⁶². According to the historian Catherine Hall, Trollope was a “believer in the superiority of the Anglo-Saxon race who was fascinated by the colonies, particularly those which were peopled primarily by Anglo-Saxons.”⁶³. So, food became part of a complex project with which the British were anxious to reimagine, rethink and reorganize their colonial possession⁶⁴. Moreover, the relevance of a superior civilization was shown by the clothes the colonists chose to wear. Trollope recalls how, for instance, it was “*de rigueur*”⁶⁵ to wear black clothes for dinner even in the West Indian islands. The decision to wear black, an impractical choice in a hot and humid Tropical climate, reflected British habits – black was, according to Trollope, “the thing in England”⁶⁶. From perpetuating the habit of wearing black we could argue that, in addition to clothing, food and nutrition also played a fundamental role in the civilizing objectives of the British. According to Trollope’s account of British habits in the West Indies, by consuming their traditional food they were following the same customs as the first European colonizers described by Gregorio Saldarriaga, Richard Dunn, Michael LaCombe and Rebecca Earle. After all, during a visit to a coffee plantation on the Jamaican *Blue Mountains*, Trollope remembered how the plantation was furnished with “the best of everything – beer, brandy, coffee, ringtail doves, salt fish, fat fowls, English potatoes, hot pickles and Worcester sauce.”⁶⁷. None of these food and beverages, except “ringtail doves”, was of local origin. This fact could also indicate an unconscious but strong civilizing attitude in Trollope, for whom the Caribbean’s best food was basically European food and drink. However, when familiar food was unavailable, the British were forced to eat local food. In order to accept that they were eating inferior food, the British used the same strategy as the first *conquistadores*: when introducing local food in their diet they tended to look for similarities with their traditional food. This tendency to look for similarities and substitutes is a practice commonly used also in our everyday lives when we try to describe

⁶² Birns 1996: 7-24. For an in-depth examination of the Europeans’ colonial mentality during the nineteenth century see Betts 1975: 195-204, in which scholars note that European civilizing intentions were present in the eighteenth century and did not emerge only during the nineteenth century.

⁶³ Hall 2002: 212.

⁶⁴ Bell 2007; Goodlad 2015.

⁶⁵ Trollope 1859: 43-44.

⁶⁶ Ibidem.

⁶⁷ Ivi 50.

something unfamiliar. If twenty-first century individuals that live in their native country use this strategy of similarity and substitution, we can only guess how strong this tendency would have been in a foreign land with a different climate, particularly an era where communications were not as fast as they are today. In the year 1856 Mrs. Henry Lynch published *The Wonders of the West Indies*, an essay broadly about botany⁶⁸. Because her father owned a sugar cane plantation, Mrs. Henry Lynch, lived the majority of her life in Jamaica. And yet, even though she lived in the Caribbean for decades, the search for similarities is also very present in *The Wonders of the West Indies*. Her depiction of the coconut underlines the literary trope of similarities with familiar food: it has “substance and taste of an almond”⁶⁹, the excellent quality of the meat of the *manatee* and the *callaloo*, as in various other sources, were said to be similar to beef and spinach⁷⁰. Besides being similar to the Europeans, Mrs. Lynch remembered that a good number of local foods were consumed as substitutes for more familiar ingredients either unavailable or too expensive in the British West Indies. Among these substitutes, Trollope affirmed that yam, the sweet potato that “is of a closer texture than our English potatoe [sic]”⁷¹, is an “excellent substitute for the potatoe”⁷². While plantain, a variety of banana requiring cooking before being eaten, “becomes an excellent substitute for bread.”⁷³

What appears in these descriptions of the similarities and potential substitutions – particularly in the similar consistency of yam with “our English potatoe” – is a political discourse of appropriation in which exists a fundamental tension between two different diets, the British and the local diet⁷⁴. Defining the potato as English is an example of the efforts made to construct a community that could only grow stronger with shared habits; it was a tentative attempt at culinary nationalism where the British used, and claimed for themselves, a food indigenous to the Americas⁷⁵. By defining the potato as British, it appears that Trollope wanted to affirm that the British in the West Indian colonies continued to eat in the same way as they did at home, and that they identified themselves as a community who shared common food choices. “Our English potato”, as described by Trollope,

⁶⁸ Lynch 1856.

⁶⁹ Ivi, p. 32.

⁷⁰ Ivi, pp. 48, 279.

⁷¹ Trollope 1859: 21.

⁷² Ivi 32-34.

⁷³ Lynch 1856: 240.

⁷⁴ An interesting and similar case concerns the Americanization of pizza, see Bonnie M. Miller 2015: 257.

⁷⁵ See Ferrières 2002: 128-141, in which the author describes the prejudices of the population to eating potatoes remained in the period 1777-1779.

represented a conscious ideological construction in which even indigenous food was perceived, described and represented as British. This use of food as an instrument to enforce and invent a common identity is confirmed by Charles William Day’s description of potatoes. Although this British traveller labeled the potatoes as “Irish”⁷⁶ and distinguished them from the “sweet potatoes or yam [...] the potato of the Tropics”⁷⁷, Day was fully aware that “the potato is indigenous to South America and it was introduced in England by Sir Walter Raleigh.”⁷⁸ So, even if the definition of potatoes as “English” or “Irish” was also used as a means to distinguish them from sweet potatoes and yam, the examination of these sources demonstrates that nutrition was a powerful means of creating an identity for a community of colonists that shared the same food habits. In this case, the appropriation of local food was the chosen method.

7. CONCLUSIONS

The sources examined in this article show how it was impossible for the colonists to fully reproduce the lifestyle they enjoyed at home, particularly their food habits. Even in the cases with the strongest attachments to old food habits – such as the examples examined in this article – the colonists were forced by unavailability, climatic and economic factors to modify their diet. In this way they supported the reconstruction of their self – a self that could not be defined as strictly British or European, but neither was it completely divergent from their ancient habits⁷⁹. Despite the fact that British colonists were committed to maintaining their traditional food customs, they inevitably created a synthesis between their old and their new diet. They did this by looking for similarities between local Caribbean food and their traditional food and by making valid substitutions when their food was not available in the Caribbean. Broadly speaking, what stands out was the dominance – at least in practice – of the concept of *our food* and *their food* that created a hybridized food culture, in its recipes, its substitution of ingredients, in its choice of dishes and eating schedule, as widely shown by Trollope. After all, in an essay on the Europeans in Africa, Malinowski notes how their “community is by no means a direct replica of its mother country at home.”⁸⁰ In fact, the analysis, intersection and comparison between the

⁷⁶ Day 1852: 27.

⁷⁷ Ibidem.

⁷⁸ Ivi 40-43.

⁷⁹ See Stoler 1989: 134-161.

⁸⁰ Malinowski 1945: 14.

sources has allowed us to observe how the British in the Caribbean changed their food habits despite a continuing tension between the old and the new diet. Although the colonists felt safer by consuming only familiar food, the evaluation of the sources helps us to understand how an exact reproduction of their old food habits was both impossible, as well as unhealthy in nineteenth century Caribbean colonies. As shown in Crosby's well-known study on Columbian exchanges⁸¹, the migration of humans, plants, animals and goods due to colonial expansion has also changed the eating habits of the world's population. Therefore, the British travellers and colonizers participated in this global process of changing traditional food habits through their experiences in the colonies.

Moreover, the case of the British potato as described by Trollope, can be interpreted as a political use of food to reinforce the nation or the empire. Although the travellers and settlers described here attempted to construct an imagined community that defined itself through the consumption of particular food, they did not, however, ignore the changes or the continuous tension that lead to the acceptance and the appreciation of local food. This article has, in fact, shown how, during the nineteenth century, colonists usually ate local West Indian food. These non-European food habits and techniques not only allowed the rise of new food practices but also created dynamic new spaces of transculturation⁸².

Therefore, the West Indies is a valid example of the processes of rejecting, adapting and re-interpreting food. Neophilia and neophobia worked as simultaneous forces to blur the boundary lines between desires and concerns for new food. An anonymous gentleman that lived in the Caribbean for many years between the end of the eighteenth century and the beginning of the nineteenth, remembered that the Creoles were often ready to reproduce "an involuntary imitation [...] of the very manners and barbarous dialect of the negroes."⁸³ Beyond the linguistic aspects, the hybrid habits of the British colonies also concerned medical practices, manners and, as underlined in this article, food practices. The British in the West Indian colonies developed a new kind of diet through their decisions on matters of nutrition, by consuming and combining food of different origins in diverse manners⁸⁴.

⁸¹ Crosby 1972.

⁸² For more on the concept of transculturation, see Berti 2014.

⁸³ N.a. A Gentleman 1808: 160.

⁸⁴ Pilcher 2000: 1278-1288.

BIBLIOGRAPHY

- A Gentleman (1808), *An Account of Jamaica and Its Inhabitants*, London.
- Aguirre, R. D. (2015), “‘Affairs of State’: Mobilities, Communications, and Race in Trollope’s *The West Indies and the Spanish Main*”, *Nineteenth-Century Contexts* 37.1: 1-20.
- Anderson, B. (1983), *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*, Verso, London.
- A Resident (1828), *Sketches and recollections of the West Indies*, Smith, Elder & Co., London.
- Bak-Geller Corona, S. (2015), “Food Shortage in Colonial Mexico: Maize, Food Policies and the Construction of a Modern Political Culture, 1785-1807”, in C. Helstosky (ed.), *The Routledge History of Food*, Routledge, London-New York, 81-91.
- Bardenstein, C. (2002), “Transmission Interrupted: Reconfiguring Food, Memory, and Gender in the Cookbooks-Memoirs of Middle Eastern Exile”, *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 28.1: 353-387.
- Barthes, R. (1961), “Vers une psycho-sociologie de l’alimentation moderne”, *Annales: Economies, Sociétés, Civilisation* 5: 977-986.
- Belasco, W., Scranton, P. (2002), *Food Nations: Selling Tastes in Consumers Societies*, Routledge, New York-London.
- Bell, D. (2007), *The Idea of Greater Britain: Empire and the Future of World Order, 1860-1900*, Princeton University Press, Princeton.
- Berti, I. (2014), “Curiosity, Appreciation and Disgust. Creolization of Colonizers’ Food Patterns of Consumption in Three English Travelogues”, in W. Beuhausen, A. Brüske, A. S. Commichau, P. Helber, S. Kloß (eds.), *Caribbean Food Cultures. Practices and Consumption in the Caribbean and its Diasporas*, Bielefeld, 115-132.
- Betts, R. F. (1975), *The False Dawn: European Imperialism in the Nineteenth Century*, University of Minnesota Press, Minneapolis.
- Birns, N. (1996), “The Empire Turned Upside Down: The Colonial Fictions of Anthony Trollope”, *Ariel: A Review of International English Literature* 27.3: 7-24.
- Bower, A. L. (1997), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, University of Massachusetts Press, Amherst.
- Buzard, J. (2011), “Trollope and Travel”, in C. Dever, L. Niles (eds.), *The Cambridge Companion to Anthony Trollope*, Cambridge University Press, Cambridge, 168-180.
- Charsley, S. (1992), *Wedding Cakes and Cultural History*, Routledge, New York.
- Coleridge, H. N. (1825), *Six Months in the West Indies*, John Murray, London.
- Crosby, A. W. (1972), *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, Greenwood Publishing Group, Westport.
- Day, C. W. (1852), *Five Years’ Residence in the West Indies*, Colburn and Co., London.
- Davidson, J. H. (1969), “Anthony Trollope and the Colonies”, *Victorian Studies* 12.3: 300-317.
- Dekker, R. (2002a), “Introduction”, in *Egodocuments and History: Autobiographical Writings in its Social Context Since the Middle Ages*, Hilversum, Verloren, 7-20.
- Dekker, R. (2002b), “Jacques Presser’s Heritage: Egodocuments in the Study of History”, *Memoria y civilización* 5: 13-37.

- Dever, C., Niles, L. (eds.) (2011), *The Cambridge Companion to Anthony Trollope*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Dunn, R. S. (1972), *Sugar and Slaves. The Rise of the Planter Class in the English West Indies, 1624-1713*, University of North Carolina Press, Chapel Hill.
- Du Quesnay, F. J. (1964), *The Longs of "Longville"*, in <www.jamaicanfamilysearch.com>.
- Earle, R. (2010), "If You Eat Their Food...": Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America", *The American Historical Review* 115.3: 688-713.
- Ferrières, M. (2002), *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XXe siècle*, du Seuil, Paris.
- Fischler, C. (1990), *L'homnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris.
- Gilroy, J. P. (1987), "Food, Cooking and Eating in Proust's A La Recherche du Temps Perdu", *Twentieth Century Literature* 33.1: 98-109.
- Goodlad, L. M. E. (2015), *The Victorian Geopolitic Aesthetic: Relasim, Sovereignty and Transnational Experience*, Oxford University Press, Oxford.
- Greene, J. P. (1998), *Pursuit of Happiness: The Social Development of Early Modern British Colonies and the Formation of American Culture*, University of North Carolina Press, Chapel Hill.
- Gusdorf, G. (1991), *Lignes de vie*, vol. I, Les écritures du moi, Odile Jacob, Paris.
- Hall, C. (2002), *Civilising Subjects: Matropole and Colony in the English Imagination, 1830-1867*, University of Chicago Press, Chicago.
- Hall, J. (1992), Trollope: A Biography, *The Wilson Quarterly* 16: 93-109.
- Heehs, P. (2013), *Writing the Self: Diaries, Memoirs and the History of the Self*, Bloomsbury Academic, New York.
- Hobsbawm J., Ranger T. O. (eds.), (1983), *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1987), "Recipes for Creating Community: The Jewish Charity Cookbook in America", *Jewish Folklore and Ethnology Review* 9: 8-12.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1991), "Kitchen Judaism", in S. L. Braunstein, J. Weissman (eds.), *Getting Comfortable in New York: The American-Jewish Home, 1880-1950*, New York, 75-105.
- Kugelmass, J. (1990), "Green Bagels: An Essay on Food, Nostalgia, and the Carnavalesque", in *YIVO Annual* 19: 57-80.
- LaCombe, M. A. (2010), "A Continuall and Dayly Table for Gentleman of Fashion: Humanism, Food and Authority of Jamestown, 1607-1609", *The American Historical Review* 115.3: 669-687.
- LaCombe, M. A. (2012), *Political Gastronomy. Food and Authority in the English Atlantic World*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- LaCombe, M. A. (2013), "Subject or Signifier? Food and the History of Early North America", *History Compass* 11-10: 859-868.
- Lamberti, M. C. (2002), "Biografia di un'autobiografia. Riflessioni sulla Vita di Francesco Bal (1776-1836)", in M. L. Betri, D. Maldini Chiarito (eds.), *Scritture di desiderio e di*

ricordo. Autobiografie, diari, memorie tra Settecento e Novecento, Franco Angeli, Milano.

- Laudan, R. (2013), *Cuisine and Empire. Cooking in World History*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles.
- Lejeune, P. (1975), *Le pacte autobiographique*, Le Seuil, Paris.
- Leong-Salobir, C. (2011), *Food Culture in Colonial Asia: A taste of empire*, Routledge, London-New York.
- Leong-Salobir, C. (2015), “Spreading the word: Using cookbooks and colonial memoirs to examine the foodways of British colonials in Asia, 1850-1900”, in C. Helstosky (ed.), *The Routledge History of Food*, Routledge, London-New York, 131-155.
- Long, E. (1774), *The History of Jamaica Or, General Survey of the Antient and Modern State of that Island: with Reflections on its Situation Settlements, Inhabitants, Climate, Products, Commerce, Laws, and Government*, T. Lowndes, London, Vols. I, II, III.
- Lynch, Mrs. H. (1856), *The Wonders of the West Indies*, Seeley, Jackson & Halliday, London.
- Magnarelli, P. (2002), “Autobiografia e mascolinità. Scritture autobiografiche da una provincia italiana”, in M. L. Betri, D. Maldini Chiarito (eds.), *Scritture di desiderio e di ricordo. Autobiografie, diari, memorie tra Settecento e Novecento*, Franco Angeli, Milano.
- Malinowski, B. (1945), *The Dynamics of Culture Change: An Inquiry into Race Relations in Africa*, Yale University Press, New Haven.
- Mennell, S. (1985), *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France From the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press, Urbana.
- Miller, B. M. (2015), “The Evolution of a Fast Food Phenomenon: The Case of American Pizza”, in C. Helstosky (ed.), *The Routledge History of Food*, Routledge, London-New York, 249-269.
- Mintz, S. (1985), *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*, Viking, New York.
- Oliver, S. L. (2005), *Food in Colonial and Federal America*, Greenwood Press, Westport-London.
- Pilcher, J. M. (2000), “The Caribbean from 1492 to Present”, in K. F. Kiple, K. C. Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, Cambridge, Vol. II, 1278-1288.
- Presser, J. (1958), “Memories als geschiedbrom”, in *Winkler Prins Encyclopedie VIII*, Elsevier, Amsterdam/Brussels, 208-210.
- Procida, M. A. (2002), ““The Greater Part of My Life has been Spent in India’: Autobiography and the Crisis of Empire in the Twentieth Century”, *Biography* 25.1: 130-150.
- Saldarriaga, G. (2011), *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*, Editorial Universidad del Rosario, Bogotá.
- Smalley, D. (ed.) (2007), *Anthony Trollope: The Critical Heritage*, Routledge, Abingdon-New York.
- Spencer, C. (2002), *British Food. An Extraordinary Thousand Years of History*, Grub Street, London.
- Stephen, L., Lee, S. (eds.) (1885), *Coleridge, Henry Nelson, Dictionary of National Biography*, Oxford University Press, Oxford.

- Stoler, A. N. N. L. (1989), "Rethinking Colonial Categories", *Comparative Studies in Society and History* 31.1: 134-161.
- Trollope, A. (1859), *The West Indies and the Spanish Main*, Chapman & Hall, London.
- Trollope, A. (1875), *The Way We Live Now*, Chapman & Hall, London.
- Turner, M. W. (2011), "Trollope's Literary Life and Times", in Dever, C., Niles, L. (eds.), *The Cambridge Companion to Anthony Trollope*, Cambridge University Press, Cambridge, 6-16.

NAS PÁGINAS DO *JORNAL DAS MOÇAS*: PRINCÍPIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM TEMPOS DE GUERRA (1914-1918)

(Inside the pages of the *Jornal das Moças*: principles
of food security in times of war (1914-1918))

MARIA CECILIA BARRETO AMORIM PILLA
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
PROJETO DIAITA: PATRIMÔNIO ALIMENTAR DA LUSOFONIA
CECILIAPIILLA@GMAIL.COM

RESUMO: O estudo dos registros relativos aos alimentos contidos em revistas femininas propicia o resgate dos valores das cozinhas regional e local, carregadas da história e da cultura alimentar. Dessa forma, pode nos trazer a possibilidade de uma reflexão sobre as interações sociais reveladas a partir da transcrição dos saberes culinários, indicando certos padrões alimentares. A partir dessa premissa é que se quer analisar a fonte *Jornal das Moças*, um periódico semanal produzido na cidade do Rio de Janeiro entre 1914 e 1965, com circulação nacional, no que diz respeito ao espaço reservado aos alimentos, seu consumo, armazenamento e preparo. Analisando esse periódico entre os anos 1914-1918, pretende-se relacionar o papel feminino dentro do lar com a questão da segurança alimentar, principalmente no que concerne à construção de um patrimônio alimentar, uma vez que suas páginas trazem referências aos diversos aspectos relacionados ao preparo de alimentos, como parte do zelo e da manutenção da casa. Nesse sentido, algumas questões se impõem: como os alimentos aparecem na fonte analisada – *O Jornal das Moças* – no período de 1914 a 1918? Em que medida os temas se relacionam a questões como segurança alimentar e o papel feminino no lar? Uma revista especialmente dirigida ao público feminino traz menções ao conflito mundial que eclodiu em meados do ano de 1914? E, se o faz, de que forma aborda tal fato nas reportagens, artigos, propagandas sobre alimentos?

PALAVRAS-CHAVE: *Jornal das Moças*, patrimônio alimentar, espaços do feminino, cultura alimentar, segurança alimentar.

ABSTRACT: The study of records related to food in female magazines provides the rescue of values of the regional and local cuisine, which are charged of history and food culture. In this way, this type of study can bring us the possibility of a reflection on the social interactions revealed from the transcript of culinary knowledge, indicating certain eating patterns. From this premise is intended to analyze the sources, the *Jornal das Moças* (Journal of Young Women) – a weekly magazine produced in the city

of Rio de Janeiro between 1914 and 1965 with national circulation –, regarding to everything involving food preparation and the space reserved for food, consumption, storage and preparation. Thus, analyzing the pages of this periodical between the years 1914-1918, would seek to link the feminine role in the home with the issue of food security especially regarding to the construction of a food heritage, since its pages have references about everything involving food preparation, and the care and maintenance of the house. In this sense, a question arises: how foods appear in the analyzed source – the magazine *Jornal das Moças* – in the period 1914-1918? How the extent of these themes are related to issues such as food security and the female role at home? A magazine specially directed to women brings references to the global conflict that erupted in mid-1914? And if it does, how they approach this fact in the reports, articles and advertisements on food?

KEYWORDS: *Jornal das Moças*, food heritage, feminine spaces, food culture, food security.

A temática que envolve o acesso da população em geral a alimentos de qualidade se relaciona diretamente com a Segurança Alimentar e esta, por sua vez, aos Direitos Humanos, pois, conforme conceito definido pela FAO (Food and Agriculture Organization) em 1996, “A segurança alimentar existe quando toda pessoa, em todo momento, tem acesso físico e econômico a alimentos suficientes, inócuos e nutritivos para satisfazer suas necessidades alimentares e preferências quanto aos alimentos, a fim de levar uma vida saudável e ativa”. Nesse sentido, as preocupações alimentares devem ser mais abrangentes do que o “comer”, mas sobretudo devem versar sobre “o que comer” e “o que não comer”. Para tanto, dizem as autoridades e estudiosos da área que é emergente que a Segurança Alimentar seja estudada em sua dimensão de patrimônio cultural e de identidade¹.

Conforme nos alerta Belik e Siliprandi², a definição de segurança alimentar vai além do simples abastecimento, devendo-se considerar também as preferências, a nutrição, o armazenamento, tanto no que diz respeito às escolhas e necessidades coletivas como as individuais. E é justamente a satisfação

¹ O Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional propôs em carta política, resultante do VII Encontro Nacional ocorrido em 2013 em Porto Alegre (RS), que é urgente que se defenda a comida como um patrimônio, pois se acredita que só assim será possível enfrentar as questões relativas à Soberania e à Segurança Alimentar e Nutricional brasileiras. Com esse intuito, lançou-se uma campanha denominada “Comida é Patrimônio”, que pretende instigar uma reflexão a partir de quatro temas: Comida é bem material e imaterial; Comida é identidade, memória e afeto; Comida é diálogo de saberes; Modos de viver, produzir e comer. Para mais informações sobre essa campanha e outras orientações quanto aos fóruns já realizados, consultar o site do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, disponível em: <<http://www.fbssan.org.br/index.php?lang=pt-br>>.

² Belik, Siliprandi 2010: 189.

dessas escolhas alimentares que se deseja pesquisar, já que elas podem revelar questões relativas à vida doméstica e ao gênero – em especial, as mulheres de uma certa camada social urbana que ainda não haviam entrado no mercado de trabalho e que tinham, dentro de seu domicílio, grande responsabilidade relativa à sua “natureza” feminina como nutrizes.

O estudo do patrimônio alimentar propicia assim uma análise material, ou seja, dos artefatos utilizados para a produção e a preparação dos alimentos (eletrodomésticos, objetos da cultura material) e do próprio alimento, bem como o estudo da dimensão imaterial, das práticas, dos saberes e dos sabores – sendo que as análises se completam e complementam uma a outra. Ou seja, é preciso um estudo do todo, tanto da dimensão material como da imaterial, bem como das relações estabelecidas entre elas.

A preocupação em torno da comida é, antes de mais nada, uma preocupação com a própria sobrevivência. A escassez e a abundância estão presentes na vida do homem ao longo de toda a sua história. Atualmente, discute-se muito intensamente o significado de uma alimentação adequada e, uma vez reconhecida, como garanti-la a toda a população. Dessa forma, crescem discussões sobre agricultura familiar camponesa e indígena; conceitos e reflexões sobre patrimônio alimentar brasileiro; formas de consumo dos sabores e saberes tradicionais. Afinal, a alimentação é um direito social previsto no Brasil na Emenda Constitucional n.º 64/2010 e, ao lado da preocupação com o combate à fome, o país também tem se deparado com a necessidade de frear o aumento assustador de pessoas com sobrepeso ou excesso de peso.

Quando o tema é a comida, seu caráter meramente biológico nem sempre é o que mais chama a atenção ou atrai “juntando água na boca”. O que o assunto suscita, em geral, é a sua relação com os aspectos sociais, econômicos, políticos, religiosos e, sobretudo, culturais, afinal, a alimentação é uma das formas de expressão da cultura de uma sociedade.

Diante disso, considera-se que o estudo dos registros contidos em revistas femininas pode contribuir para recuperar e conhecer certas características da cozinha em um certo período, qual seja, entre 1914 e 1918, tempo de duração da Primeira Guerra Mundial. O que se quer é conhecer como o tema da alimentação aparece nos números da revista no recorte temporal analisado, bem como de que forma o conflito é mencionado nas páginas do periódico e suas conexões com o papel feminino em relação ao lar e aos alimentos.

O presente trabalho faz parte de uma pesquisa maior³, que envolve o levantamento e organização, fichamento e análise de todo material sobre

³ Desde 2013 desenvolvo uma pesquisa que envolve alunos de graduação junto ao Programa Institucional de Iniciação Científica (PIBIC) da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, sendo parte desse projeto financiado por esta instituição em forma de bolsas para os alunos pesquisadores. Para o presente trabalho, participou como pesquisador no levantamento

alimentação presente no período *Jornal das Moças*, de 1914 a 1965, período de sua circulação. O fichamento das fontes é primordial quando se deseja analisar periódicos, pois facilita a visualização e a sistematização das informações.

Metodologicamente falando, tratou-se de uma pesquisa de análise de fontes primárias, o *Jornal das Moças*, entre os anos 1914 e 1918. Foram realizadas as leituras das fontes buscando quaisquer menções sobre os alimentos. Desde o início, constatou-se que havia um espaço em que o tema era recorrente: a coluna “De tudo um pouco”. Priorizou-se na análise: o nome das receitas, o conteúdo geral delas (ingredientes e modos de preparo) e o sabor predominante (doce, salgado ou neutro).

Importante ressaltar preliminarmente a escolha no título da pesquisa do termo Segurança Alimentar, que surgiu “formalmente” logo após o conflito analisado, qual seja, a Primeira Guerra Mundial. Para muitos estudiosos, este conceito está presente no Ocidente, ainda que não em sentido idêntico, desde a Idade Média, mas teria retornado com maior destaque a partir da Grande Guerra (1914-1918). Nesse período, o termo era fortemente associado ao conceito de Segurança Nacional e à capacidade de cada país produzir sua própria alimentação. No entanto, é somente a partir da Segunda Guerra Mundial e da criação da Organização das Nações Unidas, em 1945, que o conceito ganha força.

I. A MULHER E A *BELLE ÉPOQUE* BRASILEIRA

Pudim Amarra-Marido

*Dois pires de batatas-doces, cozidas e penetradas;
um pires, mal cheio, de farinha de trigo,
leite dum côco,
uma chícara, mal cheia, de manteiga,
6 ovos, as claras batidas separadamente.
Bate-se tudo bem, unta-se a fôrma,
com a calda queimada ou manteiga,
e leva-se para cosinhar em forno quente.*

Quando estiver prompto, podem crêr... que o marido esta amarrado.⁴

O Brasil do final do século XIX e do início do XX é um país embalado por ideias higienistas que influenciaram toda uma estrutura social, induzindo

e organização das fontes o aluno de graduação em História da PUCPR, Lucas Santos Rosa, a quem agradeço a dedicação e o empenho.

⁴ *Jornal das Moças*, edição 34, 01 de outubro de 1915.

a uma série de atitudes e valores. Os modelos de família considerados ideais consideravam que pai e mãe devem proteger o lar, submetendo-se a um Estado vigilante que zela pelo espaço público e privado.

A Proclamação da República, em 1889, trouxe consigo a lei do casamento civil, que mantinha o homem como representante legal da família, concentrando em suas mãos o pátrio poder e dando-lhe legitimidade para administrar os bens do grupo familiar e autorizar a mulher a trabalhar fora do lar⁵. O Código Civil de 1916 perpetuou a figura do marido como cabeça do casal, conservando às mulheres um papel restrito justificado pela sua “natureza” frágil. A posição feminina, juridicamente, portanto, era de subordinação e dependência, especialmente a mulher casada, sendo esta equiparada aos alienados e menores de idade.

Esse também é um período em que o sucesso profissional do marido é considerado um reflexo de sua vida privada. Um lar bem administrado e em harmonia reflete no homem uma capacidade para desenvolver seus negócios, sendo que, conforme Araújo⁶,

[...] os compromissos ligados à ocupação profissional do chefe de família nos setores médios e nas elites determinam o estilo de vida familiar, não só no que se refere à economia doméstica mas também aos horários de convívio, de refeição, de lazer e de descanso do lar.

Apesar de grande parte das mulheres brasileiras não terem instrução, ou a terem de maneira precária, nos centros urbanos e nos lares abastados elas tinham acesso a uma certa leitura. A maior parte dos homens considerava que a educação feminina não deveria ser no campo das ciências, das engenharias, muito menos no das armas, e que seria melhor que elas se instruissem e se interessassem por assuntos relacionados às suas capacidades “naturais”, ou seja, assuntos do lar, cuidados com os filhos, aparência, vestuário, e claro, o tema por excelência, a cozinha e os quitutes. Uma crônica do *Jornal do Brasil*, de 1896, trazida por Araújo⁷, diz, “[...] uma mulher versada nos doces segredos de tornar um homem feliz é amabilíssima, uma mulher formada em Direito seria detestável”.

Entretanto, a leitura como hábito doméstico não era malvista, ainda mais se esta ilustrasse e contribuísse para a construção de um paradigma virtuoso de mulher. Este modelo ia ao encontro dos objetivos veiculados nas revistas femininas, contribuindo para um aprendizado para “apanhar” e “conservar” um marido. É o caso do artigo que toma meia página do primeiro volume

⁵ Somente em 1943, a legislação brasileira irá conceder permissão para a mulher casada trabalhar fora de casa sem a autorização expressa do marido.

⁶ Araújo 1995: 51.

⁷ Ibid. 1995: 71.

do *Jornal das Moças*, denominado sugestivamente “O que a mulher deve ser”. São ao todo 18 passos do que se espera dela, 10 no primeiro volume, quatro no segundo e, por fim, quatro no terceiro volume⁸.

1 – Honrada por dever e não por calculo. É uma triste verdade que nem todas as honradas se casam, mas não é também menos verdade que as maculadas só por excepção se matrimoniam.

2 – Coquette com o homem com a quem amou, mas não com dois ao mesmo tempo, como ás vezes acontece, pois acabará por não apanhar nenhum.

3 – Usar de maior limpeza e asseio possíveis. Aos homens agrada tanto a mulher assejada como desagrada a que se descuida com sua hygiene. Venus, em nudez, a sahir das brancas espumas das aguas, é mil vezes mais bella do que uma senhorita, cheia de enfeites e de oleos.

4 – É de bem que **procure agradar ao homem, pois para isso nasceu**, mas sem que tente deslumbral-o, affectando dotes e qualidades que não possui. Com cadeiras postiças e seios de algodão ateará incendio ao combustivel do amor, ou, quando isso aconteça, bem depressa se extinguirá.

6 – Si esta enamorada e é correspondida, procure, si o seu coração consente, não ceder ao namorado mais do que a boa educação permite. Embriague-o com palavras, com suspiros, com promessas, com lagrimas, mas não consinta nunca que o amor sinta o sabor dos beijos. Póde alguma vez, quando já se sente quasi garantida pelo compromisso amoroso, fingir um instante de distração para que o namorado a beije, reclamando, porém, em seguida, em termos brandos, contra a ousadia. Isso aguçará o desejo do casamento para mais breve.

7 – **Quando for esposa, é que deve, mais do que nunca, galantear o marido, para que este nunca se enfare do amor conjugal.** Deve levantar-se mais cedo do que elle e sempre ás escuras ou sob a penumbra do aposento, para que o marido não a veja desgrenhada.

11 – **Adestrada** em todos os mistéres domesticos. Caso não tenha necessidade de fazel-os executar, servir-lhe-á para dirígil-os, porque quem não sabe uma cousa, não sabe outra.

⁸ *Jornal das Moças*, edição 01, 21 de maio de 1914.

Uma casa limpa e bem dispostos os seus moveis, desperta os instinctos estheticos e dá boa ideia da capacidade da dona da casa.

Acredita-se que o talento culinario de algumas esposas tem produzido a espantosa fecundidade dos escriptores, seus maridos.

12 – Ser um pouco instruida. Conhecer bem, pelo menos, os rudimentos da arithmetica e da leitura. A mulher é o primeiro funcionario do Estado Familiar, pois tem a seu cargo a importante funcção da despeza, cuja anarquia rebentam tantas revoluções.

Do bom desempenho deste cargo depende o equilibrio das finanças domesticas.

A quebra de muitos negociantes é devida, na maior parte, ás qualidades anarchicas e prodigas de suas mulheres.

Quando a cozinha suspende pagamentos, o escriptorio estremece; paralyza-se o serviço de mesa e sobrevem a dispensa geral de empregados, pela ausencia do pagamento de salarios⁹.

Dos 18 pontos foram escolhidos oito (que trazem seus números originais como aparecem nos periódicos), por acreditar que são estes os que melhor ilustram o que se esperava das mulheres nesse tempo. De acordo com esse artigo, aquelas que seguiam tais preceitos seriam as consideradas “bem-sucedidas”, alcançariam o modelo almejado de mulher: casar-se, manter-se casada, ter um lar harmonioso, feliz e bem-administrado. Vê-se neste e em outros artigos veiculados em periódicos ou na literatura em geral que a crença na existência de uma “natureza feminina” voltada ao lar ainda estava bastante em voga, situação que demoraria bastante a esmorecer – e não podemos dizer que hoje desapareceu por completo.

Na edição 87, de 08/02/1917, há um artigo denominado “As paixões e os sentimentos na mulher”, com uma série de lugares-comuns sobre essa dita “natureza feminina”, marcas que caracterizam o gênero. Ao afirmar que “A mulher é um ser essencialmente volúvel”, o autor escreve que vai chamar para si a cólera de algumas mulheres. No entanto, segue o autor, “não há tarefas sem dissabores”, e ele assume a de dizer o que considera verdades, como, por exemplo, “a mulher foi feita para a inconstância”; “nunca, ou quasi, é a razão que a dirige; é quasi sempre o capricho”; “a mulher é assim constituída, é como a hera que se liga a quem a sustem”.

Esse dom natural, essa graça típica do feminino estaria determinada, antes de tudo, pelo fator biológico. O “ser mulher” seria determinante em suas habilidades da vida privada. Como prevê Maluf e Mott¹⁰ sobre os arquétipos femininos do período, “o lugar da mulher é o lar, e sua função consiste em

⁹ *Jornal das Moças*, edição 02, 01 de junho de 1914. Sem grifo no original.

¹⁰ Maluf, Mott 1998: 373.

casar, gerar filhos para a pátria e plasmar o caráter dos cidadãos de amanhã. Sob esta ótica, não existiria realização possível para as mulheres fora do lar”. Considerava-se como verdade “quase” incontestável que as mulheres deveriam se ocupar da casa e os homens do mundo do trabalho.

“Quase” porque nem todas as mulheres pensavam assim. Havia muitas vozes femininas que clamavam por direitos iguais, tanto no que diz respeito aos direitos civis quanto aos políticos.

Tanto é assim que chegavam pela imprensa notícias que traziam algum alento às mulheres que valorizavam a igualdade entre os sexos. É o caso da edição 81, de 1916, que tem como manchete “A obra feminina na actual guerra”, de autoria de A. C. – o que torna difícil saber quem escreveu o texto e qual o seu sexo. A matéria narra a situação de mulheres de países em guerra que saíram de suas casas para trabalhar fora.

Uma verdadeira revolução social opera-se com o actual conflicto europeu. A mulher toma posições salientes no tectrico momento, que arrasta a Europa a uma das mais horríveis rajadas de sangue.

Albert Thomas, personalidade em evidencia no actual gabinete francez, acaba de fazer mais um vibrante apello a todas as mulheres francezas convidando-as a collaborarem na obra da defeza nacional.

[...] Em todos os paizes em guerra a mulher substitue o homem, que segue para os campos da luta afim de pagar o tributo de sangue exigido pelo amor á Pátria; na Inglaterra segundo declaração do ministro do commercio empregam-se 400.000 mulheres em diferentes mistéres, sendo em numero maior as que trabalham nas officinas de metalurgia¹¹.

Exaltando as capacidades femininas, o estadista elogiado pelo autor do artigo reforça a ideia da mulher como auxiliar do marido, exercendo um papel coadjuvante. Na ausência do marido, a mulher demonstra ter capacidades plenas em situações de emergência, mas quando as coisas voltam ao “normal”, a mulher reassume seu papel complementar.

Dessa forma, os papéis predominantemente considerados “normais” e desejados seriam o marido como provedor e a esposa-mãe como protetora do espaço doméstico. Qual seria, pois, o melhor destino para a mulher? A maioria das pessoas certamente responderia tal como preconizou o médico eugenista Renato Kehl¹²: “[...] não há felicidade senão no casamento”¹³. E parece ter bebido dessas máximas a maior parte dos que escreviam para as leitoras do *Jornal das Moças* do período.

¹¹ *Jornal das Moças*, edição 81, 04 de janeiro de 1917.

¹² Renato Kehl (1889-1974), entre 1910 e 1940, empenhou-se em realizar a propaganda eugênica no Brasil, sendo considerado por Monteiro Lobato o “pai da eugenia no Brasil”. Publicou vários livros e artigos sobre o tema e fundou a Sociedade Eugênica Paulista, em 1931. Souza 2006.

¹³ Idem: 388.

2. “DE TUDO UM POUCO” PARA O *JORNAL DAS MOÇAS*

O *Jornal das Moças* foi um periódico de circulação nacional, produzido na cidade do Rio de Janeiro, entre 1914 e 1965. Inicialmente, tinha periodicidade quinzenal e, mais tarde, passou a ser semanal, sendo vendido toda quarta-feira nas bancas, por 400 réis, ou por assinatura. Fundado por Agostinho de Menezes e de propriedade da Editora *Jornal das Moças* Ltda., já em seu primeiro volume, lançado em 21 de maio de 1914, o periódico diz a que veio:

Levar ao lar das famílias patricias, além da graça e do bom humor que empolgam, da musica e canto que embalam, os brincos e contos infantis que deleitam, a moda que agrada, do romance que desfaz as visões tristes da existencia, da nota mundana que satisfaz a curiosidade, insofrida, os conhecimentos uteis que instruem, eis certamente a mais bella feição da imprensa que procura viver do favor publico¹⁴.

Dessa forma, a cada quinzena e, posteriormente, semana¹⁵, a leitora tinha acesso a um conteúdo de variedades de no mínimo 30 e no máximo 50 páginas. Havia anúncios de lojas, em sua maioria cariocas, que vendiam de *tailleurs, robes e manteaux* a água de colônia, licores, gravuras. A publicação também trazia fotos das senhoritas chics da sociedade, poesias, notícias de escolas femininas, pensamentos, contos, conselhos de moda, etiqueta, vestuário, beleza e afazeres do lar (bordados, costuras e cozinha).

Entre 1914 e 1918, as publicações voltadas para a moda apareceram em maior quantidade que as de qualquer outro assunto, o que revela a preferência dos editores pelo tema e/ou reflete o desejo do público leitor.

A temática da alimentação não tinha o destaque que mais tarde viria a ter com a criação de uma coluna dedicada a receitas de quitutes¹⁶. No período analisado, havia a coluna de variedades “De tudo um pouco”, espaço em que apareciam as receitas, junto a conselhos sobre animais domésticos, virtudes medicinais de alimentos e até mesmo notícias bizarras como “povoamento da Terra” ou informações sobre tratamento contra pragas de roseiras.

¹⁴ *Jornal das Moças*, edição 01, 21 de maio de 1914.

¹⁵ A revista foi quinzenal de maio de 1914, quando foi lançada, até junho de 1916 e, então, a partir da edição 50, passou a ser semanal.

¹⁶ A partir da década de 1930, o *Jornal das Moças* passou a ter uma coluna específica sobre o tema da alimentação, que incluía preparo, conservação e conselhos. Em relação à mesma pesquisa, publicou-se um artigo “Fontes para história da alimentação e patrimônio alimentar: a coluna ‘Vamos preparar os quitutes’, no *Jornal das Moças*, nos anos 1950”. Pilla 2015.



Figura 1: *Jornal das Moças*, ed. 103, de 07 junho de 1917

Sobre a culinária propriamente dita, os números do *Jornal das Moças* trazem predominantemente receitas. No entanto, junto a elas encontramos menções a alimentos como leite, ovos, frutas e à criação de aves (pombos e galinhas). Não se encontrou quaisquer menções sobre a combinação dos pratos apresentados com vinhos ou outras bebidas ou conselhos sobre a utilização de toalhas, talheres, copos e outros objetos de mesa. Tal como foi

observado por Braga¹⁷ em sua análise “Alimentação e publicidade alimentar na Revista ABC (1920-1926)”, ainda que em contextos diferentes, percebe-se pelo teor das receitas, a maioria de doces, que o periódico brasileiro, assim como a revista portuguesa estudada pelo autor, trata da alimentação de uma elite urbana. Como observa Braga¹⁸, “tenhamos em atenção que a doçaria era cultivada por senhoras da aristocracia e da burguesia desde há muito”.

As receitas são apresentadas de forma bastante simples e objetiva. Em geral, não há complicações nas técnicas de preparo, e estas, por sua vez, não demandam qualquer tipo de utensílio muito sofisticado. Isso parece revelar um tempo em que a experiência excluía a necessidade de detalhes do “passo a passo”. Para Considera¹⁹, não falar ou falar muito pouco sobre equipamentos que auxiliam na prática culinária “[...] torna implícita a existência de um conhecimento prévio do ato de cozinhar e servir”.

Bolo fim de século: quatro claras, quatro colheres de assucar, batem-se bem como para suspiros, junta-se uma colher de manteiga, 4 colheres de farinha de trigo, 1 colherinha de bicarbonato de sódio e bota-se em fôrma. Forno brando²⁰.

Vê-se nessa, bem como em outras receitas, que não há menção à precisão das quantidades – uma colherinha, quatro colheres de açúcar ou farinha – ou ao tempo para assar, e muito menos se explica o que seria um forno brando – seria um forno médio? Algumas receitas realmente se tornam misteriosas para nós, como, por exemplo, Tortas à moleira.

Depois de amanhadas as tortas, golpeiam-se, temperam-se com sal e pimenta e enfarinham-se. Põem-se em seguida numa çararola com manteiga e levam-se ao forno. Quando a manteiga está loura, voltam-se as tortas e deixam-se passar durante uns dez minutos. Na ocasião de se servirem, junta-se-lhes salsa picada e enfeitam-se com rodela de limão²¹.

Quem de nós conseguiria ou se sentiria atraído a realizar tal receita?

Em um grande universo de receitas – aproximadamente 430 nos cinco anos observados –, são em número considerável as que fazem menção a outros

¹⁷ Braga 2007.

¹⁸ Ibid.: 218.

¹⁹ Considera 2008: 22.

²⁰ *Jornal das Moças*, edição 28, 01 de julho de 1915.

²¹ *Jornal das Moças*, edição 86, 08 de fevereiro de 1917.

países em seus nomes²². São ao todo 77 receitas²³ que prometem trazer experiências de outros lugares, alguns bastante distantes ou até mesmo exóticos, que podem dar um toque de autoridade a uma refeição, sofisticação a um jantar ou a um chá com as amigas.

Interessante a presença em número quase igual de pratos da culinária italiana (13) e da culinária francesa (14); empatam os pratos, doces ou salgados, da culinária americana (cinco), chinesa (cinco), espanhola (cinco) e inglesa (cinco). É curioso pensar que de toda essa gama de iguarias somente quatro são portuguesas, ainda que apareçam na listagem doces que nos remetem ao universo luso como pudim de freira, doces de ovos e doce de ginja. Muitos pratos da culinária francesa, por mais que não tragam no título uma menção a cidades ou às próprias palavras “francesa” e “França”, têm grafia em francês – e, então, passam de 14 para aproximadamente 30. É o caso da “maçans merengueé” ou “picadinho de filet – hachis de filet de boeuf”²⁴.

²² Interessante nesse sentido é o estudo que Braga fez sobre as influências estrangeiras nos livros de receitas portuguesas entre os séculos XVI e XIX. A autora observou a presença de um considerável número de receitas com designação estrangeira, tal como se pode verificar nas receitas aqui enumeradas, assim como há nos livros do além-mar uma igual preponderância de receitas italianas, francesas e algumas, como no nosso *Jornal das Moças* (1914-1918), de lugares exóticos como China e Sérvia. Braga 2007.

²³ *Jornal das Moças*, 1914, edição 2, panela italiana; edição 11, bolo chinês; edição 12, bolo americano; edição 14, pato à francesa com guarnição de nabos; edição 15, perdizes estufadas à francesa e queijadas de Sintra. *Jornal das Moças*, 1915, edição 32, fígado de vitela à italiana; edição 33, pato à italiana; edição 34, língua romana; edição 35, sopa paraguaia; edição 36, pão de Gênova e frango a Mônaco; edição 39, costeletas de carneiro à madrilenha. *Jornal das Moças*, 1916, edição 42, doces de ovos à portuguesa; edição 47, pão americano. *Jornal das Moças*, 1917, edição 82, salmão à holandesa, pão de ló francês, pudim espanhol e Biscoitos Reims; edição 84, escalopes de vitela à italiana, pão de ló americano e bacalhau frito à veneziana; edição 89, pescada italiana; edição 91, vagens à inglesa, petit-pois à francesa e petit-pois à moda de Bruxelas; edição 106, molho à flamenga; edição 107, gateau à Liège; edição 111, pastéis de frango à russa; edição 113, aspargos à italiana; edição 118, batatas à moda suíça; edição 119, molho espanhol; edição 120, pão de ló chinês e biscoitinhos de Worms; edição 122, creme chinês e presunto de Modena; edição 123, creme chinês e banuelos da Sérvia; edição 126, biscoitos de Reims; edição 133, bolachinhas americanas. *Jornal das Moças*, 1918, edição 137, pão de ló de Sintra; edição 138, pudim cubano; edição 140, gateau de Anvers; edição 141, pastéis à inglesa e gateau americano; edição 142, gallettes flamengas; edição 144, marmelada à inglesa; edição 147, pudim espanhol e biscoitos Montpellier; edição 148, pastéis à espanhola, bolos parisienses e tortas à inglesa; edição 150, pudim cubano; edição 151, cakes londrinos; edição 152, brunuelos de Sevilha; edição 153, pão de ló marselhês; edição 154, pão de ló suíço; edição 155, marmelada à inglesa; edição 156, fatias da China; edição 157, creme de espumas à italiana; edição 158, gateau de Limoges; edição 160, pão de ló de Sintra; edição 161, biscoitos aliados; edição 162, pão de ló francês; edição 167, queijo Itália e pastéis de lagosta à francesa; edição 169, couves de Bruxelas au beurre e gallettes suíças; edição 171, batatas alsacianas; edição 172, petit-choux parisienses e ovos à piemontesa; edição 178, pão de Wiesbaden e caldo verde à trasmontana; edição 179, biscoitos de Reims; edição 180, rabada à flamenga e polpetes à italiana. Nas receitas elencadas acima, escolheu-se atualizar seus títulos à grafia atual.

²⁴ *Jornal das Moças*, edição 166, 22 de agosto de 1918, e edição 158, 27 de junho de 1918.

Das 77 receitas, somente duas fazem referência a um país contrário ao grupo dos países aliados ou que, pelo menos, tenha declarado neutralidade na Primeira Guerra, instigando a investigação. Isso é no mínimo curioso, já que havia grande presença de comunidades alemãs no estado do Rio de Janeiro²⁵, como em Petrópolis, Teresópolis e Nova Friburgo, cujos imigrantes trouxeram consigo uma série de receitas de embutidos, queijos, e alguns doces, além de terem aberto as primeiras fábricas de cerveja²⁶. Coincidência ou não, uma delas é de 1917, Biscoitinhos de Worms²⁷, e a outra data de 14 de novembro de 1918, quando a guerra já tinha acabado. Junto a bolinho de abóbora e sêmola com maçans, encontramos pão Wiesbaden²⁸:

Põem-se numa terrina 250 grammas de aveia. Faz-se uma massa acrescentando essa farinha; dois ovos inteiros, duas gemmas; 125 grammas de assucar. Para levedar a massa 10 grammas de cremor de tartaro e 5 grammas de bicarbonato de sodio. Deixa-se repousar meia hora. Doura-se com gemma de ovo. Mette-se numa forma untada de manteiga em forno bastante quente²⁹.

Outras ausências percebidas são da culinária da América do Sul, com um único prato em 1915, a sopa paraguaia, e da América Central, com a contribuição de Cuba. O que significariam essas faltas?

²⁵ Em especial se fala do Estado do Rio de Janeiro porque a editoração da revista era feita lá. Mas, sabe-se da grande influência dos países de tradição alemã na cultura brasileira, especialmente no Sul e Sudeste do país.

²⁶ As primeiras fábricas de cerveja no Brasil foram fundadas no Rio de Janeiro por imigrantes alemães, em meados do século XIX. Sobre essa temática, ver o artigo de Limberger 2013, “O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução”.

²⁷ Worms é uma cidade da Alemanha que fica no estado da Renânia-Palatinado e é famosa pela fabricação de vinho.

²⁸ Wiesbaden é a capital do estado de Hessen, na Alemanha, e situa-se à margem direita do Reno.

²⁹ *Jornal das Moças*, edição 178, 14 de novembro de 1918.



Figura 2: *Jornal das Moças*, ed. 35, de 15 de outubro de 1915

Algumas receitas deste conjunto fazem menção em seu título a algum estado brasileiro, mas sua representatividade é bastante pequena – são apenas 13, sendo cinco da Bahia, uma de Alagoas, duas do Pará, uma do Maranhão, uma de São Paulo, três do Rio de Janeiro³⁰ –, o que revela que a culinária nacional, ou que se entendia como nacional, predominava no imaginário de quem escolhia as receitas a serem publicadas, merecendo pouquíssimo ou nenhum destaque a culinária regional.

Na verdade, tais como os livros de cozinha que circulavam no Brasil no mesmo período, a pequena listagem de receitas a cada edição servia para instruir as donas de casa, introduzir novas variações, trazer novas ideias para antigas “misturas”. A intenção era incrementar a culinária do cotidiano, contribuindo para a elaboração de um trivial chic, como o caso da sopa de

³⁰ *Jornal das Moças*, 1914, edição 3, pão de Petrópolis; edição 5, roscas da Bahia; edição 6, biscoitos baianos; edição 15, camarões à baiana. *Jornal das Moças*, 1915, edição 33, bolo baiano; edição 39, paulistas; *Jornal das Moças*, 1916, edição 43, pudim fluminense; edição 47, bolo Icarai. *Jornal das Moças*, 1917, edição 119, fritada alagoana. *Jornal das Moças*, 1918, edição 139, pão de ló maranhense; edição 140, bolos paraenses; edição 142, pão de ló baiano; edição 164, manúes do Pará.

tartaruga – *potage à tortue* (imitação)³¹, em que se usava vitela e frango no lugar do simpático quelônio.

Sopa de Tartaruga

Potage á la tortue (imitação) – Toma-se três kilogrammas de carne de vitella e a carne de uma galinha, e põe-se em uma panella que se enche até o meio com consommé e acaba-se de encher com molho louro, duas cenouras, uma cebola e dois dentes de cravos. Prepara-se á parte a metade de uma cabeça de vitella bem aferventada; envolve-se em um panno com doze pimentas do reino, um pouco de maciz de noz moscada, e cozinha-se com essa trouxa a cabeça, regando-a com consommé e vinho Madeira secco. Quando a cabeça ferver bem durante tres horas junta-se meia lata de cogumellos e dois ovos, despeja-se a sopa sobre esses ovos.

Outras ponderações podem ser feitas a respeito das receitas como, por exemplo, a questão da presença constante de alguns ingredientes. Os ovos aparecem sempre em boas quantidades, nunca menos do que meia dúzia nas receitas de bolos e massas. Desde os primeiros números da revista, nota-se a preocupação com o acesso a esse importante ingrediente. Na edição 9, de 12 de setembro de 1914, dá-se a dica de como ter acesso a uma grande quantidade de ovos, com incentivo à produção durante o inverno, assim como a melhor forma de criar as galinhas e como alimentá-las: “[...] a alimentação de base exclusivamente de grãos, além de ser de um preço muito elevado, não contém os elementos que são absolutamente necessários a obter-se um desenvolvimento precoce e postura abundante”³².

Outra questão que apareceu muito pouco na coluna de variedades “De tudo um pouco”, onde figuravam as receitas, é a preocupação a respeito da conservação dos alimentos. Encontramos somente conselhos sobre o melhor condicionamento do presunto ou sobre conservação de frutas.

Em nenhum momento eram publicadas receitas que sugeriam grande rendimento ou que pudessem ser produzidas para serem vendidas. A característica principal das receitas do *Jornal das Moças* era a de uma cozinha caseira, para ser consumida no espaço do lar.

³¹ *Jornal das Moças*, edição 182, 12 de dezembro de 1918.

³² *Jornal das Moças*, edição 09, 12 de setembro de 1914.

3. *JORNAL DAS MOÇAS* E A PRIMEIRA GRANDE GUERRA

Em relação à exportação e a importação de alimentos, Bertonha³³ nos diz que, no início do século XX, “trigo, carne, café e outros produtos alimentícios saíam da Argentina, do Uruguai ou do Brasil para consumo na Europa, enquanto chá, bananas ou cacau circulavam pelo mundo, a partir da Índia, da América Central e da África Central”.

Nos primeiros anos de conflito, entre 1914 e 1917, o Brasil manteve-se neutro, buscando não restringir os produtos exportados, principalmente o café. Somente após a entrada dos Estados Unidos na guerra, em abril de 1917, é que muitos dos periódicos brasileiros começaram a demonstrar apoio explícito ao bloco dos Aliados. Em 26 de outubro de 1917, o Brasil declarou guerra à aliança germânica. A participação efetiva no conflito, no entanto, só se daria em 1918. Houve patrulhamento da costa brasileira, oficiais médicos compuseram, junto com militares do exército, uma missão militar de 161 homens, enviados à França em 1918 para apoiar os Aliados. Para Bertonha³⁴, “na realidade, a atuação mais efetiva do Brasil se deu pela criação da Divisão Naval de Operações de Guerra (DNOG), criada em janeiro de 1918. Essa força tarefa naval tinha como objetivo apoiar os aliados em luta contra os alemães na região do Atlântico Central e do Norte, próximo da África”.



Figura 3: *Jornal das Moças*, edição 166, de 12 de agosto de 1918

³³ Bertonha 2011: 13.

³⁴ Id. 2011: 109.

Como um periódico feminino, como o *Jornal das Moças*, abordaria a guerra? Com que frequência? E de que forma noticiaria o tema alimentação no que diz respeito à segurança alimentar?

A relação direta com a guerra não foi, de fato, encontrada no ano de sua eclosão – lembrando que ela iniciou em 28 de julho de 1914 e se prolongou até 11 de novembro de 1918. Ao longo de 1915, alguns artigos surgiram, tendo como temas o próprio conflito, a Cruz Vermelha e, até mesmo, em um deles, crianças que se tornaram órfãs de guerra.

À medida que a guerra se prolongava, estes artigos se tornaram mais frequentes e, em 1916, apareceram outras formas de abordagem como um concurso literário no qual as jovens leitoras deveriam enviar contos sobre a guerra, poetizando-a. Entre sonetos, artigos e imagens, podemos quantificar que, em 1916, foram publicados, em diversas edições, quatro contos literários, sete publicações “O *Jornal das Moças* na Guerra”³⁵, um artigo sobre a Cruz Vermelha, uma coluna sobre a mulher no mercado de trabalho e duas colunas defendendo o militarismo.

Apesar de envolver todos os continentes e grande parte das nações de forma direta ou indireta, a Primeira Guerra Mundial não parece ter comprometido o cenário brasileiro no que diz respeito aos alimentos – pelo menos é o que parece demonstrar o *Jornal das Moças*, já que a publicação não faz nenhuma referência clara à relação entre as receitas publicadas e a guerra. Continuaram a ser divulgadas receitas, principalmente, de massas, bolos e biscoitos, mas houve um aumento de carnes diferentes – como o coelho – ao longo do ano de 1917 e 1918. Não se encontrou, no período analisado, nada a respeito da escassez de produtos, indicações sobre a necessidade de economizar determinados ingredientes ou conselhos sobre substituições de alimentos – o que parece confirmar a ideia de que durante o período em que ocorreu o conflito mundial, pouco se refletiu em terras brasileiras sobre questões alimentares. As consequências da Primeira Guerra talvez venham a ser mais percebidas nos anos que se seguiriam, que são objeto da continuidade desta pesquisa, um levantamento das fontes e análise das receitas contidas no *Jornal das Moças* nos anos 1920.

³⁵ *Jornal das Moças*, edição 71, 25 de outubro de 1916.

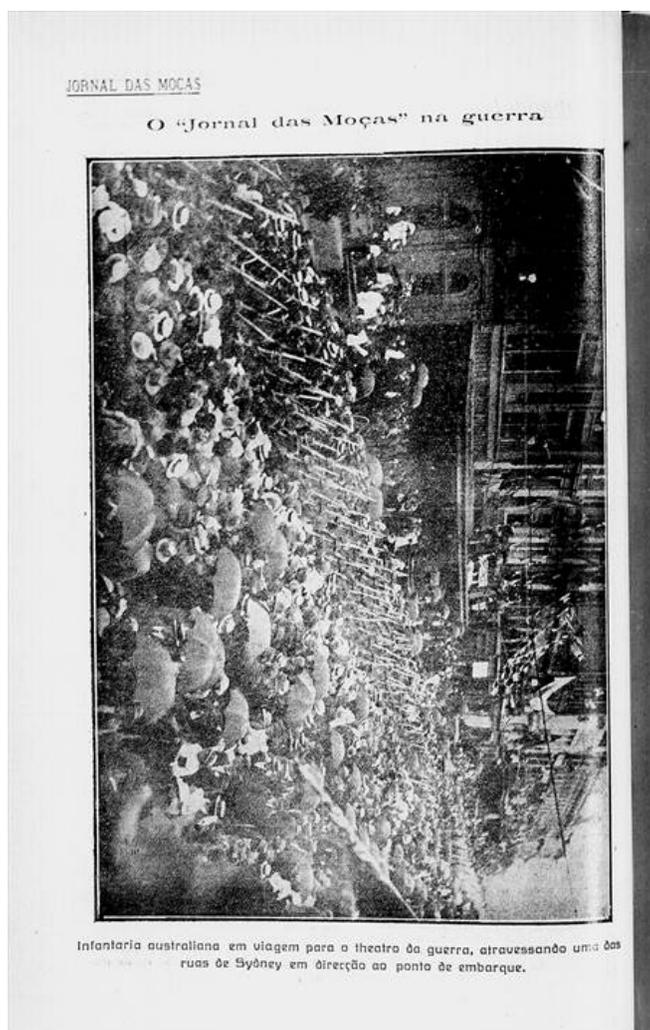


Figura 4: *Jornal das Moças*, edição 71, de 26 de outubro de 1916

Poucas publicações que faziam menção à inserção da mulher no mercado de trabalho discutiam o papel feminino na ausência masculina em tempos de guerra. Mas, há outras poucas referências como a nota “As mulheres na guerra”³⁶, publicada logo após a eclosão do conflito, em que o autor, não identificado, fazia uma relação entre a mulher e o alimento, ao afirmar que, na França, enquanto os homens foram à guerra, as mulheres “vão para o

³⁶ *Jornal das Moças*, edição 12, 01 novembro de 1914.

campo de lavoura, afim de que o paiz não se veja de subito ás voltas com a fome”. Ou um artigo com teor de lamento, “Maldita Guerra”, dedicado por Palmyra Guerra ao seu noivo, que teria ido para a guerra em “defesa da pátria oprimida pelas hordas estrangeiras, ao apelo de teu rei e de teus irmãos”³⁷. Parece provável que o noivo de Palmyra tenha sido imigrante ou descendente de imigrantes, já que ela se referia a uma luta de “seu rei” ao lado de “seus irmãos”.

A guerra em si era mostrada de forma mais visual do que descritiva. As tropas apareciam marchando ou em desfiles por cidades após o combate; em nenhum momento descrevia-se o que estava ocorrendo na guerra, bem como nunca se mencionava a retirada do Império Russo e sua posterior revolução.

Quando a guerra já estava perto do fim, nas edições 174, 175 e 176 de outubro de 1918, o editor alertou para a supressão de 1/8 das matérias por causa da Gripe Espanhola.

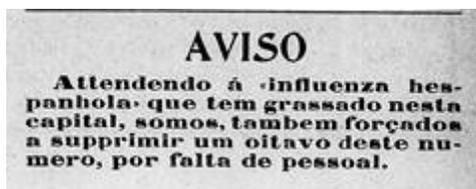


Figura 5: *Jornal das Moças*, edição 174, de 17 de outubro de 1918

Diante de tal epidemia, que é tratada de maneira muito acanhada, o periódico indica os xaropes Bromil, pela sua eficácia contra a tosse impertinente, ou o xarope de Grindelia de Oliveira Junior.

³⁷ *Jornal das Moças*, edição 39, 15 de dezembro de 1915.

Para combater a fofse
que vem após a

**“Influenza
Hespanhola”**

só

Xarope de

Grindelia

de OLIVEIRA JUNIOR

—  —

TOSSE asthma, rouquidão, bronchite, in-
fluenza, etc. Curam-se com o

XAROPE DE

GRINDELIA

de OLIVEIRA JUNIOR

Vende-se em todas as pharmacies e drogarias — Deposito ARAUJO FREITAS & C. — 210



Figura 6: *Jornal das Moças*, edição 177, de 07 de novembro de 1915

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A importância de se pesquisar sobre temas como a história e a cultura da alimentação, tendo como fontes revistas femininas do início do século XX até 1930, justifica-se especialmente pela escassez de outras fontes disponíveis.

Como alerta Considera³⁸, “[...] a inexistência de um número significativo de receitas circulando em São Paulo e no Rio de Janeiro, nos dá a pensar que a divulgação de receitas se fazia pela forma tradicional de cadernos de receitas passadas de mãe para filha, e, mais correntemente de forma oral”.

No entanto, os cadernos manuscritos que restaram são poucos, a maioria foi descartada. Há poucos livros de receitas publicados no período – a maior parte dos títulos foi publicada a partir da década de 1930. Assim, restam informações esparsas em livros de viagens, livros de contas, literatura, que nos trazem pistas do que era consumido, ou pelo menos do que estava disponível para sê-lo.

Os periódicos em geral e, especialmente, os direcionados para o público feminino, ainda que não tratem unicamente sobre o tema, ou que incluam as receitas junto a outras variedades e conselhos do cotidiano, podem trazer algumas informações sobre o comer. Não aparecem ali exatamente o que se comia neste período, mas a intenção de satisfazer um desejo, seja do editor ou do público leitor, sob a forma de uma orientação, um conselho ou sugestões de iguarias para os lares brasileiros.

É certo que as receitas contidas nas fontes não são a pura realidade alimentar dos brasileiros, e isso vale para qualquer época pesquisada, pois é preciso considerar que os periódicos não são veículos de verdades ou de mera reprodução do sistema. Como bem afirma Pinsky³⁹, eles têm características próprias. Ao mesmo tempo que devem agradar ao público, podem trazer maneiras de discipliná-lo, “dizendo o que deve e, principalmente, o que não deve ser feito”.

Ao não dar destaque para os afazeres da cozinha, o *Jornal das Moças* parecia compreender que essa provavelmente não era a preocupação principal das mulheres que consumiam a revista. Os temas relativos a esse espaço da casa como receitas de tortas, sopas e merengues estavam misturados a outros tantos assuntos que chamavam a atenção das donas de casa, tais como bordados, beleza, saúde e filhos.

Sem dar tanta importância à Grande Guerra, à segurança alimentar ou nutricional, à escassez e à penúria que poderiam vir do conflito, o periódico manteve o tema alimentação junto às variedades do cotidiano desse grupo mulheres que pertenciam a uma classe privilegiada dos centros urbanos brasileiros do começo do século XX. Porém, mesmo sem se afetar profundamente pela guerra que grassava na Europa, o tema não passou completamente despercebido pelo periódico – afinal, já não se estava mais em tempos de Jane Austen, que, como diz Hobsbawn⁴⁰, escreveu durante as Guerras Napoleônicas sem mencioná-las em seus romances. Vivenciava-se uma nova experiência, a

³⁸ Considera 2008: 18.

³⁹ Pinsky 2014: 46.

⁴⁰ Hobsbawn 1995: 51.

guerra de massa, a guerra total⁴¹. E assim se entende a presença, já em 1914, de nomes sugestivos de receitas como Bolo Militar e Bolo Cruz Vermelha, e, em 1918, Biscoitos Aliados⁴².

A revista não apresenta com frequência menus completos para refeições, ou seja, na maioria de seus números as receitas são variadas: em algumas edições aparecem somente doces, em outras somente pratos principais e em outras o que parecem ser somente acompanhamentos ou guarnições⁴³. Talvez, como aponta Araújo⁴⁴, pela dificuldade de se identificar qual seria a refeição principal dos setores médios dos lares brasileiros – que geralmente tomavam um café da manhã frugal e almoçavam e jantavam com mais “sustância”, sendo que o jantar era a refeição mais importante. A mesma autora ainda lembra que os princípios higienistas da época pregavam que não se deveria comer nervoso ou fatigado, sendo preferível evitar refeições solitárias. Com a urbanização e as reformas das cidades, que acabaram por distanciar as moradias dos mais abastados para os *bulevares* fora do centro, muitos homens passaram a almoçar fora de casa, no restaurante ou no clube. As mulheres que ficavam em casa se dedicavam aos afazeres domésticos como costura, leitura, bordados. Recebiam amigas e faziam visitas, saíam para compras e chás. Sendo assim, o horário do jantar tornou-se o mais valorizado e passou a ser mais tarde, ou seja, das 17 ou 18 horas de antigamente foi prorrogado para às 19 ou 20 horas, encontrando assim o ritmo que vinha da Europa. Para estas ocasiões, talvez fosse indicado carneiro a caçadora ou um bacalhau guizado⁴⁵.

Percebemos que a maior parte das receitas indicadas nas fontes não eram adequadas para o cotidiano alimentar, mas provavelmente consultadas e separadas pela leitora para ocasiões especiais, para o lanche dos finais de semana ou dos finais de tarde ou para um aniversário. Muito mais do que nutrir o corpo, estas receitas talvez desejassem nutrir o espírito, inspirar conversas, alegrar um grupo de amigas, aproximar parentes, impressionar o chefe do marido, agradecer o noivo e manter o companheiro, compor, enfim,

⁴¹ Para Hobsbawn, a guerra moderna, assim se referindo às guerras mundiais do século XX, “[...] é aquela que envolve todos os cidadãos e mobiliza a maioria; é travada com armamentos que exigem um desvio de toda a economia para sua produção, e são usados em quantidades inimagináveis; produz indizível destruição e domina e transforma absolutamente a vida dos países nela envolvidos”. 1995: 51.

⁴² Receitas em anexo.

⁴³ Na primeira edição do periódico de 21 de maio de 1914, as receitas são somente de doces: bolo de noiva, bolo de arroz, pudim de creme, pudim de suzica, biscoitos que-quebra e rosquinha São José. O mesmo acontece nas edições 2, 3, 4, 5 e 6. Somente na edição 7, de 13 de agosto de 1914, é que vamos ter frutas com champagne, guizado de carneiro, macarrão *au gratin* e licor de leite. Não há uma regra ou constância; a cada edição, uma nova surpresa.

⁴⁴ Araújo 1995: 245.

⁴⁵ Receitas que aparecem no *Jornal das Moças*, respectivamente nas edições 108, de 12 de julho de 1917, e 109, de 19 de julho de 1917.

um cardápio voltado essencialmente para a sociabilidade cotidiana. Afinal, em que lares têm-se no dia-dia lagostin à maruja ou rabada à flamenga?⁴⁶

Anexo 1:

Receita de Bôlo Militar – *Jornal das Moças*, edição 12, de 01 de dezembro de 1914

Cinco ovos bem batidos, 2 chicharas de fubá de arroz, 1 chicara de farinha de trigo, 1 chicara de manteiga e 2 chicharas de assucar. Quando tiver de pôr no forno, põe-se ½ cálice de vinho do Porto. A chicara é das de chá.

Anexo 2:

Receita de Bôlo Cruz Vermelha – *Jornal das Moças*, edição 12, de 01 de dezembro de 1914

12 gemmas batidas, 135 gramas de manteiga, 250 grammas de assucar, 250 grammas de farinha de trigo e um côco ralado.

Anexo 3

Receita de Biscoutos Aliados – *Jornal das Moças*, edição 161, de 18 de julho de 1918

Farinha de trigo, 344 grms., ovos 4, 1 calice de fermento, cominho à vontade, canella, sal, pimenta do reino, uma pitada, meia colhersinha de bicarbonato de soda. Bate-se tudo bem, e fazem-se os biscoutos que vão ao forno em forma barrada de manteiga.

REFERÊNCIAS

- Araújo, R. M. B. (1995), *A vocação do prazer. A cidade e a família no Rio de Janeiro republicano*, Rocco, Rio de Janeiro.
- Belik, W., Siliprandi, E. (2010), “Hábitos alimentares, segurança e soberania alimentar”. in R. Vilarta, G. L. Gutierrez, M. I. Monteiro (orgs.), *Qualidade de vida: evolução dos conceitos e práticas no século XXI*, IPES, Campinas.
- Bertonha, J. F. (2011), *A Primeira Guerra Mundial: o conflito que mudou o mundo (1914-1918)*, Eduem, Maringá.
- Braga, I. M. R. M. D. (2007), “Alimentação e publicidade alimentar na revista ABC (1920-1926)”, *Turres Veteras* IX: 215-225.
- Considera, E. M. (2008), “O livro das noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira”, *Caderno Espaço Feminino* 20.2: 13-30.
- Hobsbawn, E. (1995), *Era dos Extremos: o breve século XX (1914-1991)*, Companhia das Letras, São Paulo.

⁴⁶ Receitas que aparecem no *Jornal das Moças*, respectivamente nas edições 82, de 11 de janeiro de 1917, e 180, de 28 de novembro de 1918.

Limberg, S. C. (2013), “O setor cervejeiro no Brasil: gênese e evolução”, *CaderNAU: Cadernos do Núcleo de Análises Urbanas* 6.1: 77-94.

Maluf, M., Mott, M. L. (1998), “Recônditos do mundo feminino”, in N. Sevckenko (org.). *História da Vida Privada no Brasil*, Companhia das Letras, São Paulo, 367-423.

Pilla, M. C. B. A. (2015), “Fontes para história da alimentação e patrimônio alimentar: a coluna ‘Vamos preparar os quitutes’, no *Jornal das Moças*, nos anos 1950”. *Demetra* 10.3: 623-635.

Pinsky, C. B. (2014), *Mulheres dos Anos Dourados*, Contexto, São Paulo.

Souza, V. S. (2006), “Em nome da raça: a propaganda eugênica e as ideias de Renato Kehl nos anos 1910 e 1920”, *Revista de História Regional* 11.2: 29-70, Disponível em: <<http://revistas2.uepg.br/index.php/rhr/article/viewFile/2230/1712>>, Acesso em: 20 nov. 2015.

Fontes primárias utilizadas neste estudo disponíveis na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Brasileira em: <<http://bndigital.bn.br/hemeroteca-digital/>>.

Jornal das Moças, ano 1914.

Jornal das Moças, ano 1915.

Jornal das Moças, ano 1916.

Jornal das Moças, ano 1917.

Jornal das Moças, ano 1918.

**MEMÓRIAS DA ALIMENTAÇÃO E FATOS DA
IMIGRAÇÃO DE LUSO-BRASILEIROS MORADORES
DE UMA CIDADE DO SUL DO BRASIL**

**(Food memories and facts of portuguese-brazilian
immigration in Curitiba)**

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
PROJETO DIAITA: PATRIMÓNIO ALIMENTAR DA LUSOFONIA
CILENE.SILVA@PUCPR.BR

MARCUS VINÍCIUS SOARES
MARVIN.SOARES01@GMAIL.COM

MARIANA DE MORAES E SILVA DE ARAÚJO
MARIANA.ARAUJOGASTRONOMIA@GMAIL.COM

RESUMO: Encantados pela junção de gastronomia e história, e com a intenção de aprofundamento neste âmbito, o presente trabalho traz a temática da história e lembrança da alimentação, enfocando um grupo específico de portugueses que residem atualmente em Curitiba, cidade pertencente à região Sul do Brasil. A investigação se deu através de relatos orais com portugueses de primeira geração, que emigraram em meados das décadas de 1950 e 1960, resultando em uma pequena viagem pelo tempo e por lembranças recheadas de saudade.

PLAVRAS-CHAVE: Memórias alimentares, portugueses, imigração.

ABSTRACT: Delighted by the addition of gastronomy and history, and with the intention of deepening in this area, this study brings the issue of history and remembrance of food, focusing on a specific group of Portuguese who currently reside in Curitiba, city belonging to the southern region of Brazil. The research was through oral accounts with first-generation portuguese who emigrated in the middle of the 1950s and 1960s decades later was made the crossing with other sources, resulting in a small journey through time and stuffed memories of longing.

KEYWORDS: Food memories, Portuguese citizens, immigration.

O termo luso-brasileiro é empregado para denominar tudo o que é relativo ou pertencente a Portugal e ao Brasil. São chamados luso-brasileiros os indivíduos de origem portuguesa e brasileira, sejam eles natos em qualquer dos países¹.

A população de portugueses no Brasil, segundo o Censo Demográfico Brasileiro de 2000, era de 213.203 indivíduos, mas é calculada entre 500.000 e 700.000 pelos Serviços do Ministério dos Negócios Estrangeiros Português, em coerência inclusive com o total das inscrições consulares registradas. No Paraná, estima-se que existam cerca de 6.270 indivíduos nacionais portugueses, segundo a Embaixada de Portugal no Brasil, pautada em dados do Departamento de Polícia Federal².

A imigração e colonização de portugueses no Brasil tem se dado desde os primórdios da história brasileira, constituindo mais de cinco séculos de interação e contribuindo significativamente para a construção da identidade nacional deste território. A imigração portuguesa contribuiu de tal forma para o desenvolvimento da nova sociedade brasileira que por muito tempo foi identificada como o novo Portugal³.

Embora a História do Brasil seja muito anterior à chegada dos portugueses, em função dos registros destas épocas serem tão rudimentares, quase sempre se parte do seu descobrimento nos fins do século XV e início do século XVI, período em que Portugal dominava o cenário das navegações e descobrimentos. Em busca de um novo caminho para as Índias, com objetivo de conseguir especiarias, os navegadores portugueses desembarcaram no Brasil e aqui se estabeleceram de forma ampla e plena, influenciando no desenvolvimento urbano, nos mercados, na política, na economia, na religião, na gastronomia, na cultura e nos costumes⁴.

O português trouxe ao Brasil alimentos do continente europeu e nos apresentou as técnicas culinárias e de conservação dos alimentos. Trouxe utensílios de plantio e de produção, disseminando novas culturas alimentares e formas de comer. Mas, também fez intercâmbios alimentares no torna-viagem, levando para a terrinha⁵ muitas matérias-primas de origem americana antes desconhecidas ou pouco usadas. Pode-se afirmar que a participação portuguesa na culinária e na gastronomia brasileira se deu tanto no usufruto dos produtos, quanto na inserção e modificação de técnicas culinárias⁶.

Fato é que o alimento é essencial para a sobrevivência dos seres, fazendo com que a busca por algo para comer seja a razão pela qual o homem trabalha, migra e luta desde a Pré-História. Evidências deixadas pelo caminho

¹ Rocha, Pires 2001: 381.

² Embaixada de Portugal no Brasil 2015.

³ Scott 2010.

⁴ Consiglieri, Abel 2001: 16-19; Franco 2010.

⁵ Forma afetiva utilizada pelos portugueses para se referir à terra natal.

⁶ Consiglieri, Abel 2001: 16-19.

através dos anos, permitem que pesquisadores passem a entender em que contextos as civilizações anteriores se situavam, como se organizavam, do que careciam e principalmente do que se alimentavam acarretando em grandes contribuições para a formação e relato da história. No caso dos navegantes portugueses, a alimentação e os alimentos foram grandes protagonistas nas buscas e excursões ao redor do mundo. Alimentos sempre foram símbolos de poder e obtê-los e dominar sua produção ou comércio era visto como uma demonstração de riqueza e de dominação de mercados.

Os hábitos estão em constante transformação, independentemente de sua época ou localidade. O tempo todo podem surgir barreiras que irão desencadear rupturas nos padrões utilizados anteriormente, resultando em mudanças, adaptações, sincretismos que daí em diante tornar-se-ão um novo processo, um novo hábito, incorporando-se aos costumes, mas sujeitos à uma nova alteração. Por isso, de acordo com Franco⁷, é sempre possível encontrar nas culinárias, vestígios de trocas culturais entre diferentes povos.

O português deixou marcas que transpassaram séculos, perpetuando ancestralidade e traços de etnicidade a todos os brasileiros nas mais diversas conjunturas, tendo decididamente, assinalado nossa alimentação. Alguns autores renomados da história da alimentação retrataram este intercâmbio alimentar, à exemplo do norteador de diversas pesquisas neste âmbito, Luís da Câmara Cascudo⁸, em sua obra “História da Alimentação no Brasil”, onde trata da formação da cozinha brasileira a partir da chegada dos portugueses e africanos, no início do século XVI. No capítulo sobre Portugal, intitulado “Ementa Portuguesa”, é possível perceber por meio de seu relato (pautado em outros grandes referenciais, a exemplo de Gil Vicente) a maneira como despropositadamente a cozinha que deixou reflexos nos dias atuais, foi se formando ao longo dos séculos passados.

Com isso, é possível concluir a importância da alimentação, ou do alimento, através dos tempos, como fator identitário, ou imprescindível ao estudo da história, uma vez que é característico e pode revelar dados a respeito de uma civilização, ou até mesmo uma família.

A partir desta percepção, a alimentação vem ganhando destaque na elaboração de trabalhos, estejam eles ligados à fatores nutricionais, históricos ou psicossociais, e é neste contexto que se insere este estudo, que visa tratar das memórias alimentares e entender as motivações da imigração, relacionadas à alimentação, de luso-brasileiros que residem atualmente em Curitiba, com o objetivo de identificar fatores influenciadores da alimentação, revelando

⁷ Franco 2010.

⁸ Cascudo 2004.

hábitos atuais e memórias de portugueses de primeira geração, imigrantes das décadas de 1950 e 1960.

Este estudo, pois, se iniciou com o levantamento de possíveis entrevistados, através da Sociedade Portuguesa Primeiro de Dezembro (SPPD), instituição que visa a aproximação e promoção de atividades relacionadas a comunidade luso-brasileira, situada no centro de Curitiba, no estado do Paraná. A pesquisa foi desenvolvida alicerçada por relatos orais, através da metodologia da história oral, com 14 portugueses de primeira geração, de faixa etária superior a 54 anos, e uma entrevista com descendente de portugueses, todos moradores do município de Curitiba, sendo estes relatos os ingredientes necessários para emulsificar este estudo.

I. PORTUGUESES E O PARANÁ: UMA HISTÓRIA AO ACASO?

No Paraná, os estudos de Santos⁹ vêm acarretar em grande coletânea de trabalhos em diversos âmbitos da História da Alimentação, contribuindo significativamente para a construção e pesquisa de novos trabalhos. Em seu livro “História da alimentação no Paraná”, Santos¹⁰ enfoca o período da formação do estado, que se dará principalmente na segunda metade do século XIX, com a emancipação da Quinta Comarca de São Paulo, que passaria à então Província do Paraná, dando destaque para as ocorrências em torno da cidade de *Curityba* – na grafia da época – que crescia urbanamente concomitante à província.

No período imediatamente anterior à emancipação, o principal fator contribuinte para que esta se concretizasse fora o grande crescimento da indústria ervateira no Paraná, que na década de 1840 exportava grandes números através do porto de Paranaguá. No entanto, neste mesmo período, Santa Catarina e Rio Grande do Sul passam a exercer a mesma atividade, alcançando maior qualidade nos seus produtos, fazendo com que esta prática viesse a definir, assim como previra o primeiro presidente da então província, Zacarias de Góes e Vasconcelos¹¹.

Nesta segunda metade do século, outros fatores que aqui se mostram interessantes, são apontados como importantes e até mesmo determinantes para os rumos tomados pelo estado, a exemplo da abolição da escravatura, que levará a necessidade de outro tipo de mão de obra em substituição a esta.

Segundo Santos¹²:

⁹ Carlos Roberto Antunes dos Santos é expoente nos estudos da História da Alimentação, tendo orientado diversos trabalhos de doutorado, mestrado e graduação na área.

¹⁰ Santos 2007.

¹¹ Santos 2007.

¹² Santos 2007: 50.

[...] o desempenho da economia brasileira a partir da metade do século XIX é cadenciado por importantes mudanças: a abolição do tráfico de escravos, a criação de um novo regime de terras, o apoio e a vinda de imigrantes, a introdução do trabalho assalariado e a expansão do comércio exterior que permite uma nova dinâmica do comércio interno.

Neste período há a criação de um projeto que visava o futuro da província, sendo sua emergência respaldada pelos diversos problemas da economia que começaram a surgir nesta época. Dentre estes estava a emancipação dos escravos, conforme já citado anteriormente, que elevou o trabalho ao status de atributo básico da dignidade, do esforço reconhecido e de produtor de riquezas, momento em que o Governo Imperial passa então a apoiar e subsidiar a vinda de imigrantes, dando preferência aos “laboriosos e morigerados”, reafirmando a ideia de que o binômio colonização dos imigrantes e emancipação dos escravos constitui fatores importantes para o desenvolvimento do Paraná. Desejavam, sobretudo, os imigrantes europeus para que trouxessem hábitos civilizados e uma nova ética de trabalho para o país¹³.

Segundo Nadalin¹⁴:

[...] o imigrante europeu era encarado sob uma concepção romântica, e acreditava-se que ele seria capaz de recriar uma “civilização camponesa à maneira da Europa”, em oposição à “sociedade maculada pelos vícios de origem brasileiros [sic].

Por esse motivo, alguns imigrantes de nacionalidades específicas, vistas como sinônimo de trabalho e organização, eram mais desejados do que outros. Em geral, esses grupos tiveram sua imigração dirigida para terras previamente definidas e receberam algumas facilidades para efetuar o pagamento das mesmas. Além disso, muitos imigrantes dessas nacionalidades vieram para o Paraná reimigrando de outros estados, principalmente Santa Catarina¹⁵.

Ou seja, foi através do incentivo à imigração que se constituiu a formação do nosso estado, fazendo com que qualquer busca no passado destas terras passe obrigatoriamente por um estudo etnográfico.

No entanto, no que tange a presença e vinda dos portugueses para os estados brasileiros, principalmente neste período, há dificuldades quanto a expressão dos números, explicada por Fiamoncini¹⁶ e da mesma forma

¹³ Santos 2007.

¹⁴ Nadalini 2001 apud Fiamoncini 2008: 23.

¹⁵ Fiamoncini 2008: 23.

¹⁶ Fiamoncini 2008: 17.

por Passos¹⁷ como sendo em razão da demora da historiografia perceber os imigrantes portugueses como imigrantes, e não mais como colonizadores.

A análise das tabelas expostas nos estudos de Santos¹⁸, oriundas dos Relatórios do presidente Lamenha Lins, no ano de 1875, ano em que é posto em prática o plano de incentivo à colonização, ajudam a confirmar esta ideia, uma vez que os imigrantes portugueses são citados em apenas uma delas. O número de portugueses, perdia significativamente para o número de italianos à época, que aí representavam o maior número dos atraídos pela nova política da província, em busca de trabalho.

Alguns grupos, como no caso dos germânicos e italianos, receberam subsídios do governo para sua instalação, neste período marcado por uma maior demanda de mão-de-obra, o que, no entanto, não se aplicou à política imigratória portuguesa. Apesar disso, o Brasil, ainda constituía um destino desejado pelos portugueses, não somente pelos salários mais altos com relação aos praticados em Portugal, mas por permanecer no seu imaginário como uma terra de abundância e oportunidades¹⁹.

Para Passos²⁰, “o fato de dominarem a língua do país de acolhimento lhes conferia certa autonomia e vantagem em relação aos demais imigrantes”, o que coincide com a ideia explicitada por Pereira²¹ de que fatores como a língua e cultura alimentar similares eram atrativos por passar a imagem de que sua integração na sociedade de acolhimento seria facilitada.

Além disso, cidades brasileiras passavam por um momento de ascensão econômica, que também pode ter servido de motivação à vinda destes imigrantes, conforme expõe Boschilia²²:

[...] o crescente processo de urbanização das cidades brasileiras, associado ao crescimento econômico e ao avanço dos meios de comunicação, motivava o deslocamento desse numeroso e diversificado contingente populacional.

Boschilia²³, em seu artigo: “*À procura de um novo destino: Portugueses no Paraná da segunda metade do século XIX*”, percebendo a dificuldade em encontrar dados a respeito da imigração portuguesa para o estado, faz uma rica pesquisa pautada em dados que conseguem dar nome, idade, naturalidade e, finalmente, identidade a estes imigrantes que chegavam no Paraná em busca de melhores

¹⁷ Passos 2009: 10.

¹⁸ Santos 2007: 69-78.

¹⁹ Fiamoncini 2011: 57.

²⁰ Passos 2009: 10.

²¹ Pereira 2002 apud Fiamoncini 2011: 58.

²² Boschilia 2012: 89.

²³ Boschilia 2012.

condições de vida, aproveitando-se de um momento de expansão do estado enquanto crises abalavam a economia do seu país. A autora dá destaque para a construção da ferrovia no Paraná, num período imediatamente posterior a emancipação do estado, que começava a tomar aspectos urbanos. A indústria ervateira dominava principalmente a região de Curitiba, fazendo com que esta fosse a região que primeiro iria urbanizar-se, onde surgiram os primeiros comércios, tornando-se o melhor local para estes imigrantes se estabelecerem.

É importante destacar que grande parte dos portugueses que aqui foram chegando, são categorizados como “reimigrantes”, uma vez que muitos partiam de cidades como São Paulo e Rio de Janeiro, onde já desenvolviam alguma atividade ligada ao comércio. O rápido crescimento do estado, que demandava a necessidade de artigos de consumo como vestuário, alimentação e medicamentos, motivou a vinda destes portugueses, fazendo com que inclusive, muitos aqui estabelecessem comércio, e até sentissem necessidade de chamar os parentes de Portugal para ajudar nas vendas e nos negócios, aumentando ainda mais o interesse nas relações e a atração dos portugueses para o Brasil²⁴.

Esse fluxo migratório proveniente de outros estados, assim como de outras cidades do Paraná, contribuiu de certa forma para o processo de metropolização de Curitiba, que ocorreu de maneira acelerada em um curto espaço de tempo. Em meados de 1940, é instituído um plano com o intuito de traçar diretrizes para a urbanização da cidade, intitulado como Plano Agache, em referência ao urbanista Alfredo Agache, criador do plano diretor oriundo da construção de Goiânia. Na década de 1950, já era perceptível a grande transformação que ocorrera, fazendo com que Curitiba alterasse o status de uma cidade modesta para uma verdadeira capital. Este período também é marcado por fatores como: o aumento populacional, impulso na geração de energia, transformações e modernizações trazidas pelos novos planos urbanos²⁵. Diz-se do exposto, que o planejamento de Curitiba, entre os anos de 1950 e 1960, acabou por induzir aumento populacional, industrial e comercial, acompanhando os grandes centros urbanos do país²⁶.

Trabalhar com a imigração portuguesa para Brasil nas décadas de 1950 e 1960, aos olhos de Paulo²⁷, é “trabalhar num grande palheiro de agulhas perdidas”, uma vez que as instituições, principalmente associativas, de onde poderiam surgir dados relevantes, acabam mantendo uma preocupação primordial com o presente e com os sócios, reduzindo as informações à fichas pessoais com dados de maior importância, como o endereço para envio de cotas a serem pagas. Ao elaborar sua pesquisa visando traçar a trajetória da adesão do emigrante ao sa-

²⁴ Boschilia 2012: 95.

²⁵ Ribeiro 2013: 49.

²⁶ Reichembach 2007: 18.

²⁷ Paulo 1997: 7.

lazarismo, através da colônia portuguesa radicada no Rio de Janeiro, encontrou dificuldades também devido a Inundação no depósito da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro em 1995, que levou a destruição de arquivos referentes a “*Voz de Portugal*” principalmente dos períodos de 1945 a 1960.

Tendo em vista que este é o período que aqui pretende-se tratar, e que grande parte dos imigrantes presentes em Curitiba coevos desta imigração mantém a condição de reimigrantes, especialmente advindos do Rio de Janeiro e São Paulo, acabou-se também encontrando dificuldades na busca de informações nas fontes consultadas. Especialmente para o Paraná e Curitiba, os períodos dos quais se tem maiores informações e conteúdo são o final do século XIX e início do século XX, decorrente da formação do estado e povoamento da cidade.

Conforme já citado anteriormente, o Paraná começa a desenvolver sua política imigratória a partir da emancipação da província de São Paulo, em 1853. Com a abolição da escravatura em 1888, a necessidade urgente por substituição de mão de obra faz com que subsídios sejam ofertados para alguns grupos étnicos, cujas características correspondiam ao idealizado pelo governo imperial, a fim de inseri-los na produção agrícola do estado. No entanto, esta prática de subsídio nunca fora dada ao português, que ainda assim demonstrava preferência pelo Brasil, não somente pelos salários mais altos que os praticados em Portugal, mas também pela familiaridade com a língua²⁸.

Com os demais grupos étnicos se estabelecendo na produção agrícola, o português encontrou alento na exploração do comércio, alicerçada, segundo Lobo²⁹ por alguma experiência prévia em relação ao trabalho de manufatura, que garantiu algumas vantagens sobre os brasileiros recém-libertos ou mestiços urbanos, no que se refere ao nascente mercado de trabalho capitalista brasileiro.

Fiamoncini³⁰ ao tratar da inserção do português no comércio em Curitiba, completa:

[...] enquanto os demais grupos imigrantes tinham como principal ocupação produzir gêneros agrícolas de subsistência, os portugueses ocupavam-se em fornecer para eles os produtos industrializados que necessitavam. Já familiarizados com o comércio em outros locais do Brasil, encontravam aqui menor concorrência do que em São Paulo e Rio de Janeiro.

Através da análise dos censos de 1872, 1900 e 1920, pode-se inferir que os portugueses que imigraram principalmente para Curitiba e Paranaguá, eram, em sua maioria, oriundos do norte de Portugal, sendo o número de

²⁸ Fiamoncini 2008: 20.

²⁹ Apud Fiamoncini 2008: 21.

³⁰ Fiamoncini 2008: 24.

homens superior ao de mulheres, e tendo estas características observadas como comuns aos portugueses dos demais estados brasileiros³¹.

2. A IMIGRAÇÃO NO SÉCULO XX: MOTIVAÇÕES E INTERESSES

No tocante ao século XX, em Portugal, alguns acontecimentos guardam certa relevância: a queda da monarquia e a implantação da República (5 de outubro de 1910), uma rebelião militar (1926) levando a uma ditadura (1926-1974), o restabelecimento da democracia parlamentar seguido da revolução de 25 de Abril de 1974. A instabilidade política que caracterizou Portugal nas primeiras décadas do século XX trouxe dificuldades econômicas para o país. Em um cenário de insatisfação política, social e econômica, a imigração é intensificada, principalmente na década de 1960³².

Para melhor compreender e alicerçar as razões que podem ter motivado portugueses a saírem do seu país, buscou-se entender o encadeamento de Portugal no período imediatamente anterior a sua chegada no Brasil: as décadas antecedentes às de 1950 e 1960, correspondentes ao período da infância dos entrevistados e grupo de foco.

Segundo Scott³³, mais de meio milhão de portugueses emigraram entre os anos de 1886 e 1960. Número irrisório se comparado ao outro meio milhão que emigrou no curto período correspondente a 1960 e 1970, sendo estes valores pertinentes somente à emigração legal, estimando-se que mais trezentos mil portugueses teriam deixado Portugal clandestinamente nestas duas décadas referidas, acarretando à Portugal, a perda de 20% de sua população.

Revela-se, portanto, de extrema importância para o que se quer tratar, o período que compreende a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), bem como o pós-guerra, visto que este momento vivido pela nação global, afetou até mesmo os países que não participaram ativamente do conflito, a exemplo de Portugal.

Scott³⁴ relata que com a eclosão da Segunda Guerra Mundial houve uma queda no movimento emigratório português, mas que no pós-guerra voltou a aumentar paulatinamente, atingindo seu ápice em 1966. Encontra-se uma explicação para esta queda, nos textos de Pasckes³⁵, que indica através de dados estatísticos sobre a mão-de-obra portuguesa no Brasil, que no período que vai de 1934 a 1960 o valor correspondente era de 18,30%, enquanto que para os 49 anos precedentes (1884-1933), este valor era de 68,39%. Pasckes atenta, ainda, para o fato desta

³¹ Fiamoncini 2008: 24.

³² Morais et al. 2012: 8-18.

³³ Scott 2010: 148.

³⁴ Scott 2010: 148.

³⁵ Pasckes 1991: 81-93.

diminuição ocorrer conseguinte ao início do período de Salazar – nomeado Ministro das Finanças de Portugal em 1928, passando a chefe supremo do Governo até 1968 –, apontando como causa a política de emprego que se estabeleceu através dos Planos de Fomento instituídos em sua economia corporativista.

O artigo de Isabel Drumond Braga³⁶, mostrou-se importante fonte de informações acerca deste período, principalmente pelo que trata sobre alimentação, ou neste caso, sobre a carente alimentação em Portugal, uma vez que retrata a escassez de alguns alimentos no país. Segundo Braga³⁷:

em plena II Guerra Mundial, o racionamento e a falta generalizada de alguns produtos alimentares era bastante evidente mesmo para Estados como Portugal, que não se envolveram diretamente [sic] no conflito. O país não era auto-suficiente em termos alimentares, dependia do abastecimento exterior de muito géneros, provenientes de países beligerantes e ocupados, conhecia uma permanente irregularidade de fornecimentos, agravada pelos problemas que a guerra provocava ao nível da produção e do transporte e a inflação aumentava.

Para a autora, o conflito bélico apenas tornou mais evidente as vulnerabilidades estruturais da economia portuguesa, que apesar de resultados promissores dados pela “Campanha do Trigo” na década de 30, quando houve um aumento da produção agrícola, o setor mostrou-se ineficiente frente ao novo cenário político, e veio a definhar concomitante ao início da II Guerra Mundial.

Braga³⁸ ainda destaca que jornais e revistas da época testemunharam o momento triste no qual a economia portuguesa se encontrava, bem como anedotas que, no entanto, não desdramatizavam a situação, como no caso do que fora publicado em *O Século Ilustrado*, a 4 de julho de 1942: “– Vês aquele tipo? É um felizardo. / – Felizardo, porquê? / – Porque tem uma nódoa de azeite no casacão”.

A tendência neste momento de tensão, é que alguns fatores demonstrem “efeito dominó”, fazendo com que a falta de um elemento, leve a carência de outro. Ainda do texto de Braga³⁹ extraímos o excerto:

o combustível era pouco e as embarcações pesqueiras ficavam em terra alguns dias levando à falta de peixe e ao aumento do seu preço, ao mesmo tempo que escasseavam igualmente com frequência açúcar, arroz, bacalhau e manteiga.

³⁶ Braga 2015.

³⁷ Braga 2015: 5.

³⁸ Braga 2015: 5.

³⁹ Braga 2015: 6.

O contexto sombrio e taciturno imposto pela longa ditadura salazarista instalada na década de 1920 também pode ser visto como um dos grandes propulsores à emigração de portugueses para o Brasil na metade do século XX. Segundo Scott⁴⁰, Portugal padecia de um atraso econômico crônico em relação à Europa além-Pirineus, e os portugueses encontraram na emigração para o Brasil uma alternativa para as agruras da sociedade portuguesa da época.

Apesar de algumas ações iniciais de Salazar terem sido bem vistas pela nação portuguesa, e de seu governo ter se favorecido disso, boa parte da população manteve-se em situações precárias próximas da miséria na maior parte do país, sem acesso a luz e água encanada⁴¹. Salazar, após ter sido nomeado presidente do Ministério das Finanças, instituiu o Estado Novo e com isso grande parte da população portuguesa sofreu com restrições na economia e falta de oportunidade de emprego⁴².

Salazar impôs ditames que, na visão de muitos, funcionavam como facilitadores na organização social, mas que para outros, não passavam de regras impositivas e reguladoras. Essas imposições causavam medo, muitas vezes confundindo os sentimentos de alguns portugueses, fazendo aumentar o anseio pela emigração. Entre os anos de 1940 e 1960, os portugueses passaram por um período sófrego e de insegurança, fazendo com que muitos deles concretizassem esse anseio em busca de novas oportunidades.

Salazar tinha tendências fascistas e comandava o governo segundo critérios pré-estabelecidos. Para os portugueses que permaneceram no país foram anos muito difíceis. Diante dessa situação, a população das grandes cidades começou a criar resistência ao seu governo, instalando-se o caos nas ruas. Já nas pequenas cidades o reflexo foi sentido pela escassez e pelo alto valor dos suprimentos que chegavam à estas regiões⁴³.

Basicamente, nestas cidades os camponeses tiravam seu sustento do que plantavam, e mesmo com as tais “políticas de emprego”, o acesso a ele para quem estava nas menores cidades, era dificultado. No relato do Sr. J.G., 73 anos, proveniente do município de Proença-a-Nova, que diz que à época, “era tudo muito caro, difícil e o ganho era muito pouco”, trabalhavam duro na roça, sem registro, sem direito a nada.

⁴⁰ Scott 2010: 30.

⁴¹ Ribeiro 2015: 260.

⁴² Nogueira 2001.

⁴³ *Os anos da Ditadura Salazarista* 1993 (EBM). Direção de António Rocha, Clarisse Mendes, Laura C. Moreira, Manuel Pires, Manuela Brazão, Maria José Garção, Natália Belchior, Odete Martin. Produção de António Rocha, Laura C. Moreira, Manuel Pires. Realização de Francisco Alves, Ensino Básico Mediatizado, EBM, 1993. Música: “una Casa Portuguesa”, por Amalia Rodrigues. [s.i.]: Cinematografia Portuguesa, 1993, (15 min.), son, color., Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ndfWzNEKV7E>>. Acesso em: 01 jun. 2015.

Segundo o Sr. M.A.T.S.⁴⁴, 74 anos, português que emigrou em 1960, proveniente do vilarejo de Gião, da região de Candemil, Amarante, a época de Salazar era paradoxal e em virtude de consequências econômicas, acabou por estimular muitos portugueses a emigrarem para diferentes localidades. Sobre Salazar, relata:

“ele [Salazar] tirou Portugal das dívidas e seus cofres ficaram abarrotados de dinheiro [...] mas por outro lado, não investiu em nada, em nenhuma indústria, em nada e só não passávamos fome porque plantávamos algumas coisas [...] deixou o país paralizado, e não havia emprego para ninguém. As pessoas viviam da agricultura e comiam o que dava em suas terras e só isso. [...] A solução era sair de lá e emigrar para outros locais. [...] Nessa época eu era criança e lembro que nem meu pai falava de Salazar em casa porque tínhamos medo, porque ele mandava prender todo mundo. [...] A luz [elétrica, neste caso] a gente não tinha na aldeia, mas a gente sabia que nas cidades maiores já tinha sim”.

O Sr. M.A.T.S. relata uma época em que recursos eram muito escassos, da mesma forma que o Sr. J.M.P., 86 anos, proveniente da região de Miranda do Douro. A maioria dos pequenos vilarejos rurais eram desprovidos de água encanada e luz elétrica, e por consequência de todas as facilidades geradas e possibilitadas por tais recursos. A vida era feita de práticas simples. A sobrevivência se dava através da manufatura e de ações locais, de pequenas e singelas permutas.

“Na época do verão, nós lá tínhamos um pimentão, uma alface, uma vagem, uma cebola... mas, isso aí era só na época do verão. Depois a gente guardava no inverno para não congelar. [...] Na geada, guardava embaixo da cama... conversava um pouquinho mais, pra ir comendo no inverno. Essa era nossa vida”. (J.M.P.)

“[...] lá nós éramos em sete irmãos. Meus pais trabalhavam muito, a gente comia, mas não tinha dinheiro para comprar nada. O governo não nos dava nada, não tinha trabalho para quase ninguém, não tínhamos nada. O povo vivia na miséria. [...] Só ganhávamos dinheiro criando bezerros [vítela] e galinhas e vendendo na feira. Assim a gente conseguia comprar sal, peixes, remédios, ferramentas e roupas. Pra tomar água a gente tinha

⁴⁴ Por questões éticas, estes indivíduos não serão aqui identificados, sendo indicados, quando referenciados, por siglas, a fim de diferenciar os seus depoimentos. Com o intuito de melhor compreensão do texto, convencionou-se aqui, expor os trechos dos depoimentos escolhidos na forma de recuo, com fonte menor à do texto, entre “aspas duplas”, sendo os comentários dos autores nas citações, explícitos [entre colchetes]. [reticências entre colchetes] indicam supressões e, apenas reticências [...] indicam uma pausa no ritmo da fala dos depoentes. A referência do depoimento se dará de duas formas: a) No corpo do texto, sendo neste caso, a citação antecedida de dois pontos; b) Ao final da citação (entre parênteses). A primeira aparição de cada entrevistado no texto, sempre se dará com a inserção da sua idade, região de procedência e, para os casos de segunda geração, esta será assinalada.

que ir pegar na fonte. Pra acender o fogo, a gente tinha que ir tirar a lenha nas terras. [...] Era mesmo uma vida muito difícil”. (M.A.T.S.)

O Sr. A.M.L., 78 anos, há 57 anos no Brasil, proveniente de Castelo Branco, região da Beira Baixa, relatou como era a sua vida na região, nas décadas de 1940 e 1950:

“Vivíamos isolados, sem rádio, sem televisão, sem luz elétrica, sem água encanada. Não sabíamos de nada. [...] Morávamos lá, criávamos nossos animais e comíamos o que plantávamos, não tínhamos nada, a miséria era grande, mas não sabíamos o que existia fora daquele lugar... eu nem imaginava o que existia fora de lá, mesmo com os meus 20 anos de idade”.

O Sr. A.J.F., 85 anos, também proveniente de Castelo Branco, tendo morado em Lisboa, relatou que mesmo com a ditadura e com a pouca fartura na época, tinha um pouco mais de alimentos disponíveis que os demais entrevistados a partir do momento que foi morar em Lisboa. Mas, no período em que morava na fazenda (no interior) a escassez estava presente:

“Comíamos feijão frade. Lá em Beira Baixa tem muito feijão fradinho. Era feijão de manhã, feijão no almoço e feijão na janta. Sardinha frita, sardinha assada e carne de porco. Meu pai matava dois porcos por ano e como a gente morava em fazenda, alimentávamos com resto de batatas e de abóboras, couves”.

Interessante foi que, durante a fala do Sr. A.J.F. houve a interferência de um comentário feito pelo Sr. J.M.P.: “Quem matava dois porcos, naquela época, já estava muito bem de vida. Nós não tínhamos isso na nossa terra”.

Da mesma forma, em entrevista com o Sr. A.L.S, este com 68 anos e há 55 anos no Brasil, se desvela esse universo que associava o trabalho, o medo e a busca pela fartura na época de Salazar:

“Ele [Salazar] não impedia a emigração porque era notório que não havia recursos para todo mundo sobreviver. Na época em que eu estava lá, meus pais trabalhavam de sol a sol, puxando enxada dia a dia, e o que produziam era apenas para o consumo”.

O comentário do Sr. A.L.S. corrobora com citações de Fiamoncini⁴⁵ que relata que nesta época os portugueses não tinham apoio à emigração, uma vez que o governo salazarista via a saída dos seus como uma perda de mão de obra para a lavoura e para a indústria. Mas, ao mesmo tempo, não se proibia

⁴⁵ Fiamoncini 2008: 18.

tal prática, já que muitos dos portugueses que moravam no Brasil mandavam valioso capital para suas famílias, o que ajudava a frágil economia portuguesa.

Através dos relatos obtidos e das fontes bibliográficas acessadas, evidencia-se que as condições econômicas de cada um desses portugueses, muitas vezes determinadas pelo local de nascimento, podiam condicionar a uma alimentação menos diversificada, como no caso principalmente dos que moravam no interior. Há exemplos referentes ao escasso consumo de carne, item normalmente caro para se ter, além de estar atrelado à necessidade de conservação. O Sr. J.G. comenta que:

“lá não se comia carne de boi como aqui. Eu fui comer a primeira vez aos 18 anos. [...] Comia outras carnes porque o boi era para trabalhar”.

“[...] na minha terra eu comia um pedaço de galinha quando era Natal. [...] naquele tempo lá era duro, era sofrido. A gente comia umas batatas, mas carne que era bom.... ninguém via. Meus pais tinham uma lavoura, trabalhávamos o trigo, centeio e batatas... e se vivia com aquilo. Matávamos, às vezes, um porquinho no inverno, no Natal e aí conservava aquelas carnes. Hoje é diferente... a vida lá é boa. Mas, naquele tempo...” (J.M.P.)

Enquanto que aqueles que nasciam próximos ou nas grandes cidades, tinham maior probabilidade de ter os pais exercendo trabalhos que não o da lavoura, com funções assalariadas, tornando mais possível o acesso a uma maior diversidade de alimentos. O Sr. M.A.S.C., 70 anos, proveniente da Região de Condeixa-a-nova, situada muito próxima à Coimbra, faz esta distinção entre o interior e a cidade grande, em seu relato:

“Eu, quando saí aos três anos de Coimbra, fui para Caldas da Rainha, que fica a 80 km de Lisboa, lá a vida era um pouquinho mais fácil... não era tão difícil como no interior, e quanto a comida talvez eu tinha um pouco mais de vantagem, porque meu primeiro emprego, foi como magarefe [açougueiro] [...] ajudava a preparar a linguiça, toucinho, então tinha um pouco mais de vantagem”.

“[...] meu pai era funcionário do governo, por isso viajávamos muito. [...] minha mãe diz que desde pequenininha que eu não comia ervilhas, eu jogava fora [...] minha mãe fazia frango de fricassê, frango com ervilhas, língua com ervilhas, essas coisas”. (F.M., 54 anos, Vila do Conde, litoral, pertencente ao Distrito do Porto)

“[...] minha mãe, ao domingo, se estivéssemos em Nelas [Algirás, Beira Alta] fazia muito o cabrito, aquele arroz de frango ao molho pardo, peixe, carne, bacalhau, lulas... a alimentação era bastante

variada. Durante a semana buscava se fazer de tudo”. (V.R.F.P., 77
anos, Nelas, Beira Alta).

Destarte, fica evidente o leito lúgubre no qual Portugal deitava-se, fazendo com que seus filhos fossem buscar alternativas para esta mudança de cenário, por vezes, encontrada na emigração. Nadalin⁴⁶ afirma que “migrações são fenômenos sociais, eminentemente históricos e que o ato de migrar está associado ao cotidiano, à procura de algo melhor, sempre mais adiante”. Esta afirmação de Nadalin mostra-se como um resumo do contexto em que se deram as emigrações destes entrevistados, além de permitir vislumbrar que a busca de uma vida melhor, mais cheia de fartura, foi o que propulsionou estes portugueses às mudanças drásticas de vida e de país.

3. IMIGRANTES: ESPERANÇAS E ILUSÕES BEM ALIMENTADAS NO ALÉM-MAR?

Alimentados por esperanças e ilusões de melhoria de vida, o português partiu em busca de um novo espaço, e algumas vezes, veio encontrar aqui, do outro lado do Atlântico, sem, no entanto, obliterar as boas lembranças da sua verdadeira terra.

A decisão pela emigração, impulsionada pelo momento soturno e de tensão vivenciado pela Europa ditadora, fez com que muitos destes portugueses singrassem para o Brasil, assim como já retratado. Em geral, a vinda era intermediada por parentes ou amigos que já haviam aqui se estabelecido, e lhes enviavam as cartas de chamada⁴⁷, alvissareiras, vistas por muitos como a possibilidade de melhorar de vida, ou de “fazer a vida”, como muitos depoentes colocam.

Entretanto, nem sempre a carta de chamada era a garantia de vinda. Alguns recebiam junto da carta, o subsídio necessário para arcar com as despesas da viagem. Outros tinham ao menos a promessa de trabalho, como no caso do Sr. A.J.F. Outros ainda, tinham que contar com muito esforço e sorte, levando-os a vender o que pudessem para apostar na vicissitude, que correspondesse à expectativa alimentada pela crença de que o Brasil era um país melhor.

“[...] naquele tempo quem tinha um terreninho lá na aldeia vendia para arrumar um dinheirinho, porque dinheiro ninguém tinha para

⁴⁶ Apud Passos 2009: 11.

⁴⁷ Estas cartas eram documentos que declaravam uma garantia de auxílio ao imigrante que pretendesse se juntar à sua família já instalada no Brasil. Nesse sentido, as cartas de chamada faziam parte da burocracia para tirar o passaporte em Portugal e, a partir de 1920, passaram a ser obrigatórias para que os imigrantes entrassem pelos portos brasileiros.

vir, mas quem conseguisse ter, só queria vir para cá. Naquele tempo, o Brasil era bom”. (J.M.P.)

“[...] para que eu conseguisse vir para cá, meus pais tiveram que vender a única vaca que tínhamos. Era nosso único bem e, assim que cheguei, trabalhei para pelo menos mandar dinheiro para eles, por conta disso”. (M.A.T.S.)

“[...] a gente tinha muito pouco dinheiro lá e meus pais venderam a venda que tínhamos para poder comprar as passagens dele [o pai] e a do meu irmão. Depois, ficamos esperando eles mandarem dinheiro para comprar as nossas passagens, para que o resto da família viesse para cá. [...] isso demorou 7 anos, praticamente”. (A.S.S., 75 anos, Lomba, Sabugal)

“[...] as pessoas recebiam as cartas desses amigos ou de parentes, avisando e convidando pra vir pra cá [...] mas, era preciso uma tal carta de chamada [...] Pensei que seria mais fácil porque eu falava a língua e porque já tinham me falado que a comida era muito parecida e abundante”. (M.A.T.S.)

Nem sempre o desembarque era direto no estado do Paraná. Aliás, era muito comum que este grupo em especial fizesse uma passagem primeiramente por São Paulo ou Rio de Janeiro. A partir das atividades que começavam a desenvolver no comércio, muitos acabavam por conhecer o estado do Paraná ou outras localidades do interior dos locais onde viviam, seja por suas atividades de mascate ou por perceberem oportunidades de trabalho nestas outras regiões, conforme citado por diversos autores já referenciados neste estudo, e conforme cita o Sr. J.M.P., em sua entrevista:

“[...] eu fiquei ainda dois, três anos em São Paulo. Depois comecei a viajar para cá, porque naquele tempo a gente vendia coisas na rua [...]”.

“[...] comecei minha vida como feirante. Vim de Portugal para trabalhar com um primo, na feira. Como a gente ganhava muito pouco, comecei a vender coisas de porta em porta para complementar minha renda e acabei por virar mascate no interior de São Paulo”. (M.A.T.S.)

“Eu era carregador de supermercado em São Paulo. Fiquei muitos anos fazendo isso por lá. Depois fui para o interior de São Paulo, atraído por um novo emprego e de lá vim para Curitiba porque um amigo meu, que era da minha terra, me convidou para trabalhar aqui em Curitiba, no Dias Martins”. (A.M.L.)

Suas reemigrações para o Paraná acabavam por estar associadas ao clima, muitas vezes referido como sendo muito semelhante ao de Portugal. Também figuram aqui as oportunidades de expansão do negócio, com pouca concorrência e grande oferta de fregueses que necessitavam de mercadorias,

visto o contexto da urbanização de Curitiba e, estando já familiarizados com o comércio em outros locais do Brasil, encontravam aqui o mercado em expansão que lhes parecia mais favorável. Ou vinham ainda, por uma simples garantia de trabalho.

“[...] meu pai chegou em Santos. Foi para São Paulo e depois veio parar em Curitiba. Lá ele foi feirante e depois foi chamado por um conterrâneo que conheceu em São Paulo para vir trabalhar aqui. Veio para cá trabalhar como carregador em uns mercados e armazéns e depois virou ambulante, vendendo pipoca na Praça Santos Andrade”. (A.S.S.)

“[...] os tios que já estavam aqui, tinham uma distribuidora de doces em São Paulo, e aí pegaram meu pai e meu tio e falavam: ‘vão passear, vão trabalhar’ e aí meu pai principalmente começou a percorrer o Paraná. [...] Acabou gostando em função do clima”. (M.F.G.)

Consumada a vinda, o português se estabeleceu principalmente no comércio, conforme já abordado, aproveitando-se da demanda que este mercado apontava, e também porque era o meio em que normalmente já haviam se inserido aqueles que os traziam através das referidas cartas de chamada.

Depois de estabelecido em Curitiba, o Sr. J.M.P, ainda trabalhou com representações de algumas empresas, e teve lanchonete e panificadora, inclusive fora da cidade, no litoral do estado:

“[...] depois de estar aqui e ter algum dinheiro, tive uma representação dos *Doces Campineira* e novamente a gente viajava, mas por aqui pelo estado mesmo. Depois comprei a representação da *Tostines* [...]. Em 1962 comprei um caminhãozinho e viajei durante dezesseis anos para Cascavel e Campo Mourão. Depois tive uma lanchonete próximo ao Detran aqui, que até então só existia um. Tive panificadora em Paranaguá”. (J.M.P.)

Todos os entrevistados do gênero masculino relataram ter começado suas vidas no comércio do Paraná. Mercarias, panificadoras, restaurantes, ou mesmo pequenas representações, foram os serviços prestados, seja como proprietários ou como funcionários. Alguns inclusive, mantêm seus comércios até os dias atuais. Entretanto, nem todas as coisas aconteceram da forma sonhada. O sucesso, a abundância e as facilidades tão sonhadas e imaginadas nem sempre foram alcançadas pelos portugueses imigrados. Boschilia⁴⁸ expressa a necessidade de problematizar as escolhas e estratégias adotadas pelos imigrantes na sociedade de destino, uma vez que sua experiência não se encerra com o fenômeno do deslocamento transnacional, tampouco com sua decisão de permanecer na

⁴⁸ Boschilia 2012: 95.

sociedade de acolhimento. Uma reflexão sobre o alcance das expectativas destes senhores e senhoras, depois de firmados neste continente, permite aferir que nem sempre encontraram o Brasil do seu imaginário.

Nos escritos de Scott⁴⁹, expõe-se que o fluxo emigratório português dos anos 60, diferiam dos tradicionais direcionados ao Brasil. A industrialização gerada no pós-guerra em determinados países, constituía fator atrativo, mas a intenção da maioria dos portugueses era a de angariar recursos para uma vida melhor em um retorno à Portugal:

a maioria dos portugueses que partiam esperavam que a ausência da terra natal fosse temporária. A intenção dos emigrantes era de trabalhar alguns anos nos países escolhidos como destino, de modo a bancar uma vida melhor na volta a Portugal. De alguma maneira esse projeto também se adequava aos interesses dos países receptores, pois veriam suprida a necessidade de mão de obra barata sem serem obrigados a acolher toda aquela gente no longo prazo.

Um fato destacado pela autora é a constatação de duas situações inerentes aos portugueses que regressaram: os que ficaram satisfeitos com o que conseguiram amearhar, e os que viram seus planos fracassar perante as dificuldades encontradas no estrangeiro. E, quanto aos que não cumpriram com o ideal de regresso, estes, foram a maioria, que acabaram se transformando em “núcleos familiares multigeracionais de luso-descendentes”, tendo procurado se inserir na comunidade de destino, apesar do desejo de se manter ligação com o que ficou para trás – terra natal, amigos, hábitos, tradições⁵⁰.

Ao chegarem aqui tiveram dificuldades em se estabelecer, sofrendo agruras para adaptação e para ganhar a vida. As condições financeiras de trabalho não facilitaram a vida e a retenção de dinheiro para estes lusitanos recém-chegados. Comprar o que dava com o pouco dinheiro que ganhavam, constatando que nem sempre a facilidade prometida se cumpria, fazia com que muitos imigrantes cumprissem longas e duras jornadas de trabalho, chegando a se estender por 16 horas no comércio e varejo.

“[...] quando cheguei eu precisava arranjar emprego, para poder comer e ter onde morar. Eu só pensava em poder comer... nem que fosse só as batatas e as cebolas que comi por semanas”. (M.A.T.S)

Por vergonha de uma evidenciação do fracasso financeiro ou pela falta de recursos para o retorno, muitos aqui permaneceram. Voltar nas mesmas condições, ou em condições piores às de suas vindas, era percebido por muitos

⁴⁹ Scott 2010: 151.

⁵⁰ Scott 2010: 151.

como uma vergonha pessoal, um fracasso evidente. Muitos, por estas razões foram forçados a permanecer na terra que os recebeu. Não acharam no Brasil um terreno de riquezas, e sim de muito trabalho.

“[...] Nunca voltei de vergonha porque eu não queria voltar com uma mão na frente e outra atrás, sem dinheiro e sem ter como pagar a passagem de volta [...] se eu não tinha nem dinheiro para comer direito aqui, como eu ia voltar?”. (M.A.T.S.)

“[...] O fato é que lá, até para comprar sal e peixe era muito difícil. Aqui, para conseguir comer e sobreviver, também foi [...] tudo bem que aqui a variedade de alimentos era muito maior, mas... como eu não conseguia comprar, nem sei se era uma vantagem”. (M.A.T.S.)

E, trabalhavam de sol-a-sol para conseguir manter-se e criar raízes, muito mais profundas (em relação ao tempo de suas vidas nesse novo mundo) do que as que deixaram para trás. Vieram crianças ou jovens adultos e aqui cresceram e envelheceram, muitos sem ter tido, até hoje, condições de voltar à terrinha natal, mesmo que para uma simples visita. Por este motivo, procuravam usufruir o melhor possível dos dois mundos.

4. SABORES E SABERES LUSITANOS X CONDIÇÕES DE ACOMODAÇÃO

Considerando oportunamente os contextos anunciados a respeito das rupturas às quais os hábitos e a alimentação estão sujeitos, o momento de imigração é entendido aqui, como o primeiro baque com o qual sofrerá o português, observando que este veio com atos consolidados em seu modo de viver. Os saberes e sabores oriundos dos costumes, tornam-se vulneráveis à maré em que se lança o emigrante, acarretando em interferências, ora boas, ora nem tanto, nos seus hábitos em diversos setores da sua vida, mas principalmente e ao que irá interessar, na sua alimentação.

A fome ou a monotonia alimentar muitas vezes serviu como grande propulsora da vontade de se lançar ao mar em busca de melhoria e abundância. Ao alcançar o primeiro objetivo, que era o de emigrar, o português se estabeleceu, e seguiu, literalmente, trabalhando na busca pelo seu “pão de cada dia”, e ainda teve que lidar, como o constatado através dos depoimentos, não somente com a questão da disponibilidade dos alimentos, mas principalmente com a acessibilidade, haja visto que o fato do alimento estar disponível não queria dizer necessariamente que estava acessível às mãos do português, principalmente por questões econômicas.

Nos relatos sobre suas vidas em terras brasileiras, particularidades e peculiaridades no percurso de cada um vem à tona, e é quando começam a

se estabelecer as diferenças dentre os entrevistados. Apesar de vários “lugares comuns”, cada um irá se inserir de maneira bastante diferente, gerando a estes estudos, amplos caminhos a serem percorridos. Há os que emigraram sozinhos, homens, que pela necessidade emergente de trabalho, optaram por uma espécie de alimentação que melhor se adequava a sua falta de tempo para cozinhar. O Sr. A.M.L. conta que veio sozinho para cá, e que: “[...] ficava difícil comprar a comida e fazer. Era bem mais fácil comer fora de casa e onde eu achava comida, acabava comendo”. Buscaram os restaurantes, pela facilidade ofertada no tocante à refeição e, conseqüentemente, passaram a conhecer as iguarias nunca antes provadas, ou as diferentes formas de disponibilidade do alimento que já lhes era familiar. Há também os que se estabeleceram em pensões, e que conseguiram fazer suas refeições a partir destes locais. Outros que se limitavam a escolha de uma refeição, como um café da manhã reforçado, ou apenas o almoço, acreditando que esse esforço geraria a mudança almejada para o futuro.

Durante as entrevistas, foram comuns alguns comentários sobre comidas que estes portugueses foram encontrar ou experimentar somente aqui, em terras paranaenses. Um dos entrevistados cita a lembrança da primeira vez que provou o pinhão⁵¹. A Sra. M.F.G., portuguesa de segunda geração, conta como sua mãe se encantou pela maionese⁵², fazendo deste prato um preparo constantemente presente na sua alimentação, chegando inclusive a leva-lo à Portugal para apresentar as irmãs.

“[...] eu preferi morar em uma pensão porque lá eu pagava tudo junto, para morar e comer. [...] lá eu tinha tudo pronto e mais fácil para mim. Foi lá que aprendi a comer e conheci um monte de coisas que nunca tinha visto e comido em Portugal”. (M.A.T.S.)

“[...] lá [no restaurante perto da fábrica de fitas] eles serviam os pratos de comida e cada dia tinha uma coisa diferente. Muitos legumes, batata, carnes e peixes, a gente já tava acostumado a comer, mas lembro de um monte de coisas que eu nunca tinha visto antes... [...] tipo dobradinha, feijoada, essas coisas”. (Sra. D.S.L., 70 anos, Lomba, Sabugal)

A busca pelo comer fora foi algo que se fortaleceu na vida desses imigrantes, principalmente os do gênero masculino, encarada como a alternativa à falta de suas mães ou esposas, provedoras do comer. Vale lembrar que aspectos como o crescimento da cidade de Curitiba, podem ter surtido como um dos fatores corroborantes para esta prática, já que passaram a ter cada vez mais opções ofertadas no mercado de consumo. No entanto, como sua base de

⁵¹ Semente comestível do pinheiro, árvore comum no Estado do Paraná.

⁵² Salada de batatas com molho de maionese.

alimentação era bastante simples, poucos tinham condições de diversificar, acarretando em rotinas alimentares.

“[...] como eu comia todos os dias em restaurantes [...], chegou uma hora que eu não aguentava mais comer tanto arroz. Era arroz todo dia [...] e cheguei a enjoar!”. (A.M.L.)

“[...] meu pai trabalhava no Centro e ele comia fora na hora do almoço. Na verdade ele sempre comia um lanche e tomava gasosa. Ele amava gasosa⁵³”. (A.S.S.)

“[...] Eu amava comer o bife à milanesa e sempre comia nos restaurantes perto da fábrica que eu trabalhava. Lá em Portugal eu nunca tinha comido bife à milanesa. [...] nem sei se tinha isso lá”. (D.S.L.)

Por outro lado, há a percepção de que aqueles que vinham acompanhados de suas esposas, já com família, ou com suas mães, tendem a ter uma melhor manutenção dos hábitos, uma vez que a vinda da mulher permitirá o acesso ao alimento preparado em casa, onde ela será a responsável pela manutenção, através da tentativa de se reproduzir o que comiam em Portugal, como explícito no comentário do Sr. A.J.F.: “[...] a comida, logo que viemos, era minha mulher quem fazia. Minha mulher veio comigo. Aí eu quase não sentia falta [da alimentação de Portugal]”.

“[...] Eu vim pra cá com minha mãe e irmãos. Meu pai já tinha uma casa onde fomos morar. Lá a mãe fazia as coisas que a gente tava acostumado a comer, mas de vez em quando aparecia uma coisa diferente [...]”. (J.J.S., 62 anos, Lomba, Sabugal)

“[...] minha mãe veio casada com uns 23 ou 24 anos, junto do meu pai, há 52 anos atrás, e mais minha irmã, que tinha 4 anos na época. Minha mãe e meu pai sempre tiveram uma sopinha a noite, que era indispensável. O pão português [do hábito do português], azeite de oliva próprio português. Dificilmente colocamos manteiga na comida. Usamos o Azeite. [...] Lá [em Portugal] eles comem muita sopa. Minha mãe sempre fez muita sopa aqui. Sopa de couve, de feijão com couves. Ela come até hoje, sopa todos os dias!”. (M.F.G.)

“[...] o meu casamento é um dos motivos para eu ter mantido os hábitos de comer, já que vim para o Brasil casada com um português, e aqui ficamos juntos e formamos família. [...] Ele sempre gostou de comer a comida de lá e eu sempre fiz em nossa casa”. (F.M.)

⁵³ Gasosa Cini, marca de refrigerante (soda) típica do Paraná.

Os entrevistados Sr. M.A.T.S. e Sr. A.M.L, são exemplos expressivos destas perspectivas de vinda solitária, do comer fora e do casamento, como influenciadores dos hábitos. Eles vieram solteiros para o Brasil e foram inseridos no contexto de pensões e de restaurantes, com profundo impacto em uma monotonia alimentar. Após casamento, já no território brasileiro, voltaram a consumir os alimentos da terrinha, já que escolheram conterrâneas para seus enlases. O casamento entre portugueses foi percebido em uma boa parte dos entrevistados. Pessoas que vieram de regiões diferentes, em períodos diferentes e que se encontraram em terra brasileira e que, comungando de sentimentos semelhantes, se uniram e formaram famílias, ajudando com que costumes e hábitos alimentares se perpetuassem ao longo dos anos.

“[...] depois que me casei, e comecei a comer em casa, muitas coisas que eu comia em Portugal passei a comer dentro da minha casa mesmo. [...] Mesmo com adaptações de alguns alimentos, conseguimos manter as comidinhas de lá. Comemos sopa todos os dias e o pão nunca sai da mesa”. (M.A.T.S.)

Muitos, tendo vindo sós ou com suas famílias, mantendo ou não seus hábitos nesta nova terra, referenciam ainda que a falta do alimento ou ingrediente em alguns momentos de suas refeições, não tem correlação com a facilidade de acesso, e sim com a cultura alimentar local, imposta em alguns momentos de suas rotinas. À exemplo, a fala do Sr. J.M.P., dizendo que: “[...] aqui ninguém come pão com a comida. Não sei comer sem pão”; e a do Sr. M.A.S.C.: “[...] numa casa portuguesa, na hora do almoço ou da janta, tem pão na mesa”.

“[...] quando comia fora nunca conseguia comer meu pãozinho do dia-a-dia, porque aqui ninguém come pão com a comida. Nos restaurantes nunca via isso e sentia falta”. (A.S.S.)

“[...] eu senti diferença na alimentação, porque não tinha pão. Tinha carne, e para eu me habituar a comer carne sem pão foi triste. Cá, ao sair para vender, parava nos restaurantes e ninguém punha o pão na mesa. Tinha que comer sem pão. Ainda hoje como com pão. Vou almoçar e como com pão. Dia desses ainda fui almoçar fora, peguei na minha panificadora um pão, enfeiei aqui no bolso e levei para o restaurante”. (A.J.F.)

Atualmente, na opinião deles, a variedade de alimentos importados de Portugal ofertados em Curitiba, faz com que quase não tenham dificuldades para encontrar alguns ingredientes. No entanto, para os entrevistados, esta disponibilidade nem sempre é condizente com a qualidade que tinham dos mesmos alimentos enquanto moravam lá, principalmente no que se refere ao sabor. Por mais que o alimento seja oriundo de Portugal, os processos

necessários à importação a fim de manter a integridade do alimento, acabam afetando no sabor, trazendo algo diferente do que lhes guarda a memória.

“[...] aqui tem mais variedade, mas não tem o mesmo sabor que a de lá”. (J.M.P.)

“[...] sinto falta de algumas coisas que a gente se habituou e que aqui não tem. Ou aqui tem, mas não é igual. Por exemplo a sardinha. A sardinha portuguesa não se compara com a sardinha daqui”. (M.A.S.C.)

“[...] sabe que tem a sardinha portuguesa a vender, mas elas já estão tão congeladas que perderam o gosto”. (A.J.F.)

“[...] essas coisas me fazem falta porque as daqui não são iguais. [...] muitas vezes prefiro até deixar de comer, já que o gosto não é o mesmo”. (M.A.T.S.)

“[...] tem coisas que guardo o gosto na memória e me enche a boca de água só de lembrar. [...] tem coisas que a gente consegue fazer igual aqui, e tem coisas que não tem igual as de lá”. (A.S.S.)

Por fim, de maneira geral, se percebe que por razões diversas, mesmo que todos os hábitos não tenham sido mantidos, quando se vai para a cozinha e se produzem as refeições, são as tradições e os alimentos da infância que falam mais alto e que vêm à tona, fazendo-se notar misturas e integrações de alimentos e costumes.

A memória gustativa e sentimental que se atrela ao consumo é nítida nestes imigrantes. Rituais são mantidos ou buscados constantemente como forma de aproximação e manutenção do pertencimento ao território português.

Seja no pão que leva no bolso, no azeite que derrama no prato, ou na bagagem que traz, o português acaba por demonstrar que não há “sardinha que não seja puxada para sua brasa”, fazendo sempre reavivar seu sentimento de pertença.

Lembranças, memórias e sentimentos: ingredientes desta poção mágica da imigração.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A busca pelo alimento motiva o homem desde seu surgimento. Reflexões que levam o ato de alimentar-se para além do termo “nutrir-se” são exploradas desde a Bíblia. Comer como ato de alimentar a alma, e não somente o corpo. Comer como ato de sociabilidade. Comer para sobreviver.

Neste sentido, as mudanças de local ou as “migrações” em função do alimento deixam marcas na história, a fim de que se possa um dia retratá-las,

e então chegar à observância de que o alimento, ou a busca por ele, é capaz de determinar rumos a se percorrer.

O emigrante português mostra-se em interação com o nosso povo desde que nos descobriram. Sendo assim, o que é o nosso povo senão descendente destes portugueses? Não necessariamente descendentes de sangue, mas marcadamente de costumes que permeiam o tempo e continuam a ditar e sofrer interferências. Fato é que a interferência não obrigatoriamente altera a essência. Estando em terras brasileiras, o português deu vez à criatividade e temperou como sabia, àquilo que dispunha.

Objetivando, neste trabalho, identificar as memórias alimentares e os fatores da imigração de luso-brasileiros que residem atualmente em Curitiba, bem como as influências geradoras dos seus hábitos, foi utilizada a ferramenta que se julgou mais adequada para o relato desta história contemporânea: a história oral, através de entrevistas com portugueses prioritariamente de primeira geração, e posteriormente, com o cruzamento de dados bibliográficos sobre o passado. Uma vez alicerçados, encontraram-se os pontos coincidentes que levaram a dar créditos e respaldam estas considerações, possibilitando reconstruir e melhor entender os caminhos e os motivos que desencadearam a emigração deste povo, e determinaram sua alimentação.

Várias são as razões que levam os homens a emigrar. No caso destes portugueses, o contexto angustiante pelo qual Portugal passou na primeira metade do século XX, desencadeado por um período de ditadura e munido de tensão em função de conflitos de ordem mundial que se estabeleceram, cadenciaram momentos e sentimentos controversos, de medo, angústia e escassez, fazendo com que a mudança fosse vislumbrada no além-mar.

O Brasil, ex-colônia portuguesa, ainda visto no imaginário destes portugueses como terra de abundância, constituiu um dos seus destinos, observado também o momento de crescimento urbano pelo qual algumas cidades brasileiras passavam.

Tal crescimento foi constatado de forma ampla e instantânea em Curitiba, que passou a atrair vários contingentes, dentre eles, alguns portugueses que já moravam em grandes cidades brasileiras, a exemplo de São Paulo e Rio de Janeiro, e acabaram por se estabelecer, de modo geral, no comércio, aproveitando-se de uma demanda que o mercado apontava necessária.

No decorrer da vida destes entrevistados, muitos são os fatores observados que afetam sua alimentação, ou até mesmo, limitam-na.

Ao lembrarem da alimentação que os acompanhou em suas infâncias e adolescências, percebe-se que o ofício dos pais era um dos determinantes sociais da diversidade alimentar das famílias. Além disso, a escassez de alimentos, aliada por vezes à indigência e aos sentimentos melindrosos, marcam esta época, propulsando a emigração, a busca pela fartura e por uma vida mais digna.

A fixação deste povo em terras brasileiras é vista como o primeiro grande baque sofrido pela alimentação, desencadeado não somente pela inserção em uma cultura diferente da sua, mas principalmente pelas condições em que se colocará o português, a fim de alcançar as mudanças almejadas.

Dentre o grupo de estudo, classificou-se pela peculiaridade que se estabeleceu, alguns entrevistados, homens, que aqui desembarcaram sozinhos. A análise permite observar que para estes, o tempo tomado pela necessidade de trabalho, mostrava-se um empecilho para o ato de cozinhar, fazendo com que suas refeições fossem em restaurantes, ou nas fábricas onde trabalhavam, ficando a mercê do que lhes era servido, e que quase sempre, não estavam habituados. Sendo assim, o indivíduo que vive sozinho, seja por razões como separação, viuvez, ou simples escolha, normalmente passa menos tempo na cozinha, intensificando o comer fora. Por ser a manutenção do hábito, carente de partilha e execução, o viver sozinho mostra-se como uma barreira à propagação do costume, pois, para que se “perpetue” é necessário que se pratique e se tenha alguém para quem transmitir.

Em contrapartida, para os que vinham acompanhados de suas esposas, ou aqui estabeleciam vida conjugal, a principal influência observada é marcada pelo gênero, no caso, feminino. A mulher foi percebida como a principal mantenedora dos hábitos alimentares. A este fato atrela-se a ligação que se atribui à mulher com a cozinha, sendo este espaço visto como um espaço feminino. Por ser a mulher responsável pela escolha do que porá à mesa, assim como pelo preparo dos alimentos, fica expresso que a dominação dos saberes culinários e a transmissão destes saberes, passam por suas mãos, levando-a ao status de detentora do hábito alimentar, seja essa representada na figura de mãe, esposa, filha ou empregada. Salienta-se, que essa temática, aqui pouco aprofundada, expõe-se como sugestão para trabalhos posteriores, que enfoquem este contexto.

Em suma, a vida adulta mostra-se, portanto, como a passagem mais propensa à alterações nos hábitos, que podem derivar de fatores de cunho social, biológico, econômico ou mesmo de gênero, uma vez que separações, vida conjugal, ou doenças que afetam a alimentação são elementos aos quais todos os indivíduos estão submetidos, confirmando o conceito de que as cozinhas estão em constante transformação e sujeitas à rupturas a qualquer momento, incorporando novos hábitos, mesmo que sorrateiramente, passando a constituir um novo costume.

No entanto, não se deixa de ressaltar, nas palavras de Reinhardt⁵⁴, o “poder que a comida tem de desencadear lembranças, reestruturando nossa memória”, resumindo que o português, assim o faz. Por mais que os hábitos não sejam mantidos integralmente, todos, ao adentrarem em uma cozinha,

⁵⁴ Reinhardt 2012: 161.

buscam temperar seus preparos com saudades e lembranças do gosto, fazendo reavivar através do paladar, o elo do imigrante com as suas raízes.

REFERÊNCIAS

- Boschilia, R. (2012), “À procura de um novo destino: imigrantes portugueses no Paraná da segunda metade do século XIX”, *História: Questões & Debates* 56.1: 87-112. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/28641/18827>>, Acesso em: 04 maio 2015.
- Braga, I. D. (2015), “A culinária portuguesa no tempo da II Guerra Mundial: as receitas, o racionamento e as soluções alternativas”, *Helikon* 2.3: 3-25, Disponível em: <www2.pucpr.br/reol/pb/index.php/helikon?dd1=15296&dd99=view&dd98=pb>, Acesso em: 14 jul. 2015.
- Brasil. Embaixada de Portugal no Brasil (2011), *Comunidade Portuguesa*, Disponível em: <www.embaixadadeportugal.org.br/comunidade.php>, Acesso em: 17 maio 2015.
- Cascudo, L. C. (2004, 3.^a ed.), *História da Alimentação no Brasil*, Global, São Paulo.
- Consigliari, C.; Abel, M. (2001, 2.^a ed.), “A contribuição portuguesa”, in C. Fernandes, *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac-SP, Estúdio Sonia Robatto, São Paulo, 16-19.
- Fernandes, C. (2001, 2.^a ed.), *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac-SP, Estúdio Sonia Robatto, São Paulo.
- Fiamoncini, C. (2011), *Em defesa da saúde e do amparo: imigrantes portugueses em Curitiba (1898-1930)*, 146 f., Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Fiamoncini, C. (2008), *Imigração, cultura e identidade: portugueses e o comércio em Curitiba no final do século XIX*, 82 f., Monografia de Graduação, Licenciatura e Bacharelado em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Franco, A. (2010, 5.^a ed.). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*, Senac-SP, São Paulo.
- Morais, C. et al. (2012). “From childhood to old age: a qualitative approach to the study of Portuguese elderly’s perception of meals across the life cycle”, *Revista SPCNA* 18.1: 8-18, Disponível em: <http://www.spcna.pt/download.php?path=pdfs&filename=REV_2012_1_019-027_Rah_2012_1_artigo_3.pdf>, Acesso em: 27 ago. 2014.
- MORE (2013), Mecanismo online para referências, versão 2.0, UFSC, Rexlab, Florianópolis, Disponível em: <<http://www.more.ufsc.br/>>, Acesso em: 04 jun. 2015.
- Nogueira, F. (2001, 5.^a ed.), *Salazar: as grandes crises (1936-1945)*, Civilização Editora, Lisboa.
- Pasckes, M. L. N. A. (1991), “Notas sobre os imigrantes portugueses no Brasil: (sécs. XIX e XX)”, *Revista de História* 123-124: 81-93, Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.11606/issn.2316-9141.v0i123-124p81-93>>, Acesso em: 03 jun. 2015.
- Passos, G. C. (2009), *A presença dos imigrantes portugueses no Paraná na segunda metade do século XIX*, 64 f., Monografia de Graduação, Bacharelado em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

- Paulo, H. H. J. (1997), *Aqui também é Portugal: a colônia portuguesa do Brasil e o salazarismo*, Tese de Doutorado, Departamento de História, Arqueologia e Artes, Universidade de Coimbra, Coimbra, Disponível em: <<https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/692>>, Acesso em: 21 maio 2015.
- Reichembach, M. T. (2007), *História e alimentação: o advento do fast food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)*, 169 f., Tese de Doutorado, Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Reinhardt, J. C. (2012), *Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*, Máquina de Escrever, Curitiba.
- Ribeiro, C. G. S. (2013), *Tudo pronto! O comer fora e o prazer reinventado: história dos restaurantes “por quilo” de Curitiba*, Máquina de Escrever, Curitiba.
- Ribeiro, C. G. S. (2015), “Portugueses no além-mar e a imigração ao longo das décadas de 1950 e 1960: motivações e saudades de um grupo familiar”, in C. Soares, C. G. S. Ribeiro (coords.), *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, Imprensa da Universidade de Coimbra/PUCPRESS, Coimbra-Curitiba, 229-251.
- Rocha, R., Pires, H. S. (2001, 11.^a ed.), *Minidicionário Ruth Rocha*, Scipione, São Paulo.
- Santos, C. R. A. (1995), *História da Alimentação no Paraná*, Fundação Cultural, Curitiba.
- Santos, C. R. A. (2007, 2.^a ed.), *História da Alimentação no Paraná*, Juruá, Curitiba.
- Scott, A. S. (2010), *Os Portugueses*, Contexto, São Paulo.

FONTES ORAIS

- Sociedade Beneficente Portuguesa Primeiro de Dezembro. Secretaria da Sociedade Portuguesa Primeiro de Dezembro.
- Sr. A.J.F., 85 anos, Castelo Branco, Entrevista concedida em: 18 abr. 2015.
- Sr. A.L.S., 68 anos, Lomba – Sabugal, Entrevista concedida em: 13 dez. 2014.
- Sr. A.M.L., 78 anos, Proença-a-Nova – Castelo Branco, Entrevista concedida em: 05 dez. 2014.
- Sr. A.S.S., 75 anos, Lomba – Sabugal, Entrevista concedida em: 12 dez. 2014.
- Sra. D.S.L., 70 anos, Lomba – Sabugal, Entrevista concedida em: 01 dez. 2014.
- Sra. F.M., 54 anos, Vila do Conde – Distrito do Porto, Entrevista concedida em: 13 mar. 2015.
- Sr. J.G., 73 anos, Proença-a-Nova – Castelo Branco, Entrevista concedida em: 03 maio 2015.
- Sr. J.J.S., 62 anos, Lomba – Sabugal, Entrevista concedida em: 01 dez. 2014.
- Sr. J.M.P., 86 anos, Miranda do Douro, Entrevista concedida em: 18 abr. 2015.
- Sr. M.A.S.C., 70 anos, Condeixa-a-nova, Entrevista concedida em: 18 abr. 2015.
- Sr. M.A.T.S., 74 anos, Gião – Candemil – Amarante, Entrevista concedida em: 01 dez. 2014.
- Sra. M.F.G., 51 anos, filha de portugueses provenientes de Beira Alta, Entrevista concedida em: 19 dez. 2014.
- Sr. V.R.F.P., 77 anos, Nelas – Beira Alta, Entrevista concedida em: 20 mar. 2015.

AUDIOVISUAL

OS ANOS da Ditadura Salazarista 1993 (EBM). Direção de António Rocha, Clarisse Mendes, Laura C. Moreira, Manuel Pires, Manuela Brazão, Maria José Garção, Natália Belchior, Odete Martin. Produção de António Rocha, Laura C. Moreira, Manuel Pires. Realização de Francisco Alves, Ensino Básico Mediatizado, EBM, 1993. Música: “una Casa Portuguesa”, por Amália Rodrigues. [s.i.]: Cinematografia Portuguesa, 1993, (15 min.), son., color., Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ndfWzNEKV7E>>, Acesso em: 01 jun. 2015.

**INTERSECÇÕES ENTRE O LOCAL E O GLOBAL
A PARTIR DAS ESCOLHAS ALIMENTARES DE
IMIGRANTES TRANSNACIONAIS EM AMSTERDÃ**

**(Intersections between local and global from the food
choices of transnational immigrants in Amsterdam)**

CARLA PIRES VIEIRA DA ROCHA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC/BRASIL
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS/CFH
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR
EM CIÊNCIAS HUMANAS – PPGICH
CARLAPVROCHA@GMAIL.COM

CARMEN SÍLVIA RIAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA – UFSC/BRASIL
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS/CFH
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR
EM CIÊNCIAS HUMANAS – PPGICH
RIAL@CFH.UFSC.BR

RESUMO: Este texto tem como meta explorar o que vem moldando as práticas alimentares de imigrantes transnacionais na cidade de Amsterdã e repercutindo na configuração de seus estilos de vida nessa cidade. A partir de uma abordagem etnográfica, consideramos como foco de análise a interlocução entre as práticas alimentares, o projeto migratório desses indivíduos e a paisagem alimentar de Amsterdã. As intersecções entre o global e o local, entendidos em suas dimensões culturais, são consideradas fundamentais no sentido de compreender o que vem moldando a alimentação desses imigrantes, dado o contexto de intensificação dos processos globais.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação, migrações, migrações transnacionais, globalização, global, local.

ABSTRACT: This text aims to explore what is shaping the food practices of transnational immigrants in the city of Amsterdam and reflecting on the configuration of their lifestyles in this city. From an ethnographic approach, we consider as an analytical focus the dialogue between food practices, their migratory project and the food landscape of Amsterdam. The intersections between the global and the local, understood in its cultural dimensions are considered essential in order to understand what is shaping the food of these immigrants, given the context of intensification of the global processes.

KEYWORDS: food, migration, transnational migrations, globalization, global, local.

Emigrar para um outro país envolve redimensionar estilos de vida. No que se refere à alimentação, deslocar-se para um outro contexto, abarca lidar com uma paisagem alimentar diversa, entrar em contato com práticas e hábitos alimentares distintos. Nesta órbita, alguns ajustes são necessários. Estes ajustes têm relação com a oferta alimentar, com o contato com essas novas práticas e também com as possibilidades relacionadas à estruturação do projeto de vida pretendido.

Este texto, portanto, tem como meta explorar o que vem moldando as práticas alimentares de imigrantes transnacionais¹ na cidade de Amsterdã e repercutindo na configuração de seus estilos de vida nessa cidade. A partir de uma abordagem etnográfica, e tomando como prisma teórico a intersecção entre o global e o local, entendidos em suas dimensões culturais, centramos o enfoque de análise nas práticas alimentares desses indivíduos, buscando verificar se suas práticas alimentares permanecem, sob que modalidades permanecem ou se são desestabilizadas com sua migração, levando também em conta seus projetos migratórios e ainda a paisagem alimentar de Amsterdã. A imbricação desses três fatores é vista como fundamental no sentido de evidenciar, acima de tudo, a emergência de heterogeneidades no campo alimentar decorrentes da intensificação dos processos globais em vigor, refletindo-se igualmente na alimentação em contexto migratório.

I. IMIGRANTES TRANSNACIONAIS EM AMSTERDÃ

Amsterdã é exemplo significativo entre capitais mundiais marcadas por forte presença migratória. De acordo com dados do governo, 178 nacionalidades estariam ali representadas². Embora não contemple integralmente tal diversidade, esta pesquisa fornece algumas pistas do que vem motivando indivíduos de diferentes partes do mundo a deixarem seu país de origem e sobre como vêm estabelecendo seus projetos de vida nessa cidade. Os sujeitos da pesquisa são homens e mulheres, com idades entre 21 e 54 anos, de camadas sociais médias, provenientes de diferentes países, incluindo alguns do continente sul-americano (Venezuela, Panamá, Jamaica, Brasil), e também África e Europa. A maioria veio para Amsterdã com um projeto migratório individual, envolvendo principalmente a busca de trabalho. Amsterdã é hoje considerada um dos locais mais privilegiados do continente europeu nesse sentido. No entanto, estudo, turismo ou mesmo questões afetivas também foram apontadas como motivos para desencadear tais deslocamentos. Em

¹ Basch, Schiller, Blanc 1997; Baubock, Faist 2010.

² *My first month: all you need to know and note*, Expatcenter Amsterdam, 11th ed., Jan. 2015.

alguns casos, a emigração para a cidade é continuidade de uma experiência migratória anterior em um ou mais países.

A escolha de Amsterdã como destino para tais indivíduos estabelecerem seus estilos de vida também envolve representações e imaginários relacionados à cidade assim como ao movimento migratório em si. Nas falas desses imigrantes, “aberta”, “multicultural” e “tolerante” são termos correntemente associados à cidade. Em virtude disso, algumas expectativas são também nutridas com relação à forma de modelarem seus estilos de vida, especialmente no que concerne à alimentação.

No entanto, ao se confrontarem com determinadas realidades, em certos casos, são forçados a reverem seus planos ou empreenderem esforços no sentido de conciliarem seus projetos idealizados com a realidade que se apresenta. Um exemplo significativo refere-se à esfera profissional; algumas dessas pessoas têm formação universitária, mas a falta de domínio do idioma holandês, a indocumentação ou mesmo a escassez de oferta em sua área de atuação são fatores que redundam em abraçarem empregos temporários, de menor qualificação exigida e não tão vantajosos do ponto de vista financeiro, como serviços de limpeza, tele-marketing, atendimentos em pequenos comércios ou restaurantes.

Com relação à moradia, o mais frequente é alugarem quartos em apartamentos ou casas, pois, comparativamente a algumas outras capitais europeias, o preço dos aluguéis em Amsterdã é considerado bastante elevado. Isso também significa dividir o espaço da cozinha, dos armários, da geladeira, entre demais lugares destinados ao armazenamento e processamento de alimentos. Em consequência, envolve otimizar a utilização desse ambiente, ressoando em ajustes nas práticas alimentares. Ainda assim, costumam comprar os ingredientes, preparar suas próprias refeições e ingeri-las individualmente. Mas as práticas alimentares desses indivíduos ainda são marcadas por outros fatores, como será abordado mais adiante.

2. A CIDADE DE AMSTERDÃ

Utilizando a metáfora *janela para o mundo*, Hannerz (2002) descreve Amsterdã, a partir das marcas de transnacionalidade em seu espaço público: de natureza semelhante a grandes cidades na Europa Ocidental e América do Norte, esta capital abriga empresas globais como *Benetton*, *Marks & Spencer*, *Kentucky Fried Chicken* ou *McDonalds*. O mesmo ponto de vista recai para a população da cidade, composta por indivíduos de origens diversas. Além dos traços na população, a variada presença migratória na cidade é visível de maneira expressiva em sua paisagem alimentar.

Emigrar não significa somente mudar de país, mas implica modificações em uma série de fatores da vida cotidiana. No que diz respeito à alimentação, se deslocar para um novo contexto, inevitavelmente envolve ajustes. Estes ajustes refletem as diferentes dimensões que perfazem o universo da alimentação (social, cultural, comunicativa, emocional, psicológica, política, econômica, ambiental, ética), ressaltando aspectos que vão muito além do seu caráter nutritivo. Como observa uma imigrante provinda da Itália, há 10 anos longe de seu país natal: “quando você emigra, a comida é a primeira coisa que você leva; mesmo que não a carregue fisicamente, você quer cozinhar, você quer comer e o que você come é uma coisa muito difícil de mudar”. As referidas modificações no cotidiano também incidem em abrir mão de hábitos em favor de novas dietas restritas a uma determinada oferta. Embora seja consenso que a alimentação não está circunscrita à disponibilidade de ingredientes, pois abarca as dimensões mencionadas, assim como a oferta de comidas também não implica necessariamente o seu acesso, o fato de não poder dispor de certos itens alimentares, muitas vezes, pode representar um empecilho a mais para que o indivíduo consiga se adaptar a uma outra situação, na qual o estranhamento não se resume à comida; em um novo país há que se lidar com um outro idioma, outro clima, outros padrões culturais, etc.

No que concerne à paisagem alimentar de Amsterdã, sobretudo a oferta diversificada de produtos étnicos em pequenos mercados ou supermercados de grandes redes, é unanimemente vista de maneira positiva por esses indivíduos. A primeira razão está em não encontrarem maiores dificuldades, quando a finalidade é reproduzirem comidas dos seus países de origem ou manterem determinados hábitos cultivados antes de emigrar.

Além disso, em certos casos, ainda que não se apropriem de muitos desses produtos, essa paisagem vai ao encontro de expectativas e representações nutridas com relação não apenas às dimensões culturais da alimentação, mas também da migração e da própria cidade, evidenciando como as inter-locações entre o global e o local são atravessadas por essas dimensões. Um exemplo nesse sentido é o argumento de uma imigrante vinda da Itália (31 anos), reclamando da ausência de produtos representativos de outras culturas alimentares onde vivia, na região da Sicília: “Eu me sinto feliz de ter escolhas; quando você mora em uma cidade onde você pode comprar frutas que vêm do Marrocos, da Índia, da Indonésia, etc., isso quer dizer que esta cidade está provisionando essas pessoas também. Quer dizer então que você está morando em uma cidade multicultural e eu gosto disso”.

O mesmo argumento ainda possibilita refletir sobre como a comida vem dando razão à constituição de estilos de vida cosmopolitas³, por meio

³ Hannerz (2002) define cosmopolitanismo como uma “[...] orientation, a willingness

de projetos migratórios – entendidos aqui como projetos de vida⁴. Nessa perspectiva, a paisagem alimentar globalizada de Amsterdã representa um universo amplo de escolhas, incluindo produtos industrializados, distribuídos e comercializados em nível planetário, comidas *eticamente neutralizadas*, nas palavras de Mintz (2001) – como macarrão e pizza, por exemplo – mas ainda por uma diversidade de outros itens que, assim como ocorre em outras capitais globais⁵, indicam uma presença bastante variada de imigrantes⁶.

Apropriar-se localmente de muitos destes produtos pode significar dar sentido a suas dietas individuais e igualmente dar sentido à configuração de determinados estilos de vida, enquanto algo que define essas pessoas. Nessa concepção, tomamos como referência a noção de Giddens (2002), para quem *estilo de vida* consiste em um conjunto mais ou menos integrado de práticas abraçadas por um indivíduo que, além de preencherem necessidades utilitárias, dão forma material a uma narrativa particular de auto-identidade.

Em tal direção, são elucidativas certas expressões utilizadas pelos imigrantes em questão ao atribuírem significados aos seus deslocamentos:

“Necessito ver outras culturas, comer outras comidas, falar outro idioma, conhecer outra gente”. (Luzia, 27 anos, Argentina).

“Eu quero descobrir mais, eu não quero voltar para o lugar de onde vim, ninguém quer voltar para trás, a gente quer ir mais longe, não fisicamente, mas em termos de experiência [...]. Eu gosto de estar com pessoas de diferentes países, falar inglês é um pouco difícil na Itália. [...] Eu quero comprar alguma comida de outro país e, dependendo de onde você mora na Itália, não é muito fácil”. (Gina, 31 anos, Itália).

Esses depoimentos possibilitam vislumbrar que a comida tem um papel importante nas experiências migratórias, assumindo significados distintos, conforme o contexto no qual é consumida. Enquanto estes relatos evidenciam uma disposição para imigrantes se integrarem à cultura alheia através da alimentação – nos termos de um cosmopolitismo –, igualmente revelam como a alimentação pode se constituir em ingrediente fundamental na motivação do deslocamento para um novo país, ainda que muitas vezes o consumo de certos produtos não se efetive da maneira imaginada.

to engage with the Other. It is an experience of intellectual and aesthetic openness to divergent cultural experiences, a search for contrasts rather than uniformity. [...] Cosmopolitans may be amateurs as well as experts, and are often both, at different times [...]. Cosmopolitanism most often has a narcissistic streak, the self is architected space where cultures reflect each other”.

⁴ Velho 2003.

⁵ Sassen 1998.

⁶ Abordagens sobre como se configura o atual período da globalização alimentar, ver: Iglis, Gimlin 2009; Nuetzenadel, Trentmann 2008; Phillips 2006; Rial 1995.

3. MODERNIDADE ALIMENTAR E NOVAS DIETAS

Além do que já foi mencionado, a paisagem alimentar de Amsterdã é referenciada pelos imigrantes como um campo de possibilidades para darem continuidade a dietas que vinham mantendo antes do deslocamento ou então por viabilizar a implementação de novas dietas nessa cidade. As dietas em questão estão alinhadas a algumas tendências da alimentação contemporânea no mundo ocidental, sobretudo a que expressa uma crescente medicalização das práticas alimentares. Levando isso em conta, tais dietas baseiam-se na ressignificação de muitos produtos, que no contexto da referida paisagem, poderiam ser categorizados como essencialmente étnicos. Nesta medida, os mercados turcos são considerados comércios mais acessíveis do ponto de vista econômico e, relativamente, locais também viáveis para se comprar produtos que têm sido referidos como *suplementos nutricionais*, sobretudo nos discursos que se vêm disseminando nas diferentes mídias: óleo de coco, castanhas variadas, frutas secas, sementes, cereais, grãos, etc. Na mesma ótica, os mercados asiáticos são vistos como alternativa para se encontrar temperos e especiarias voltados, entre outras funções, para “fortalecer o sistema imunológico”. Já os supermercados de maior porte, incluindo suas prateleiras de produtos étnicos, são referências com relação a produtos vegetarianos, veganos, sem glúten, sem açúcar e provindos de diversos países.

No que diz respeito a modificações na alimentação, novas dietas ou a adoção de certas prescrições alimentares⁷ já faziam parte do estilo de vida de algumas dessas pessoas antes da emigração; outras foram implementadas depois de deixarem o país de origem, resultando de novas experiências incorporadas na Holanda ou mesmo em deslocamentos anteriores. Seguem alguns exemplos:

- Gina (31 anos), quando residiu na província de Sichuan, na China, passou a rever a alimentação que mantinha anteriormente na Itália, seu país de origem, sobretudo o que considera o consumo excessivo de macarrão, passando a substituir este pelo arroz. Se durante os 8 anos que residiu na Ásia, a mudança de uma tradição familiar diária coincidiu com o difícil acesso a esse produto proveniente da Itália naquele continente, hoje, em Amsterdã, apesar da ampla oferta desse item, segue rigorosamente a regra de ingeri-lo somente duas vezes ao mês. Em seu argumento, é o mais conveniente para manter um “estilo de vida saudável”. Nas suas palavras, macarrão é carboidrato e “não faz bem consumir muito carboidrato”.

⁷ A fim de explorar o tema do ponto de vista da modernidade alimentar, ver Fischler 2015.

- Omar (29 anos), de origem africana (Costa do Marfim), vem reduzindo o açúcar e incorporando mais frutas e verduras em suas refeições, acreditando ter melhores resultados nas suas atividades esportivas.

- Para Anna (54 anos), que nasceu na Jamaica, mas viveu muitos anos nos Estados Unidos antes da mudança para Amsterdã, evitar o glúten e laticínios, assim como inserir *superfoods*⁸ nas suas refeições, são consideradas alternativas mais viáveis para se manter saudável.

- Na percepção de Karen (33 anos), proveniente da Áustria, trocar uma refeição completa de almoço por alimentos que considera mais energéticos, como chocolate e açúcares em geral, é uma opção corrente para enfrentar o cotidiano de trabalho. Na sua percepção, esses alimentos fornecem o que necessita para se manter em “movimento”. Este movimento também refere-se ao deslocamento migratório, pois em seus planos, este não se resumirá à capital holandesa.

- Paula (33 anos) afirma ter engordado oito quilos desde chegou a Amsterdã. Por esta razão, tem se esforçado para reduzir doces e fazer suas refeições de três em três horas, “como recomendam os nutricionistas”, com a intenção de tentar recuperar o peso do período anterior à emigração. Além disso, apesar da oferta mais variada de alimentos com relação a da cidade em que vivia no Brasil, comer arroz, feijão, carne e salada diariamente, mais do que dar continuidade a um hábito mantido no país natal, virou sinônimo de consumir itens que fornecem “proteínas, vitaminas e sais minerais [...] todos os nutrientes necessários” para enfrentar as árduas horas de trabalho com a limpeza de casas em Amsterdã.

Ao serem indagados sobre a maneira pela qual são geridas as suas dietas, a maioria desses indivíduos relatou buscar informações sobre o caráter nutricional dos alimentos, receitas, assim como dietas específicas, predominantemente através da Internet, em blogs ou sites de notícias. Nesse sentido, é interessante lembrar que, do ponto de vista da globalização alimentar, outros fluxos associados à comida, como o de textos, imagens e informações também vêm ganhando cada vez mais expressão, por intermédio das tecnologias comuni-

⁸ *Superfoods* ou “superalimentos” são termos cada vez mais populares nos discursos associando alimentação e saúde, especialmente nas mídias, para designar alimentos benéficos para a saúde e com alta densidade nutricional.

cacionais⁹, resultando em mudanças de ordens diversas na maneira pela qual nos relacionamos com a alimentação.

Esse panorama também revela que as interlocuções entre o local e o global na esfera alimentar envolvem processos de desterritorialização e reterritorialização que não ocorrem apenas com alimentos. Conforme Ina e Rosaldo¹⁰, hábitos alimentares também podem ser desterritorializados por projetos globais e, simultaneamente, ser reincorporados em algum lugar, à medida que as pessoas reelaboram suas ideias sobre a comida e o mundo. No caso da alimentação em contexto migratório e, levando em conta os relatos citados, essa reelaboração é perpassada por fatores relativos a novos projetos de vida condizentes com as possibilidades do contexto em questão e também com um fator de ordem mais ampla, qual seja a dinâmica da modernidade alimentar vigente.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As questões apresentadas mostram que as escolhas alimentares de imigrantes transnacionais na cidade de Amsterdã e a manutenção ou configuração de novos estilos de vida relacionados à alimentação dependem de uma série de fatores e se expressam de diferentes maneiras. No caso deste estudo, assim como a origem dos indivíduos é bastante variada, as razões que os levam a deixar seu país e mesmo seus projetos migratórios são também distintos, englobando múltiplos fatores. Esse quadro, afora sinalizar a complexidade das migrações internacionais contemporâneas¹¹, aponta para complexidade de se tentar delinear as práticas alimentares de sujeitos com experiências relacionadas à comida e com trajetórias de vida tão distintas.

Em contrapartida, na observação de suas práticas e ao discorrerem sobre como lidam com a alimentação, sobretudo o que move suas escolhas cotidianas, como se apropriam daquela paisagem alimentar da cidade e mesmo o que significa consumir determinados alimentos, tem sido possível identificar alguns aspectos que revelam como o global e o local, neste âmbito, podem assumir diferentes significados em função do contexto onde se dá o consumo alimentar. Nessa perspectiva, evidenciam não apenas como o global vem sendo expresso por meio de heterogeneidades, mas como a noção de local tem sua natureza construída, contingente e passível de mudanças.

⁹ Appadurai 1990; Appadurai 1996.

¹⁰ apud Phillips 2006.

¹¹ Patarra 2006.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho foi realizado durante a vigência de uma bolsa de estudos apoiados pelo programa de cooperação internacional CAPES/NUFFIC na VU – *University Amsterdam*. Financiado pela CAPES – Agência Federal de Apoio e Avaliação da Educação Superior do Ministério da Educação do Brasil.

REFERÊNCIAS

- Appadurai, A. (1990), “Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy”, in P. Williams, L. Chrisman (eds.), *Colonial Discourse and Post-Colonial Theory*, Columbia University Press, New York, 324-339.
- Appadurai, A. (1996), *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*, University of Minnesota Press, Minneapolis.
- Basch, L., Schiller, N. G., Blanc, C. S. (1997), *Nations Unbound: Transnational Projects, Postcolonial Predicaments and Deterritorialized Nation-States*, Amsterdam, Gordon and Breach Publishers.
- Baubock, R., Faist, T. (2010), *Diaspora and Transnationalism: Concepts, Theories and Methods*, Amsterdam University Press, Amsterdam.
- Fischler, C. (2015). *Selective Eating: The Rise, Meaning and Sense of Personal Dietary Requirements*, Odile Jacob, Paris.
- Giddens, A. (2002), *Modernidade e Identidade*, Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 70-104.
- Hannerz, U. (2002), *Transnational Connections. Culture, People and Places*, Routledge, Londres.
- Iglis, D., Gimlin, D. (eds.) (2009), *The globalization of food*, Berg, New York.
- Mintz, S. W. (2001), “Comida e Antropologia: uma breve revisão”, *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 16.47: 31-42.
- Nuetzenadel, A., Trentmann, F. (2008), *Food and globalization: consumption, markets and politics of the Modern World*, Berg, Oxford.
- Patarra, N. L. (2006), “Migrações internacionais: teorias, políticas e movimentos sociais”, *Estudos Avançados* 20.57: 7-24, Disponível em: <www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142006000200002&lng=pt&nrm=iso>, Acesso em: 03 nov. 2014.
- Phillips, L. (2006), “Food and Globalization”, *Annual Review of Anthropology* 35: 37-57.
- Rial, C. S. (1995), “Os charmes dos fast-foods e a globalização cultural”, *Antropologia em Primeira Mão* 7: 1-17.
- Sassen, S. (1998), *As cidades na economia mundial*, Nobel, São Paulo.
- Velho, G. (2003, 3.^a ed.), *Projeto e metamorfose: antropologia das sociedades complexas*, Jorge Zahar, Rio de Janeiro.

(Página deixada propositadamente em branco)

PARTE III

MATERIALIDADES DA MESA: ABASTECIMENTO E SERVIÇO ALIMENTARES

(Página deixada propositadamente em branco)

“ALIMENTAR” O AUTO-DA-FÉ: UMA INCURSÃO PELOS GASTOS DO PRINCIPAL CERIMONIAL DA INQUISIÇÃO PORTUGUESA NO SÉCULO XVIII¹

(“Feeding” the *auto-da-fé*: an incursion through the expenses of the principal ceremonial of the Portuguese Inquisition in the 18th century)

BRUNO LOPES
UNIVERSIDADE DE ÉVORA,
CIDEHUS – UNIVERSIDADE DE ÉVORA,
CITCEM – UNIVERSIDADE DO PORTO,
BOLSEIRO FCT (SFRH/BD/84161/2012),
DOUTORANDO DO PROGRAMA INTERUNIVERSITÁRIO
DE DOUTORAMENTO EM HISTÓRIA
BRUNO-LOPES85@HOTMAIL.COM

RESUMO: O auto-da-fé, consumido como um espectáculo pelos coevos, era o expoente máximo da expressão do poder inquisitorial. Era durante a sua realização que a actividade do Santo Ofício se tornava pública. Após muitos meses – por vezes, até anos – em que o réu tinha estado encarcerado, finalmente, prestava-se contas, junto da população, para parafrasear Francisco Bethencourt. Quebrava-se, deste modo, o silêncio que era um dos pilares da existência do Tribunal da Fé. Neste trabalho, pretende-se analisar a estrutura dos gastos do auto-da-fé, o que permitirá contextualizar os custos com a alimentação (jantar da véspera ou almoço/jantar do dia da realização do cerimonial). Tentar-se-á identificar eventuais diferenças entre os quadros de ministros e oficiais – do ponto de vista dos alimentos consumidos. No fundo, questionar: que hierarquias podem ser identificadas a partir daqui? Haveria diferenças substanciais? Tratava-se de um momento que era partilhado por todos, ou eram separados: ministros para um lado, oficiais para o outro? Sabe-se que havia diferentes elementos de várias instituições envolvidas na realização do auto-da-fé, mas será que todos partilhavam a mesma refeição? Eram estas reservadas apenas aos membros da Inquisição? O que representava a realização do auto, no quadro global das despesas da instituição?

PALAVRAS-CHAVE: Inquisição, auto-da-fé, finanças, alimentação, sociabilidades à mesa.

¹ Trabalho desenvolvido no âmbito de: UID/HIS/00057/2013 (POCI-01-0145-FEDER-007702), FCT/Portugal, COMPETE, FEDER, Portugal, 2020. Agradecem-se a revisão e os comentários ao texto à Prof.^a Doutora Fernanda Olival e ao Prof. Doutor José Damião Rodrigues.

ABSTRACT: The *auto-da-fé* had represented the public exhibition of power by the Portuguese Inquisition. It was during its execution that the activity of Holy Office was made public. It happened after many months – even years – in which the defendant had been imprisoned and finally the final product of their work was shown to the society, quoting Francisco Bethencourt. In this way it was broken the silence, that was one of the pillars of the Inquisition existence. In this work, we intend to analyse the structure of spending's on the *auto-da-fé*, what will allow us to contextualize the food costs (dinner of the day before or lunch/dinner of the day of the auto execution). We will try to identify the differences between the executive ministers and the officials of executive branch in what the foods consumed are concerned. In other words, what hierarchies can be identified from this point? Were there substantial differences? Was it a moment that was shared by all or were they separated: ministers to one side, officials to the other? That is, it is known that there were different elements from several institutions involved in the carrying out of the *auto-de-fé*, but will it be true that all of them shared the same meal? Were these meals reserved only to the members of Inquisition?

KEYWORDS: Inquisition, *auto-da-fé*, finances, food, sociability at table.

Para quem segue de perto as alterações que a historiografia, dedicada ao Antigo Regime, tem sofrido nos últimos anos, depara-se com um forte investimento no que respeita aos estudos dedicados ao Santo Ofício², quer seja no espaço português, no espanhol ou no italiano. Começam a abrir-se novos caminhos no sentido de compreender o enraizamento local, as ligações que esta instituição – poderosa, pode dizer-se – teve com os demais poderes que compunham a sociedade moderna, assim como as consequências da sua actividade.

Coevamente à existência dos tribunais inquisitoriais, construiu-se a ideia que o auto-da-fé era a expressão máxima do horror que o Santo Ofício impunha sobre a população³. O pensamento arbitrista pegaria nesta ideia para dar ao prelo trabalhos que iam contra a necessidade que os reinos tinham deste tipo de instituições. O século XIX, com o pensamento liberal, retomaria estes argumentos para exacerbar a luta contra o poder da Igreja e das suas instituições e vincular a necessidade da separação entre a Igreja e o Estado. Todo este trabalho acabou por cimentar a ideia que o auto correspondia à aplicação da pena capital – o que não correspondia à realidade – uma vez que no cerimonial se liam as sentenças; quando havia relaxados, eram entregues à

² Citem-se apenas alguns exemplos: López-Salazar Codes 2011; Maifreda 2014; Marcocci, Paiva 2013.

³ Mattos 2014.

justiça secular, que executava a pena, fora do auto. Estes, não correspondiam à maioria das penas aplicadas pelo Santo Ofício⁴.

Este cerimonial era, sem dúvida, um elemento fundamental nas lógicas de existência do Tribunal da Fé. Quer no seu formato público, quer no privado, era o ritual onde os réus ouviam as suas sentenças e onde a Inquisição legitimava, perante os olhos da sociedade, o porquê da sua existência⁵.

O trabalho está estruturado em três eixos fundamentais, suportados por uma análise de cariz financeiro. Não interessará, tanto, estabelecer a análise do ponto de vista do cerimonial em si, como fez Francisco Bethencourt⁶, ou do significado social de que estes momentos se revestiam⁷. Do mesmo modo, não se prenderá a atenção num auto específico – de que há vários exemplos para a historiografia espanhola⁸ – ou como Isaías da Rosa Pereira fez, para aquele onde foi sentenciado o célebre padre Malagrida⁹.

Assim, o primeiro eixo de análise desdobra-se em dois aspectos: como e por quem eram financiados os autos-da-fé e qual o papel das suas despesas de realização no volume global dos gastos dos três tribunais inquisitoriais metropolitanos (Coimbra, Évora e Lisboa).

A historiografia, nomeadamente, com os trabalhos de António José Saraiva, tem feito querer parecer que o financiamento da Inquisição dependia, na sua maioria, do confisco de bens¹⁰. Esta ideia tem vindo a ser analisada com maior profundidade, percebendo-se que houve momentos onde a Inquisição foi instrumentalizada pelo poder régio para confiscar os bens de determinado indivíduo¹¹; outros trabalhos sugerem que, em momentos de crise económica, a Inquisição aumentou a perseguição e o confisco de bens¹². Começa a ser, todavia, ponto assente que o Tribunal não dependia financeiramente apenas dos bens que confiscava, mas possuía outros meios de sustentação, que passavam pelos bens da Coroa e da Igreja¹³.

Coloca-se, porém, a hipótese que, apesar do referido, em matéria de suporte de gastos com estes cerimoniais, era dos cofres dos Juízos do Fisco – entidades que coincidiam, territorialmente, com os tribunais do Santo Ofício – e que tinham a seu cargo a gestão dos bens sequestrados, e a ulterior venda em praça

⁴ Veja-se, por exemplo: Anderson 2012.

⁵ Bethencourt 2012: 154.

⁶ Bethencourt 1994: 195-257.

⁷ Barros Carollo 1999; Braga 2009; Maqueda Abreu 1986.

⁸ Águeda Méndez 2004; Arias Pardo, Fernández Carrasco 2009; Escudero Ríos 1983; Fernández Carrasco 2005; García-Molina Riquelme 1994; Lahoz Finestres, Benedicto Gracia 2011.

⁹ Pereira 1982.

¹⁰ Saraiva 1956; Saraiva 1969.

¹¹ Costa 2002.

¹² Antunes, Silva 2012.

¹³ López-Salazar Codes 2011; Marcocci, Paiva 2013; Lopes 2014; Lopes 2016.

pública, que saíam as verbas para pagamento das despesas de realização dos autos-da-fé. Gradualmente, estes organismos foram, também, desenvolvendo estratégias de acumulação de bens e de capital que lhes permitissem ter uma disponibilidade financeira constante. Não se deve esquecer que, embora os réditos auferidos com o sequestro, e posterior confisco de bens, tivessem como destino os cofres da Coroa, era o inquisidor-geral quem tinha o poder de dispor sobre o futuro a dar a estas verbas, num primeiro momento. Era às suas mãos que eram emitidas as provisões para as transições de réditos entre os Juízos do Fisco e os tribunais do Santo Ofício.

É fundamental esclarecer que este trabalho não se centra nos gastos relativos aos processados em cada auto. O processo-crime dava lugar a *custas* que eram suportadas pelo próprio, e pagas através dos Juízos do Fisco às Inquisições. Eram as primeiras entidades que geriam os réditos relativos aos presos, quer fosse em matéria de confisco, quer de gastos relativos a eles. As custas incluíam pagamentos a todos os agentes envolvidos nas diligências processuais dentro (ministros, notários...) e fora dos tribunais (comissários, notários e familiares do Santo Ofício).

Era também aos Juízos do Fisco que cabia a tarefa de subvencionar os gastos com os presos, que estavam divididos entre *ricos* (os que poderiam sustentar-se à sua custa, sem que fossem necessariamente pessoas com recursos financeiros elevados) e *pobres* (os que não o conseguiam). Só, pontualmente, estas despesas eram custeadas pelos tribunais inquisitoriais.

Após estas questões iniciais – que justificam boa parte da importância e novidade que este estudo pode trazer – tratar-se-á do segundo eixo de análise: a estrutura dos gastos do auto-da-fé. Para este efeito, irá propor-se uma grelha classificativa dos valores despendidos.

Do desenho feito da estrutura das despesas com a realização dos autos, partir-se-á para o terceiro vector analítico: o estudo dos gastos em alimentação. Desde aqui, poder-se-ão identificar as práticas de sociabilidade prévias e durante aqueles cerimoniais, permitindo saber, por exemplo, de que maneira a hierarquia do Santo Ofício – dividida entre ministros e oficiais, que eram coadjuvados pelas redes de agentes locais – se traduzia nos rituais que envolviam a partilha de refeições. Por outro lado, permitirá identificar outros indivíduos – externos à instituição – que também partilhavam os espaços inquisitoriais, nos dias que antecederiam a realização do auto e, pelas funções, que lhes eram atribuídas, eram alimentados pelo Tribunal.

Em síntese, através das fontes financeiras do Santo Ofício poder-se-á concluir qual a importância dos gastos com os autos-da-fé nas contas globais da instituição. Não se deve esquecer que estes cerimoniais revestiam-se de poder simbólico e ocupavam um lugar central na vida da Inquisição, a par, por exemplo, da festa de São Pedro Mártir, padroeiro da Inquisição.

A tónica fundamental, deste trabalho, assenta na partilha de refeições e de que modo se traduziam em diversos momentos de sociabilidade e reflectiam, através dos alimentos consumidos, as hierarquias inquisitoriais.

As fontes utilizadas são os *livros da casa* (anuais para cada tribunal), nos quais os tesoureiros da Inquisição registavam as receitas e as despesas. Tratava-se da gestão da casa, ou seja, dos edifícios e, nalguns dos anos, incluem os róis de gastos com os autos-da-fé. Utilizaram-se, também, os *relatórios de contas* enviados anualmente pelos tribunais para o Conselho Geral, em Lisboa; perderam-se estes documentos para Coimbra. De forma secundária, fizeram-se, ainda, algumas sondagens nos *maços* de documentação avulsa da Inquisição de Lisboa. Estes últimos para tratar, fundamentalmente, os valores globais de receita e despesa.

Ressalve-se que, há livros classificados¹⁴ para todos os tribunais como *despesas dos autos-da-fé* que, salvo raras excepções, não respeitam à análise que se pretende desenvolver neste trabalho. São, afinal, cadernos resultantes da junção das listas pagas aos agentes envolvidas nos processos-crime e que constituíam as *custas*, a serem pagas pelos sentenciados. De resto, o regimento da Inquisição de 1640 não previa a sua existência¹⁵.

Do ponto de vista metodológico, escolheu-se uma análise estatística, com recurso a folhas de Excel, a fim de criar classes analíticas. Estes dados foram, depois contextualizados, com recurso a fontes qualitativas, com o objectivo de dar contexto aos números.

O recorte cronológico é mediado pelos anos de 1700 e 1760, escolha que se deveu, principalmente, à disponibilidade de fontes. Para além disso, o critério teve a ver com o facto de, em 1760, se ter celebrado, em Évora, o último auto-da-fé público deste tribunal distrital. Escolheu-se, assim um período cronológico, onde os três tribunais inquisitoriais procediam à realização destes cerimoniais, ainda que os de Coimbra e Lisboa tenham tido mais alguns nas décadas seguintes.

¹⁴ Farinha 1990 – Coimbra: 242; Évora: 286; Lisboa: 187-188.

¹⁵ Liv. I, Tít. VIII, § 2. (Publ. Franco, Assunção 2004).

I. CONTABILIDADE INQUISITORIAL E AUTOS-DA-FÉ: UMA APROXIMAÇÃO AO TEMA

Nos dias que antecediam o auto-da-fé, ou nos imediatamente posteriores, o inquisidor-geral emitia as provisões¹⁶ que ordenavam ao tesoureiro/depositário do Juízo do Fisco, que pagasse aos tribunais inquisitoriais as despesas referentes ao cerimonial. Era assim feito para todas as mesas distritais. Tendencialmente, as ordens de pagamento incluíam a remuneração das custas dos processos aos agentes implicados, como se referiu, assim como as propinas aos diferentes membros dos tribunais e aos do Conselho Geral – entidade máxima na hierarquia inquisitorial – e também os gastos de realização do auto. No caso de Lisboa, normalmente, os valores eram entregues pelo agente do Fisco ao tribunal e era, este último, que os entregava aos membros e oficiais do Conselho. Este sistema de pagamento resultava do trabalho prévio do tesoureiro, que tinha a tarefa – definida em regimento – de elaborar o rol das coisas necessárias à realização do auto, alguns dias antes da sua celebração. Uma vez feito, deveria apresentá-lo na mesa do tribunal para ser aprovado pelos ministros. Deveria proceder à aquisição de tudo o que fosse necessário com a máxima cautela, para evitar que se espalhasse a notícia, antes de tempo, que se iria realizar um auto-da-fé¹⁷.

Sendo a realização deste cerimonial um momento pontual na actividade inquisitorial, através do qual se mostrava à sociedade o *produto* da sua actividade, verifica-se que, ao longo do século XVIII, a tendência foi para que estes momentos passassem a ser circunscritos aos interiores dos tribunais da Inquisição – eram por isso chamados de “autos da sala” ou “privados”. Na segunda metade da centúria, concretamente, a partir dos anos de 1760, verifica-se uma tendência para desaparecerem os públicos, o que se associa à mudança de valores que por esta altura se fazia sentir¹⁸ e por todas as transformações políticas a que o Santo Ofício foi sujeito, por parte da Coroa.

¹⁶ Veja-se um exemplo de Coimbra: “Carregam-se aqui sobre o licenciado Manuel Moniz um 1:175.131 réis que recebeu de Manuel Gomes Heirigo depositário dos bens do fisco desta cidade por virtude de uma provisão de Sua Eminência para pagamento das custas do auto-da-fé de 25 de Maio de 1727 [...]”. ANTT [Arquivo Nacional da Torre do Tombo], *Inq. Coimbra* 435: 14.

¹⁷ Regimento de 1640: Liv. I, Tit. VIII, § 11. (Publ. Franco, Assunção 2004).

¹⁸ “[...] Acabaram por desaparecer da vista da população. Em Évora o derradeiro foi em 1760, em Lisboa no ano de 1778, e, por fim, em Coimbra em 1781, na sala da Inquisição. Isso sucedeu a par com as alterações do quadro geral de valores que, sobretudo por inspiração das correntes iluministas e secularizadoras, estavam a torná-los inaceitáveis, mas também devido a contingências de outra natureza, explicitadas pelos inquisidores de Lisboa, em 1767. Não havia réus suficientes para os organizar e a cerimónia tinha custos financeiros elevados que assim se evitavam” (Marcocci, Paiva 2013: 263).

“Alimentar” o auto-da-fé: uma incursão pelos gastos do principal
cerimonial da Inquisição portuguesa no século XVIII

Anos	Coimbra			Évora			Lisboa		
	Receita	Despesa	Auto	Receita	Despesa	Auto	Receita	Despesa	Auto
1700				3:644.478	2:723.467		14:773.877	14:197.035	
1701				3:439.000	2:856.573		10:916.122	10:065.548	
1702	7:103.492	5:387.363	0	3:077.434	2:306.524		14:527.820	12:020.329	
1703				3:912.929	3:186.016		23:148.118	19:906.827	
1704				5:850.210	4:404.314		20:506.548,5	19:729.414	
1705				9:099.772	6:826.780		17:641.475	15:915.344	
1706				8:535.226	6:176.012		19:223.595	16:939.385	
1707				9:443.428	6:276.909		21:973.377	19:541.433	
1708				8:044.201	5:275.864		20:228.918,5	18:621.111	
1709				7:308.216	4:992.263		15:707.614	15:356.861	
1710	5:164.948	5:067.301		8:108.565	5:592.027	281.765	10:079.067,5	8:145.737	
1711				5:997.088	4:472.676		28:843.270	29:793.052,5	
1712				9:086.222	6:899.114		13:253.380,5	13:082.711	
1713				5:838.074	3:925.054		14:941.358,5	14:933.401,5	
1714				5:672.112	4:140.541		20:727.717	20:511.285	
1715				6:288.178	5:014.789		18:188.638,5	17:603.398	
1716	4:527.358	4:892.641	161.620	5:937.448	4:935.583		14:831.964	14:444.905	490.942
1717				5:956.009	5:510.175	290.197	17:537.165	16:524.438,5	
1718				3.801.300	3:668.362		14:743.026	14:368.304	
1719				4:782.647	4:392.065		16:494.022	15:891.853	
1720				7:790.925	6:909.888	283.495	19:395.470,5	19:277.339,5	557.310

1721					7:157.364	6:804.645			14:635.443	13:876.075	
1722					7:963.878	7:442.088			16:388.091,5	16:4244.32,5	
1723					7:238.339	6:988.934			17:257.288	16:854.442	
1724	4:656.213	4:776.869			4:717.980	4:111.134	334.085		18:189.502	18:214.158	
1725					4:550.374,5	3:931.596	164.317		19:272.991,5	18:594.204	736.621
1726	12:618.364	11:275.866	179.900		4:416.929	3:959.853			19:670.980	19:086.580	615.730
1727	13:553.234	13:222.812	182.600		2:993.426	2:986.343			24:439.069,5	23:683.400,5	
1728					5:217.597	5:068.624	90.200		18:027.805,5	18:145.645	619.340
1729	7:971.122	7:921.468	169.140		4:075.175,5	3:550.143			18:965.189	19:243.065	622.764
1730	9:792.733	9:792.746	173.020		4:819.834	4:207.535	218.134		14:861.742	14:687.198	
1731					4:892.872,5	4:734.107			26:665.298	26:192.479	
1732	9:725.151	9:440.260	173.020		4:488.927,5	4:371.162	193.085		20:730.422	21:260.314	
1733					4:319.708	4:096.707			20:298.040	20:351.510	702.174
1734					4:449.699	4:371.018			20:422.343	20:477.817	
1735	6:177.588	6:171.385			4:517.051	4:462.248,5			13:911.515	14:351.775	777.070
1736	5:711.530	5:436.867			6:205.884,5	6:126.141	183.645		26:196.062	26:066.806	
1737	8:291.271	8:291098	164.340		4:908990	4:882.511			15:468.850	15:532.735	706.915
1738					7:233607,5	7:211.132,5	235.873,5		20:573.900,5	20:400.580	
1739					6:631174	6:431.535			17:396.759	17:333.690	
1740					6:524837,5	6:283.124			14:978.779	14:891.741	
1741	5:391.947	5:264.437			6:375081,5	5:985.192,5	162.712		15:810.697	15:817.672	530.260
1742	5:395.899	5:333.376	152.940		5:775.130	5:372.860			15:344.050	15:367.134	
1743					5:336.386	4:997.882			17:082.536,5	17:095.259	

1744	4:151.597	4:136.763	98.800	6:460.848	5:558.457	198.444	15:919.941	16:213.316	645.713
1745	3:145.595	5:525.715		5:348.280	4:361.412		15:285.631	15:478.217	
1746				5:463.617	5:278.038		23:361.865	23:827.801	716.590
1747	5:369.379	5:298.872		8:343.585	7:921.873	197.985	16:215.807	16:807.196	
1748				4:277.293	3:762.194		16:434.083	16:637.614	633.988
1749				4:821.651	4:276.375	131.900			
1750				4:437.972	3:871.701	1.710	13:815.377	14:320.195	667.361
1751				7:345.965	6:237.469		12:883.133	13:389.465	
1752				5:771.417	5:748.064	456.441	14:488.182	14:769.586	689.318
1753				4:844.286,5	4:686.167				
1754				4:769.719	4:685.582		14:986.218	15:492.107	
1755				6:762.825	6:534.405	184.967	14:164.807	14:618.297	
1756				8:343.078	7:705.688	237.880	14:794.827	15:086.459	
1757				7:203.107	6:533.792	327.740	16:015.952	16:137.510	
1758				6:091.068	5:664.432		15:861.577	16:330.071	318.970
1759				5:862.530	4:968.643	294.690	14:849.541	14:335.970	
1760				6:422.052	5:485.451	336.716	15:240.156	15:413.970	

Tabela 1: Receita e despesa global dos tribunais da Inquisição (1700-1760) – valores nominais em réis – assinalando-se o valor da despesa aplicado nos gastos com os autos-de-fé

Fonte: Coimbra – ANTT, *Inq. Coimbra* 425, 429-430, 433-437, 439-450. Évora – ANTT, *Cons. Geral, Livros e papéis de contas*, mç. 11, cx. 18, n.º 1441-1473; Cx. 19, n.º 1474-1501; *Inq. Évora* 361, 364-372. Lisboa – ANTT, *Cons. Geral, Livros e papéis de contas*, mç. 12, cx. 20, n.º 1592; Cx. 21, n.º 1593-1648; *Inq. Lisboa* 337-368, 405-407.

Na Tabela 1 representaram-se as receitas e as despesas dos diferentes tribunais da Inquisição, destacando-se os gastos realizados com os autos-da-fé. Por vezes, as fontes não são explícitas em distinguir se se tratava de cerimoniais públicos ou privados. Para além disso, em muitos casos, não há informação acerca da data da sua realização, o que torna difícil o cruzamento de dados. Poderia, ainda, acontecer que parte das despesas dos autos privados fossem pagas em conjunto com as dos públicos, uma vez que seriam de menor monta – assim aconteceu, por exemplo, com as despesas da cera dos autos privados de Coimbra de 1728 e de 1737, que foram pagas, em simultâneo, ao cerieiro com a do auto público¹⁹.

Categorias	Média	Mediana	Moda
Coimbra			
Receita	6:985.142	5:711.530	-
Despesa global	6:896.225	5:436.867	-
Despesas do auto	161.708	169.140	173.020
Évora			
Receita	5:885.131	5:838.074	-
Despesa global	5:117.069	4:992.263	-
Despesas do auto	228.856	218.134	-
Lisboa			
Receita	17:433.678	16:388.092	-
Despesa global	17:113.156	16:330.071	-
Despesas do auto	626.941	639.850	-

Tabela 2: Cálculos médios das receitas e despesas dos tribunais da Inquisição (1700-1760) – valores nominais (réis)

Fonte: O autor, a partir das fontes referidas na Tabela 1

Com a análise da Tabela 2, verifica-se, logo à partida, que a Inquisição portuguesa setecentista era uma instituição auto-suficiente, financeiramente, uma vez que os valores médios de receitas são superiores aos das despesas, pese embora algum jogo por parte dos tesoureiros para fazer com que a receita coincidissem com a despesa²⁰. Constata-se, também, que o tribunal com maior volume de receita/despesa era o de Lisboa. Isto não era fruto do acaso, uma vez que era a mesa mais importante, por se localizar na corte, e por ter a seu cargo boa parte dos gastos do Conselho Geral²¹, que incluíam, por exemplo os salários dos deputados. Era assim desde 1579²². Não é, por isso, de estranhar que os autos-da-fé tivessem maiores gastos aqui. Eram, certamente, mais faustosos e

¹⁹ ANTT, *Inq. Lisboa*, mc. 6, n.º 24.

²⁰ Lopes 2014

²¹ Lopes 2016.

²² ANTT, *Inq. Lisboa* 330: 242.

nos quais participava um número maior de ministros/oficiais do tribunal²³ (sujeitos ao pagamento de mais propinas), onde mais presos ouviriam as suas sentenças e era o local onde a Inquisição zelava por maior afirmação do seu poder. Era a capital do reino.

Atentando-se nos valores médios dos gastos com os cerimoniais, em diálogo com o valor global das despesas, verifica-se que era em Évora que a realização dos autos significava um maior esforço financeiro (4,5%), pese embora tivesse sido aqui que se realizaram menos autos públicos no século XVIII²⁴, o que, conseqüentemente, originava um número menor de sentenciados, quase metade daqueles que se registam para os outros tribunais, no período de 1675 a 1767²⁵. Seguiu-se Lisboa (3,4%) e, por fim, Coimbra (com 2,3%).

Com estes dados, corrobora-se a hipótese, colocadas por Giuseppe Marcocci e José Pedro Paiva, para a redução do número de autos-da-fé públicos, assente na ideia de que eles representavam custos financeiros elevados. Neste particular não se deve obliterar, todavia, a mudança de valores sociais e a perda de sentido da actividade inquisitorial repressiva e controladora de comportamentos e as alterações institucionais, que o Tribunal sofreu a partir dos anos de 1760²⁶.

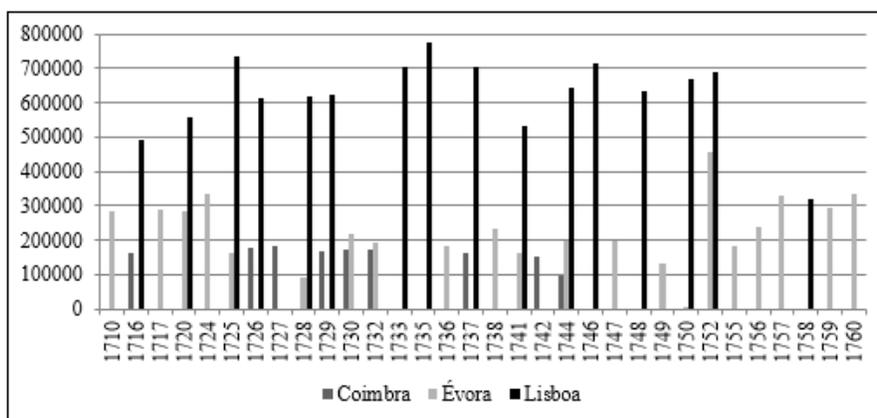


Gráfico 1: Custos dos autos-da-fé dos tribunais da Inquisição (1700-1760) – valores nominais em réis. Assinalaram-se apenas os anos para os quais há despesas de realização dos autos

Fonte: ANTT, Cons. Geral, Livros e papéis de contas, mç. 11, cx. 18, n.º 1441-1473; Cx. 19, n.º 1474-1501, mç. 12, cx. 20, n.º 1592; Cx. 21, n.º 1593-1648; Inq. Coimbra 425, 429-430, 433-437, 439-450; Inq. Évora 361, 364-372; Inq. Lisboa 337-368, 405-407.

²³ Bethencourt 1994.

²⁴ Marcocci, Paiva 2013: 263.

²⁵ Bethencourt 1994: 275.

²⁶ Bethencourt 1987.

Com a análise dos custos efectivos da realização dos autos-da-fé (Gráfico 1) confirma-se o já explicitado: Lisboa era o tribunal onde eram mais custosos. Se se tomar o ano de 1744 como referencial, verifica-se aquela afirmação, uma vez que é o único para o qual se dispõe de dados para os três tribunais (Gráfico 1). Mas nem sempre assim era, pois, após 1755, com a cidade devastada, foi necessário reerguer os edifícios. A Inquisição não foi excepção e, por isso, só em 1758, se realizou novo auto. É curioso notar, contudo, que terá sido um cerimonial mais modesto, a julgar pelo valor gasto (318.970 réis) – que representava 2% de todas as despesas (Tabela 1) – rédito próximo daqueles que seriam usuais nos demais tribunais; eram consequências do terramoto.

Em 1767, a mesma mesa queixava-se de que os réus não eram suficientes para se proceder à realização de um auto, pelo que deveriam ser despachados, para não estarem a representar gastos extraordinários para o Juízo do Fisco²⁷, pois sendo a maioria deles pobres, era esta a entidade que deveria zelar pela sua manutenção nos cárceres.

Pode, assim, concluir-se que embora o auto-da-fé fosse o cerimonial mais importante nas lógicas da actividade inquisitorial, não representava um esforço financeiro excessivo para os tribunais. Era em Lisboa, capital e sede do tribunal mais importante e do Conselho Geral, que as verbas aplicadas na sua realização eram de maior monta. Porém, se se atender à percentagem destes gastos no volume das despesas, conclui-se que era em Évora que os autos representavam um maior esforço financeiro.

A sua realização estaria, ainda, sujeita à disponibilidade financeira dos Juízos do Fisco, uma vez que, ainda que sob a alçada do inquisidor-geral, cabia-lhes o pagamento de todas as despesas do auto. Há que salientar que, embora se tenha considerado a instituição como sendo auto-suficiente financeiramente, a Inquisição não tinha à disposição capital próprio que permitisse adiantar o pagamento destas despesas.

2. O AUTO-DA-FÉ EM NÚMEROS

Visto o papel que ocupavam os autos-da-fé nos gastos anuais de cada um dos tribunais do Santo Ofício, interessará agora deslocar o inquérito para o desenho da sua composição. Como se referiu, cabia aos Juízos do Fisco o pagamento aos tribunais dos réditos necessários a todos os gastos. Quais eram eles?

A amostra utilizada – para a construção das Tabelas 3 a 5 – respeita às listagens dos gastos de realização dos autos-da-fé. Ressalve-se que, para Coimbra, estes valores parecem estar subavaliados, ou seja, embora fossem elaboradas as

²⁷ ANTT, *Inq. Lisboa* 158: 231.

listas de despesas efectuadas pelo auto, estas parecem não incluir todos os valores despendidos. Atendendo-se a estes dados, verifica-se que há anos nos quais estes róis eram mais detalhados (com mais categorias assinaladas) e outros nos quais os montantes principais assinalados eram referentes a grandes categorias, como propinas e mercês, alimentação, realização do auto e indivíduos externos ao Santo Ofício. Não se sabe, contudo, em que momento se pagavam as despesas não incluídas nestas listas. Através da comparação entre os róis dos outros tribunais e os de Coimbra, mais pormenorizados, conclui-se que os deste último tribunal não cobrem a totalidade das despesas realizadas. O ano de 1744 pode servir de exemplo, uma vez que se pagaram apenas as propinas e mercês²⁸.

Assim, para classificar estes valores, propõe-se a seguinte grelha classificativa:

- *Alimentação*: incluíram-se todos os gastos em alimentos para os oficiais dos tribunais, mas também os que eram despendidos com agentes externos (eclesiásticos, impressores, mariolas, etc.).
- *Cerieiro*: róis de cera necessária para os autos, para os réus e para a iluminação dos espaços.
- *Correios*: gastos com transporte de correspondência.
- *Imprensa*: inclui os gastos com a impressão das listas do auto, e aquisição de materiais, como papel, para além do trabalho dos impressores.
- *Indivíduos externos ao SO (Santo Ofício)*: incluíram-se os gastos com gente externa aos tribunais, como eclesiásticos ou os ministros das execuções das penas.
- *Outros*: incluíram-se dados não discriminados (só se utilizou uma vez).
- *Pintores*: despesas com elaboração de retratos dos réus defuntos/ausentes, com estátuas e pinturas nos sambenitos.
- *Presos*: tudo o que respeitava aos réus, como tecidos e elaboração dos sambenitos, o transporte de bens pessoais, a leitura das sentenças.
- *Propinas e mercês*: pagamentos feitos aos oficiais do Santo Ofício pela ocasião do auto. Era comum dar-se propina para o jantar do auto e a tocha.
- *Realização do auto*: respeita a gastos mais miúdos, de pequenas tarefas, transporte de materiais, azeite para iluminação, etc.

Uma palavra para referir que, nestes róis de despesas, uma das ausências notadas é relativa à construção dos cadafalsos para os cerimoniais. É ainda de supor que despesas específicas com a realização do auto ou com a aplicação de determinadas penas saíssem, também, dos cofres dos Juízos do Fisco. Para a cronologia em apreço não foram identificados gastos com os cadafalsos, por

²⁸ ANTT, *Inq. Coimbra* 445.

exemplo. Coloca-se esta hipótese por uma ordem de pagamento feita pelo juiz do Fisco de Coimbra, onde se ordena que se pague ao meirinho da cidade a despesa com as cordas para “açoiar cinco pessoas que foram penitenciadas e saíram no auto público da fé que se celebrou no real Convento de Santa Cruz em o dia 8 de Julho de 1742”²⁹.

Com base nesta categorização, é possível constatar que a principal dizia respeito às propinas e mercês. As primeiras eram pagas a todos os ministros e oficiais do *corpus* inquisitorial e aos membros do Conselho Geral (às mãos de Lisboa). As mercês eram pagas a alguns dos oficiais, como aos guardas que assistiam ao tormento dos réus e aos médicos/cirurgiões, pelo mesmo motivo, tal como aparece designado na documentação. Não é exactamente uma surpresa esta conclusão, uma vez que, num estudo ainda preliminar sobre as despesas globais da mesa de Évora, verifica-se que as verbas aplicadas aos pagamentos de salários e demais emolumentos ocupavam uma fatia substancial da estrutura dos gastos³⁰.

Anos	Alimentação	Cericeiro	Correios	Imprensa	Indivíduos externos ao SO	Outros	Pintores	Presos	Propinas e mercês	Realização do auto	TOTAL
1716	26.000				14.000				90.900	30.720	161.620
1726	6.000		6.400		14.560				117.700	35.240	179.900
1727	41.000				20.560				120.800	240	182.600
1728	45.500	54.160		51.920	23.200			55.300	139.300	6.120	375.500
1729	41.000				25.600				102.300	240	169.140
1730	41.000				18.240				113.300	480	173.020
1732	41.000				13.600				117.700	720	173.020
1737	41.000				16.000				107.100	240	164.340
1742	41.000				16.000				95.700	240	152.940
1744									98.800		98.800
1749	47.060	33.712		107.280	13.600			45.605	483.200	240	730.697
1751	41.000				11.200				110.700	240	163.140
1751	41.000	32.570		96.680	11.200			60.795	496.700	240	739.185
1755	41.000				14.400				91.700	240	147.340

Tabela 3: Estrutura dos gastos do auto-da-fé do Tribunal de Coimbra (1700-1760) – valores nominais (réis)

Fonte: ANTT, *Inq. Coimbra* 490, 434-437, 439, 442, 444-445, 447, 448; *Inq. Lisboa*, mç. 6, n.º 24.

²⁹ ANTT, *Inq. Coimbra*, mç. 65, n.º 1.

³⁰ Lopes 2014.

Anos	Alimentação	Ceriteiro	Correitos	Imprensa	Indivíduos ex- ternos ao SO	Outros	Pintores	Presos	Propinas e mercês	Realização do auto	TOTAL
1710	167.725			15.400	12.000			1.400	82.000	3.240	281.765
1724	225.645		11.220	25.000	6.000				58.200	8.020	334.085
1725	36.250	1.507	15.110	38.050	4.000				69.400		164.317
1744	44.134	1.650	16.920	40.540	8.000			20.000	66.000	1.200	198.444
1752	50.391		16.020	40.900	12.000			20.000	323.000	6.130	456.441

Tabela 4: Estrutura dos gastos do auto-da-fé do Tribunal de Évora (1700-1760) – valores nominais (réis)
Fonte: ANTT, Inq. Évora 365, 368-369, 373, 375.

Outras duas categorias também se destacam: a alimentação e a imprensa. Esta última, como referido, incluía ainda os gastos com o papel e todo o trabalho de impressão dos materiais necessários ao auto-da-fé (editais, listas de réus, folhas de abjuração, etc.). A Inquisição não dispunha de um impressor próprio, pelo que recorria a agentes externos.

Se estas três áreas eram comuns, aos tribunais em análise, não se pode dizer que as mesas seguissem um modelo contabilístico único, uma vez que parece não haver limites às despesas em cada uma das categorias. Estes limites existiam, por exemplo, com as obras: 20.000 réis/ano era o valor máximo que cada um podia gastar. Ultrapassando-se, era indispensável uma autorização do Conselho Geral³¹.

Na categoria da alimentação, constata-se que ocupava uma fatia maior nos gastos no tribunal de Évora, mas em todos era um item importante. Ainda assim, parece ter havido alguma redução, no decorrer do tempo, nestes gastos.

Refira-se que os ministros e oficiais recebiam a propina para o *jantar*, contudo, ambos realizavam refeições na véspera do auto e os ministros no cadafalso do cerimonial. Havia ali um espaço destinado a comida e refrescos, que seriam degustados no decorrer do dia³², uma vez que o auto podia tardar muitas horas, caso houvesse muitos réus. Seria assim desde o já longínquo século XVI, pois uma carta de Filipe II, em Abril de 1582, dirigida ao seu sobrinho, o duque de Alba, referia que estivera a assistir ao auto-da-fé das oito da manhã até à uma, indo, depois de concluídos os processos dos relaxados à justiça secular, comer³³.

³¹ Consulta da Inquisição de Lisboa de 10 de Junho de 1721: “Nos corredores desta Inquisição, e partes circunvizinhas aos mesmos chove, e faz grande dano nos forros, a água que se comunica dos telhados, e mandando nós ver estes pelo mestre pedreiro, nos diz que importará o conserto de que necessitam, em quarenta mil réis, de que damos conta a Vossa Eminência pedindo licença para mandarmos fazer o dito conserto”. ANTT, *Inq. Lisboa* 154: 569; 587.

³² Bethencourt 2000: 126. Marcocci, Paiva 2013: 273.

³³ Megiani 2011: 218.

Anos	Alimentação	Cerieiro	Correios	Imprensa	Indivíduos externos ao SO	Outros	Pintores	Presos	Propinas e mercês	Realização do auto	TOTAL
1716	102.750	52.232		95.940	16.080			22.540	200.700	700	490.942
1720	183.810	47.516		50.000	26.880		6.000	13.284	222.800	7.020	557.310
1725	254.481	58.420	300	88.440	16.480		2.000	21.920	288.200	6.380	736.621
1726	77.950	66.170		77.450	23.680		9.300	57.660	300.200	3.320	615.730
1728	55.010	36.490		134.900	37.440		11.700	17.450	285.800	40.550	619.340
1729	93.701	56.110		74.828	34.500			44.360	308.710	10.555	622.764
1733	147.419	48.760		141.130	36.960		25.400	19.620	269.400	13.485	702.174
1735	168.350	51.090		127.500	36.960		34.800	60.040	295.700	2.630	777.070
1737	71.745	45.020	50.200	76.800	29.760		46.800	80.310	298.320	7.960	706.915
1741	100.260			100.300	20.160		29.580	28.760	249.700	1.500	530.260
1744	114.148	48.195		106.720	32.960		35.600	47.920	257.260	2.910	645.713
1746	179.235	53.270			29.760		32.900	114.311	303.714	3.400	716.590
1748	68.600	50.770		123.710	26.560		13.100	28.330	318.098	4.820	633.988
1750	21.600	63.785		126.260	24.160	42.000	16.850	80.216	289.800	2.690	667.361
1752	129.332	50.770		116.260	27.360		23.730	37.640	302.866	1.360	689.318
1758	27.130	23.310		95.940	24.160			13.550	227.320	3.500	318.970

Tabela 5: Estrutura dos gastos do auto-da-fé do Tribunal de Lisboa (1700-1760) – valores nominais (réis)

Fonte: ANTTJ, Inq. Lisboa 338, 340, 345-346, 348-349, 352, 354, 358, 360-364.

Ainda na classe de gastos com alimentação incluiu-se apenas o que respeita, efectivamente, a alimentos e não com as propinas referidas (as do *jantar*). Estes alimentos eram consumidos pelos ministros e oficiais, mas também pelos réus (sobretudo em Lisboa, dos anos de 1740/50 em diante). Somaram-se, também, os almoços, jantares e ceias dos impressores que se deslocavam com a sua maquinaria para os tribunais, assim como dos guardas, que trabalhavam cerca de quinze dias na preparação do auto, e por isso tinham de ser alimentados.

Também os eclesiásticos, chamados pelo Santo Ofício para ajudarem no cerimonial, tinham direito a refeições: em Lisboa eram, por vezes os padres da Companhia de Jesus, ou os do Hospital (referidos apenas assim; seriam os do Hospital de Todos-os-Santos)³⁴. Muitas vezes não há menção da sua origem, apenas que ajudaram na absolvição dos réus e que leram as sentenças. Em Coimbra, eram os clérigos de Santa Justa³⁵ e, em Évora, não se conhece a sua proveniência, mas, no século XVII, seriam os da Companhia de Jesus³⁶.

Parece, ainda, verificar-se uma tendência para uma redução da verba aplicada em alimentação, a partir dos meados do século XVIII, sem que se conheçam as causas para isso. Uma tentativa de redução dos gastos com alimentação?

Em suma, as categorias da alimentação, das propinas e das despesas com a imprensa eram as principais no que respeita aos gastos dos autos-da-fé. Não se deve estranhar que a relativa aos presos não esteja entre elas, porque incluíram-se apenas os gastos com sambenitos, a leitura das sentenças e alguns gastos de pequena monta. Parte das despesas, com os réus, estão diluídas nas demais classes, como no auto de Lisboa, de 1752, em que no item “de comedoria aos presos que saíram no auto e dias que estiveram na penitência se pagou 50.102 réis”³⁷, valor que se encontra somado na categoria da alimentação. Assim como as velas necessárias aos réus faziam parte dos róis dos cerieiros, como no auto, também de Lisboa, de 1758, no qual se pagou a um oficial 23.310 réis “da cera para o auto e penitenciados”³⁸.

Esta categorização das despesas permite perceber a importância que as propinas e mercês dos oficiais ocupavam, o que não é de estranhar, uma vez que era prática recorrente no Antigo Regime. Pagava-se propinas nas mais variadas situações.

Esta categorização das despesas permite perceber a importância que as propinas e mercês dos oficiais ocupavam, o que não é de estranhar, uma vez que era prática recorrente no Antigo Regime. Pagava-se propinas nas mais variadas situações.

³⁴ Para o ano de 1752: ANTT, *Inq. Lisboa* 364.

³⁵ Para o ano de 1716: ANTT, *Inq. Coimbra* 430. Para o ano de 1751: ANTT, *Inq. Coimbra* 447.

³⁶ Para o ano de 1665: ANTT, *Inq. Évora* 346.

³⁷ ANTT, *Inq. Lisboa* 364.

³⁸ ANTT, *Inq. Lisboa* 367.

3. ALIMENTAÇÃO E INQUISIÇÃO: SOCIABILIDADES À MESA

O último aspecto que se pretende desenvolver relaciona-se com as práticas alimentares seguidas nos autos-da-fé. Já se viu o que representavam estes momentos nas contas globais do Santo Ofício e qual a sua estrutura; analisar-se-ão, de seguida, as sociabilidades em torno das refeições, nos dias prévios à realização dos rituais ou no dia do acontecimento.

As fontes não são exaustivas quanto ao aspecto que se pretende desenvolver; no entanto, permitem, logo à partida, concluir que não havia uma refeição comum para todos os participantes nos cerimoniais. Veja-se, então, que momentos e pessoas distintas podem ser identificados.

Em primeiro lugar, os ministros e os oficiais não partilhavam a mesma refeição. Os primeiros tinham a sua própria refeição – em Lisboa incluía os membros do Conselho Geral – e as dos oficiais, que, por sua vez, também não incluíam todos os membros. Reflectiam, por isso, a demarcação das hierarquias, como aconteceria noutros espaços³⁹.

As dos ministros teriam lugar na véspera do auto (jantar e ceia) e havia ainda o almoço do dia do cerimonial, que seria tomado logo pela manhã, que, nos finais de setecentos, estava definitivamente instalado como obrigatória⁴⁰. Em 1729, o inquisidor-geral Cardeal da Cunha terá oferecido um jantar do auto “a 300 [pessoas] foi summamente magnifico”⁴¹.

É de admitir a hipótese de que, no dia do auto, os ministros comessem no cadafalso – como já referido – uma vez que dispunham de um local próprio, para degustar alguns pratos e refrescos. É de considerar, ainda, que boa parte das “bandejas de doces”, mencionadas nas relações de despesa, além de serem destinadas ao jantar da véspera, fossem apreciadas durante o dia do auto, que começaria bem cedo pela manhã. Por exemplo, em 1737, em Lisboa, gastaram-se 16.350 réis em doces para a “ceia e almoço”⁴², portanto para o dia anterior e para o próprio de realização do cerimonial.

Ao nível dos oficiais, não se encontram dados acerca de refeições, por exemplo, dos notários ou do meirinho. Sabe-se, porém, que recebiam uma propina para jantar – como os ministros – mas não havia lugar a uma refeição para estes indivíduos. É de admitir que não acontecesse, uma vez que já recebiam um pagamento suplementar e porque as refeições encontradas para os demais oficiais respeitavam à necessidade de trabalho suplementar na realização do rito. Isto não significa, linearmente, que eles não participassem na preparação do auto, até porque eram os responsáveis pela redacção de

³⁹ Algranti 2010.

⁴⁰ Veloso 1992: 119.

⁴¹ Publ. Lisboa, Miranda, Olival 2002: 58.

⁴² ANTT, *Inq. Lisboa* 406.

todos os documentos⁴³. Também é certo, como se referiu, que os inquisidores e deputados recebiam a mesma propina e tinham direito a refeições, tendo, por isso direito à alimentação, mas também a um pagamento suplementar para o mesmo efeito⁴⁴. Ao serem os cargos do topo da hierarquia inquisitorial, eram privilegiados.

Os oficiais que se identificam a partilhar refeições – nos dias que antecediam os cerimoniais – são os guardas dos cárceres, que recebiam um pagamento para o efeito e relativo a quinze dias, que em Lisboa, tendencialmente, era de 7.200 réis⁴⁵. Era um valor reduzido, quando comparado com os réditos despendidos apenas em doces ou outros alimentos para os ministros; como se verá. Contudo, nem sempre era suficiente, como aconteceu, em 1757, em Évora, que se gastaram 9.970 réis⁴⁶. Saliente-se que estes oficiais recebiam também uma propina⁴⁷, mas como tinham tarefas suplementares que deveriam ser desempenhadas nos dias prévios ao auto, havia uma verba suplementar para alimentação. Estes valores também dependeriam da dimensão do cerimonial, uma vez que não eram todos iguais. Um auto maior significaria mais gastos.

Não se conhecem muitos róis das composições alimentares destas refeições, mas, para Évora, localizaram-se dois, para 1757 (Tabelas 6 e 7). Fica-se, assim, a saber que era o despenseiro do tribunal que tinha a tarefa de providenciar a compra e a confecção de todos os alimentos. Isto relacionava-se, directamente, com as suas tarefas quotidianas de abastecimento alimentar dos cárceres. Nos róis mencionados, o despenseiro Francisco José Marrecas tratou de todas as refeições dos guardas e também do pintor, indivíduo que também estava no tribunal nos dias que antecediam o auto, para pintar os retratos dos réus falecidos/ausentes, assim como das estátuas necessárias para as sentenças dos presos que eram sentenciados desta forma e, eventualmente, pintar os sambenitos.

⁴³ Veja-se o exemplo de 1735 para Lisboa em que se pagaram 20.000 réis aos notários pela redacção das sentenças em: ANTT, *Inq. Lisboa* 354.

⁴⁴ Ano de 1744: ANTT, *Inq. Lisboa* 358.

⁴⁵ Ano de 1746: ANTT, *Inq. Lisboa* 361.

⁴⁶ ANTT, *Inq. Lisboa* 640.

⁴⁷ Ano de 1733: ANTT, *Inq. Lisboa* 352.

Dias	Almoço		Jantar		Ceia	
	Descritivo	Valor	Descritivo	Valor	Descritivo	Valor
21/09/1758 (5.ª feira)	-	-	1 arrátel de vaca 0,5 arrátel de paio Pão Arroz ¼ de vinho Pêras	40 50 20 20 25 20	1 frango Salada e ovos Pão Melões ¼ vinho	20 20 20 20 20
	-	-	-	-	3 tigelas de barro 1 cama	35 180
22/09/1758 (6.ª feira)	Fatias de manteiga e ovos	200	5 arrátéis de peixe de sopas	300	Beringelas	60
	3 arrátéis de peixe	180	Grãos	60	Salada e ovos	80
	Pão	100	Ovos	50	Peixe frito	180
	Queijo	50	Pão	100	Pão	100
	Fruta	60	Queijo	50	Queijo	50
	2,5 caçadas de vinho	350	Fruta	80	Fruta	50
				Vinho	350	
23/09/1758 (Sábado)	Manteiga	80	5 arrátéis de peixe de sopas	300	Salada	40
	Ovos	100	Letria e manteiga	120	Ovos	50
	Peixe	180	Pão	100	1 arrátel de peixe	100
	Pão	100	Fruta	60	Sopas	40
	Queijo	50	Queijo	50	Pão	400
	Fruta	60	Vinho	350	Queijo	50
	Vinho	350			Fruta	50
				Vinho	350	
24/09/1758 (Domingo)	1 arrátel de paio	100	5 arrátéis de vaca	180	1 perua	360
	Sopas	40	1 arrátel de presunto	80	Feito da pastelaria	50
	Pão	100	Couve	40	0,5 arrátel de toucinho	30
	Queijo	50	Arroz	100	Pão	100
	Fruta	50	Pão	50	Queijo	50
	Vinho	350	Queijo	60	Fruta	80
			Fruta	350	Vinho	350
			Vinho			

Gastaram-se ainda mais 1.305 réis em iluminação, carvão e temperos para a comida

Tabela 6: Refeições dos guardas da Inquisição de Évora e do pintor nos dias que antecederam o auto-da-fé de 25 de Setembro de 1758 (valores em réis)

Fonte: ANTT, Inq. Évora 640.

Não se sabe, porém, a quantos indivíduos se destinavam estas refeições, mas a julgar pelas demais listas de gastos do auto – nas quais se assinalam quatro guardas a receber propinas – é de admitir que, no final, estas se destinassem ao pintor e aos oficiais assinalados, num total de cinco pessoas.

Nos quatro dias que antecederam o auto-da-fé de Évora, de 25 de Setembro de 1758, o despenseiro tratou de alimentar os guardas (durante três dias, e não quinze como seria usual em Lisboa), e o pintor (Tabela 6). Este último

teve direito às refeições do primeiro dia, assim como à cama onde pernoitaria (assinada no rol), uma vez que os guardas residiam nas próprias casas da Inquisição, o que lhes era exigido pelo exercício das suas próprias funções.

Pela análise do rol dos alimentos percebe-se, por exemplo, que o consumo de doces era muito limitado, restringindo-se à ceia de Domingo. Por comparação, os ministros dos tribunais e do Conselho Geral degustavam uma diversidade maior destas iguarias e também em maior quantidade.

É interessante, ainda, verificar-se que se procurava consumir uma variedade de alimentos, com alternância de um dia comer carne e outro peixe. A fruta, o pão e o queijo eram elementos que todos os dias eram ingeridos, para além do vinho, a bebida por excelência⁴⁸. Não se encontram referências a líquidos – como a aguardente ou o bagaço – e o queijo também era preferido, em detrimento dos paios e presuntos, tendencialmente, mais caros, a julgar pelos valores registados. Parece haver uma procura em torno da diversificação alimentar, que seria equilibrada do ponto de vista calórico⁴⁹, pelo menos aos olhos da actualidade, pese embora a quase ausência de vegetais (excepção feita à beringela e à couve).

Para além de assegurar as refeições dos guardas, o despenseiro tinha ainda que garantir as dos impressores, que se deslocavam para o tribunal e ali pernoitavam. Na Tabela 7 assinala-se a composição das refeições, à semelhança da Tabela 6, mas aqui desconhece-se, por completo, a quantas pessoas se destinavam.

Dias	Almoço		Jantar		Ceia	
	Descritivo	Valor	Descritivo	Valor	Descritivo	Valor
21/09/1758 (5.ª feira)	-	-	-	-	3 capões 1,5 arrátel de arroz [[Ilegível] e salada Pão 0,5 queijo Fruta 2,5 canadas de vinho	480 60 100 100 50 60 350
22/09/1758 (6.ª feira)	1 arrátel de manteiga Ovos Pão 3 arrátéis de peixe frito Queijo Fruta 2,5 canadas de vinho	80 100 100 180 50 80 350	Ervilhas e ovos 5 arrátéis de peixe de sopas Pão Pêras e melões Queijo Vinho	200 300 100 120 50 350	Manteiga e arroz Salada e ovos Peixe frito Pão Queijo Fruta Vinho	100 100 180 100 50 100 350

⁴⁸ Vid.: Cardoso 1997.

⁴⁹ Feitas as ressalvas devidas à noção coeva de equilíbrios alimentares. Sobre o tema, ainda que aplicado à corte, vid.: Felismino 2011.

23/09/1758 (Sábado)	Fatias de manteiga com açúcar e ovos	240	5 arrátéis de peixe de sopas	300	Couve murciana e arroz	150
	Peixe frito	180	Letria e manteiga	120	Peixe frito	180
	Pão	100	Melões	100	Pastéis	100
	Queijo	50	Pão	100	Uvas	80
	Fruta	60	Queijo	50	Pão	100
	Vinho	350	Vinho	350	Queijo	50
					Vinho	350
24/09/1758 (Domingo)	5 arrátéis de vitela	200	5 arrátéis de vitela	200	[Ilegível]	480
	Feitio da pastelaria	100	Feitio da pastelaria	100		
	5 arrátéis de vaca cozida	180	5 arrátéis de vaca cozida	180		
	Presunto	80	Presunto	80		
	1 arrátel de paio	100	1 arrátel de paio	100		
	Couve murciana	30	Couve murciana	30		
	Pão	200	Pão	200		
	Queijo	100	Queijo	100		
	Fruta	300	Fruta	300		
	Arroz	60	Arroz	60		
	5 canadadas de vinho	700	5 canadadas de vinho	700		
25/09/1758 (2.ª feira)	Paio e sopas	160	5 arrátéis de vaca	180	5 frangos	400
	Pastéis	120	2 arrátéis de presunto e paio	180	Presunto	80
	Pão	100	Couve murciana	30	Salada	30
	Pêras e melões	100	Arroz	60	Paio	100
	Queijo	50	Pão	100	Pão	100
	Vinho	350	Queijo	50	Queijo	50
			Fruta	80	Fruta	60
			2,5 canadadas de vinho	350	Vinho	350
26/09/1758 (3.ª feira)	Manteiga	80	Vaca	180	5 arrátéis de carneiro	180
	Ovos	100	Toucinho	30	Arroz	60
	Peixe frito	120	Presunto	80	Salada	20
	Pão	100	Couve	30	Paio	100
	Queijo	50	Arroz	60	Pão	100
	Fruta	80	Fruta	100	Queijo	50
	Vinho	350	Pão	100	Fruta	60
			Queijo	50	Vinho	350
		Vinho	350			
Gastaram-se ainda mais 1.800 réis em iluminação, carvão, aguardente, camas e utensílios de cozinha						

Tabela 7: Refeições dos impressores que trabalharam no auto-da-fé de 25 de Setembro de 1758 (valores em réis)

Fonte: ANTT, Inq. Évora 640.

A análise das refeições preparadas para os impressores é semelhante à referida anteriormente, nomeadamente, acerca do consumo de doces, de carne e de peixe, assim como a preferência pelo queijo, o vinho, o pão e a fruta. Nota-se, contudo, um ligeiro aumento no consumo de vegetais/leguminosas (couve, ervilhas e salada), assim como aparece mais vezes o porco, sob a forma de paio e de presunto. Assinale-se, ainda, a presença da aguardente; que no rol anterior estava ausente.

Saliente-se, ainda, que o almoço do dia do auto foi mais modesto, o que poderá indiciar que os impressores estavam mais ocupados com o trabalho e, por isso, teve de ser uma refeição menos demorada.

Reforça-se a ideia que ambos os róis foram elaborados pelo mesmo despenseiro, mas são distintos, o que significa que os guardas e o pintor/impressores não partilhavam as mesmas refeições.

O que se acabou de assinalar corrobora a hipótese levantada que o auto-da-fé originava vários momentos e espaços de sociabilidade entre os diversos agentes envolvidos na preparação do cerimonial. Menos conhecida seria, todavia, a ideia de estes vários momentos se traduzirem, também, na partilha de refeições.

Assim é possível identificar vários universos: por um lado, os ministros, quer dos tribunais distritais, quer do Conselho Geral, tinham direito às refeições, a que se acrescia o pagamento de propinas. Por outro, os oficiais, como os notários ou o meirinho, que apenas recebiam estes estipêndios, sem que lhes fosse concedida uma refeição. Ainda por outro, os guardas que trabalhavam na preparação do auto, para os quais, além das referidas propinas, o Santo Ofício ainda suportava as suas refeições nos dias imediatamente anteriores à realização do auto.

Finalmente, os agentes externos à Inquisição, que, por via da necessidade de se deslocarem e pernoitarem nos edifícios da Inquisição, partilhavam também das refeições. Eram eles os impressores (que também levavam a maquinaria necessária ao seu trabalho), os pintores e, ainda, em Coimbra e Lisboa, os eclesiásticos recrutados a instituições locais (Companhia de Jesus, Convento de Santa Justa...), que, na véspera no auto, iam também dormir ao tribunal. Destes últimos, não se conhece nenhum rol das refeições, mas pela prática descrita é de supor que também tivessem refeições independentes das dos demais.

A partir de 1741, em Lisboa (não se encontram dados para os demais tribunais), os presos passaram a ter também direito a uma refeição durante a sua permanência nos cárceres da penitência⁵⁰ (havia dois: os *secretos* e o da *penitência*), para o qual eram tresladados os réus que iam ser sentenciados no auto. Este valor era pago ao alcaide da penitência dos cárceres que tratava das refeições⁵¹.

⁵⁰ ANTT, *Inq. Lisboa* 351.

⁵¹ *Vid.* um exemplo de 1752 em: ANTT, *Conselho Geral do Santo Ofício, Livros e papéis de contas*, mc. 1, cx. 2, n.º 121, fl. 14v.

Ao alcaide dos cárceres foi ainda pago, em Coimbra, em 1728, 4.500 réis pela ceia que deu aos médicos, cirurgião e barbeiro⁵², que, apesar de serem oficiais encartados pela Inquisição, como os seus congéneres, não estavam, permanentemente, nos tribunais. Iam ali quando era necessário.

Após a análise centrada nos agentes, dar-se-á corpo ao estudo relativo aos alimentos que constam nos róis de despesas. Os documentos que se analisaram anteriormente – referentes aos impressores e guardas/pintor – são avulsos e dão uma perspectiva micro do objecto em estudo. Além disso, são uma visão mais restrita centrada em determinados oficiais e agentes recrutados, externamente, à Inquisição.

Os dados que se apresentam nas Tabelas 8 a 10 fazem um recorte, ou seja, a partir da grelha classificativa dos custos totais do auto, focalizam-se nas despesas que se classificaram como sendo de *alimentação*.

Anos	Carnes e enchidos	Diversos	Doces	Fruta	Pão	Peixe	Vinho	Utensílios e pessoas	Refeições	Outros	TOTAL
1716			20.000						6.000		26.000
1726									6.000		6.000
1727			35.000						6.000		41.000
1728									45.500		45.500
1729			35.000						6.000		41.000
1730			35.000						6.000		41.000
1732			35.000						6.000		41.000
1737			35.000						6.000		41.000
1742			35.000						6.000		41.000
1744											0
1749									47.060		47.060
1751			35.000						6.000		41.000
1751									41.000		41.000
1755			35.000						6.000		41.000

Tabela 8: Estrutura dos gastos do auto-da-fé do Tribunal de Coimbra (1700-1760) – valores nominais (réis)

Fonte: ANTT, Inq. Coimbra 490, 434-437, 439, 442, 444-445, 447, 448; Inq. Lisboa, mç. 6, n.º 24.

⁵² ANTT, Inq. Lisboa, mç. 6, n.º 24.

“Alimentar” o auto-da-fé: uma incursão pelos gastos do principal
cerimonial da Inquisição portuguesa no século XVIII

Anos	Carnes e enchidos	Diversos	Doces	Fruta	Pão	Peixe	Vinho	Utensílios e pessoas	Refeições	Outros	TOTAL
1710	5.450	9.800	76.390	800		43.980	7.125	1.920	22.260		167.725
1724	25.380	19.540	115.250			57.825	6.280	1.370		8.580	234.225
1725			11.200			9.630			15.420		36.250
1744									44.134		44.134
1752	5.450	9.800	76.390						50.391		50.391

Tabela 9: Estrutura dos gastos do auto-da-fé do Tribunal de Évora (1700-1760) – valores nominais (réis)

Fonte: ANTT, Inq. Évora 365, 368-369, 373, 375.

Anos	Carnes e enchidos	Diversos	Doces	Fruta	Pão	Peixe	Vinho	Utensílios e pessoas	Refeições	Outros	TOTAL
1716		3.080	75.100						24.570	3.080	105.830
1720	17.140	5.700	102.570	5.880	1.700	9.990		2.400	38.430		183.810
1725	21.986		176.515	3.400	1.100	14.400	1.100	820	35.160		254.481
1726	10.140		20.820	1.210	1.210			1.620	42.950		77.950
1728	23.440	14.240		1.200					16.130		55.010
1729	14.000		20.650	960	320				57.771		93.701
1733		20.895	16.000						98.244		135.139
1735		42.250							110.980		153.230
1737	13.690		16.350	1.820	600	3.960	800	7.225	27.300		71.745
1741	17.600	24.060							58.600		100.260
1744									114.148		114.148
1746		159.235							20.000		179.235
1748		45.000							23.600		68.600
1750									21.600		21.600
1752		106.132							23.200		129.332
1758		25.930	75.100						1.200		27.130

Tabela 10: Estrutura dos gastos do auto-de-fé do Tribunal de Lisboa (1700-1760) – valores nominais (réis)

Fonte: ANTT, Inq. Lisboa 338, 340, 345-346, 348-349, 352, 354, 358, 360-364, 367, 406.

A maior parte das categorias são auto-explicativas, mas é necessário fazer algumas considerações. O que se designa por *diversos*, inclui os gastos relativos a vários bens que não foi possível individualizar. Por exemplo, quando em Évora, em 1710, se pagou a Maria das Neves, conserveira, 9.800 réis “de uns pratos que fez para a função do auto”⁵³; ou quando, em 1724, se pagou ao pasteleiro Francisco Rodrigues 10.960 réis por “um rol de algumas coisas de cozinha que fez [...] e uns queijos frescos”⁵⁴.

No que respeita à categoria de *refeições*, somaram-se os dados referentes a almoços, jantares ou ceias, que aparecem, simplesmente, designados como tal. Por exemplo, em Lisboa, em 1748, refere-se apenas “da despesa da ceia e do jantar”⁵⁵.

Finalmente, na classe de *utensílios e pessoas*, encaixaram-se os valores referentes à aquisição de instrumentos de cozinha, assim como, estafetas ou pessoas contratadas para carregar e/ou transportar os alimentos, para os edifícios da Inquisição. Incluíram-se, também, mulheres contratadas, para a confecção da comida.

É pela explicação dada, anteriormente, que se compreende o gráfico referente a Coimbra (Tabela 10). Nas listas dos gastos do auto, os únicos elementos que aparecem discriminados, individualmente, são os doces; os demais alimentos, quando surgem, são apenas assinalados como *jantar dos padres*, *ceia do secreto* e outras designações afins. Por vezes, o que aparece assinalado, são as refeições dos padres de Santa Justa que iam ajudar no auto-da-fé, na leitura das sentenças e os doces adquiridos, para consumo no secreto. Nada mais. Pelo demonstrado, reforça-se a ideia que as demais despesas teriam de existir, mas, até ao momento, não foi possível localizar os róis onde se assinalam, assim como os meios através o Tribunal procedia ao seu pagamento.

A partir dos anos de 1740, também as listas de Évora e Lisboa deixam de ser exaustivas (Tabelas 9 e 10). Há ainda uma série de *refeições*, para a última mesa, cujos conteúdos detalhados se ignoram. Eram transacções monetárias destinadas ao pagamento das refeições dos padres que ajudavam no auto, dos pintores, dos presos e afins, como também já se referiu. A ausência de pormenor relaciona-se com questões práticas: nos *livros de casa*, através dos quais se está a levar a cabo esta análise, registavam-se, em matéria de gastos, sobretudo somatórios finais. Estes valores eram o dado relevante para prestar contas junto do Conselho Geral. O grau de minúcia dependia do tesoureiro em funções. Os róis detalhados existiam, mas muitos ter-se-ão perdido.

Há ainda a assinalar a preferência, muito clara, poder-se-ia dizer, pelo consumo de doces. Coloca-se, assim, a hipótese de estes se destinarem – na

⁵³ ANTT, *Inq. Évora* 365.

⁵⁴ ANTT, *Inq. Évora* 368.

⁵⁵ ANTT, *Inq. Lisboa* 362.

sua grande maioria – aos cargos de topo do *corpus* inquisitorial, pois, como se viu, dos róis analíticos dos guardas e impressores/pintor, estes consumiram uma vez, apenas, algum alimento deste tipo. Era um alimento fortemente demarcador das hierarquias.

O tribunal de Évora foi o que consumiu mais doces, que para além de serem encomendados aos conventos da cidade, também se pediam a Coimbra.

Doces	Valor(réis)
A bandeja do primeiro dia de vários doces	9.960
2 fruteiros um de laranjas, e limões, e outro de queijinhos	8.640
2 fruteiros 1 de toucinho do céu, e outro de talhadas de bom gosto	12.420
1 fruteiro de bocados de chila caiota e queijinhos	7.000
2 pratos de batatada	2.940
2 pratos de ovos	2.880
Rol da importância dos doces	43.480

Tabela 11: Rol de doces encomendado pelo tribunal de Évora ao Convento de Santa Clara de Coimbra em 1757

Fonte: ANTT, Inq. Évora 640.

Em 1710, foi por via do promotor do tribunal de Coimbra que se transportaram os doces, para o auto-da-fé de Évora daquele ano, pelos quais se pagaram 52.710 réis. Não sendo suficientes, ainda se pagaram mais 11.680 réis ao confeitiro Pedro Rodrigues e 12.000 réis à soror Inácia Francisca de São José, do Convento do Paraíso⁵⁶, ambos de Évora⁵⁷. Também, em 1757, ao Convento de Santa Clara, em rol assinado por soror Teresa Cecília do Sacramento, se fez um pedido de doces, no valor de 43.480 réis (Tabela 11). Os doces de Santa Clara eram muito apreciados⁵⁸ e justificavam um ministro da Inquisição ocupar-se do seu transporte de terras do Mondego até Évora.

Em 1724, foi um deputado eborense, Tomé Chicorro da Gama Lobo, que encomendou “doze caixas de doces secos”, pelas quais pagou o Tribunal 28.950 réis (2.412,5 réis/cada). No mesmo ano, ainda se encomendaram mais treze arrobas de açúcar, que custaram 58.740 réis, para além dos 24.440 réis entregues a uma confeitira e a uma religiosa da cidade por mais doces⁵⁹. Por esta razão, os réditos despendidos neste ano superaram os pagos em propinas aos ministros e oficiais do Tribunal (Tabela 10).

⁵⁶ Vid.: Saramago 1997: 65-68.

⁵⁷ ANTT, Inq. Évora 365.

⁵⁸ Veja-se, a título de exemplo: Sousa 2011.

⁵⁹ ANTT, Inq. Évora 368.

Doces	Valor(réis)	Valor/pessoa
Bandeja de doces que foi para o Conselho Geral [6]	14.400	2.400
4 bandejas para os quatro inquisidores	57.600	14.400
Bandeja que foi para o promotor	12.000	12.000
Bandejas que foram para os 6 notários	57.600	9.600
Dos doces que foram depois da publicação do auto; e 2 bandejas uma para a ceia na véspera do auto e outra para o almoço	34.915	-
Total	176.515	-

Tabela 12: Doces comprados pelo tribunal de Lisboa para o auto-da-fé de 1725

Fonte: ANTT, Inq. Lisboa 345.

Mas não era só em Évora que se apreciavam estas iguarias. Em Lisboa, à semelhança dos quinze dias de preparação do auto – durante os quais se alimentavam os guardas – também na aquisição dos doces se tinha em linha de conta este tempo. Em 1720, gastaram-se 6.240 réis em doces para os “quinze dias do auto”⁶⁰, valor modesto, quando comparado com os despendidos, em Évora, para o dia do cerimonial.

Quando se analisam, porém, os gastos em doces no auto de Lisboa, de 1725 (Tabela 12), verifica-se que são superiores, aos assinalados para o de Évora, de 1757. Dividindo-se o valor aplicado, nestas verbas, pelo número de pessoas a quem se destinavam, conclui-se que eram os inquisidores que recebiam maior quantidade de doces por pessoa, logo seguidos do promotor, dos notários e, no final, dos membros do Conselho Geral.

São valores elevados, sobretudo tendo-se em atenção que, por exemplo, em 1725, o arrátel de açúcar custaria, em Lisboa, cerca de 111 réis⁶¹. Ou ainda, perto do Carnaval de 1715, em Arraiolos, pequena povoação no interior de Portugal, cerca de Évora, “o arrátel de queijadinhos e broinhas e cavacas” custaria cerca de 120 réis⁶². Na cidade de Évora, em 1724, pagou o Tribunal 2.412,5 réis por cada caixa de doces secos⁶³. Mas doces, como os famosos “ovos” de Santa Clara de Coimbra, em 1757, um prato desta iguaria custaria 1.440 réis, valor superior pela matéria-prima utilizada e pelo trabalho associado à sua confecção⁶⁴. Estes réditos permitem contextualizar, um pouco, os montantes despendidos pela Inquisição apenas nestas iguarias.

⁶⁰ ANTT, *Inq. Lisboa* 340.

⁶¹ Preços de açúcar disponíveis na secção “honey and sugar” do site do projecto *Prices, Wages and Rents in Portugal 1300–1910*, Disponível em: <http://pwr-portugal.ics.ul.pt/?page_id=56>, Acesso em: 25 nov. 2015.

⁶² Arquivo Histórico Municipal de Arraiolos [AHMA], *Liv. vereações* 23: 121.

⁶³ ANTT, *Inq. Évora* 368.

⁶⁴ ANTT, *Inq. Évora* 640.

Saliente-se, todavia, que se ignora a composição pormenorizada destas *bandejas de doces*. Pode dizer-se, contudo, que as verbas gastas constituíam-se como as mais dispendiosas, sendo, tendencialmente, mais avultadas, do que a própria carne/peixe. Parece que os ministros inquisitoriais partilhavam da “obsessão” por doçaria que Portugal conheceria, pelo menos, desde o século XVI, no dizer de Isabel Drummond Braga⁶⁵, e que Carlos Veloso também assinala, recorrendo aos relatos de viajantes em Portugal nesta centúria⁶⁶.

Para Coimbra não se dispõe de dados com este nível de detalhe.

As refeições não se compunham, obviamente, apenas de doces. Curiosamente, era em Évora que se consumia mais peixe, não obstante ser, das três cidades, a que se situava mais distante do mar ou de um rio. Comprava-se, por exemplo, em Setúbal, como, em 1724, quando o pescadeiro do Tribunal gastou 40.020 réis num rol de empadas e peixe frito⁶⁷. Aliás, eram estas as formas sob as quais se consumia o peixe, nas três mesas inquisitoriais. Globalmente, entre os peixes preferidos estavam os linguados, os salmonetes, tendencialmente, mais caros⁶⁸, e os besugos, mais baratos.

As empadas não eram apenas de peixe, mas também de carne, que seriam muito apreciadas na corte de D. João V, como refere Ana Isabel Buescu⁶⁹. Em Lisboa, para o auto de 1725, gastaram-se 13.386 réis em empadas de pombo e de vitela, mais a sua confecção. Após os doces, foram o alimento mais dispendioso, logo seguidos de 6.240 réis em perus, para assar para o almoço do cerimonial⁷⁰.

Nas carnes, nota-se, globalmente, o consumo de variedade. Degustava-se caça (pombo e perdizes), vitela, aves de capoeiro, como frangos, galinhas ou perdigotos. O porco era consumido sob o formato de enchidos (paios e presuntos) e toucinho. Esta diversificação vai ao encontro do apontado, por David Felismino, acerca da introdução gradual na dieta – nos séculos XVI e XVIII – de carnes de talho, em detrimento das de caça. Esta alteração levou ao abandono das teorias dietéticas, nas quais se desaconselhava o consumo de carnes de talho, entre outras razões, por serem geradoras da melancolia⁷¹.

No entanto, há que ter em linha de conta que os gastos não eram sempre elevados. Por exemplo, em Lisboa, em 1735, gastaram-se 42.250 réis em “perus, galinhas, frangos, peixe, doces e fruta e mais coisas para o jantar e ceia”⁷². Era um valor, relativamente, baixo, quando comparado com os demais, que têm

⁶⁵ Braga 2007: 19.

⁶⁶ Veloso 1992: 124.

⁶⁷ ANTT, *Inq. Évora* 368.

⁶⁸ Silva 2008: 236.

⁶⁹ Buescu 2011: 306.

⁷⁰ ANTT, *Inq. Lisboa* 345.

⁷¹ Felismino 2011: 370.

⁷² ANTT, *Inq. Lisboa* 354.

vindo a ser analisados. Tudo dependeria da dimensão do auto, do número de presos que deveriam ouvir as suas sentenças, assim como da disponibilidade de capital nos Juízos do Fisco.

Em suma, comprova-se a inexistência de uma refeição comum, mas identifica-se a existência de vários momentos de partilha de refeições, com diferentes intervenientes, quer da Inquisição, quer pessoal contratado externamente. Eram, deste modo, espaços de sociabilidade à mesa diferenciados, durante os quais os alimentos consumidos eram também eles diferenciadores, sobretudo em matéria de doces, e marcavam as hierarquias. Pode mesmo dizer-se que esta era a categoria alimentar que representava mais gastos, em todos os tribunais do Santo Ofício. Não se pode, contudo, afirmar se havia, por exemplo, um afastamento do que era considerada a dieta alimentar indicada, como terá sido identificado para a mesa régia⁷³.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O auto-da-fé público era o cerimonial mais importante da Inquisição portuguesa. Era aqui que o Tribunal legitimava, junto da sociedade, a sua existência. Os réus ouviam ali as suas sentenças e era no confisco dos seus bens (aqueles a quem era aplicada esta pena), que residiam as fontes de financiamento dos mesmos. Não cabia às rendas dos tribunais, propriamente ditas, pagar a realização destes rituais. Havia uma fonte de capital “autónoma” – administrada pelos Juízos do Fisco – que servia para custear a realização destes cerimoniais. Esta será a primeira grande conclusão deste estudo, pese embora a teia complexa das relações entre o Santo Ofício, a Coroa e os Juízos do Fisco.

Viu-se, também, que, apesar do papel central dos autos-da-fé, estes não eram um esforço financeiro extraordinário para os tribunais inquisitoriais. Lisboa, como capital do reino, conhecia os cerimoniais com custos mais elevados; Coimbra e Évora tinham valores aproximados. Contudo, era em Évora que realizá-los significava, do ponto de vista das percentagens, um encargo financeiro maior, no século XVIII. Ou seja, das rendas recebidas por este tribunal, dispunha-se uma parcela maior que nos demais para os custos de realização do auto.

Quando se escrutinaram as categorias principais de despesas relacionadas com os autos – não foram analisadas as custas dos processos-crime – concluiu-se que eram três. Por um lado, as propinas e mercês que eram pagas às hierarquias inquisitoriais (o que não foi surpreendente, uma vez que

⁷³ Felismino 2011.

a maior despesa em todos os tribunais e para o período, para já conhecido, de 1670-1770, era os encargos com pessoal). Seguiam-se os gastos com a imprensa, relacionados com todos os materiais e trabalho dos impressores nos dias de preparação e realização dos autos. A alimentação ocupava a terceira parcela relevante. Confirmou-se a hipótese da inexistência de um espaço comum (entre ministros, oficiais e outros) na partilha de refeições. Havia, sim, vários momentos, com diferentes intervenientes.

Também os alimentos consumidos eram indicadores das hierarquias, sobretudo os doces, maioritariamente, reservados aos cargos inquisitoriais de topo. Era assim nos tribunais inquisitoriais, como seria noutros espaços e vivências da multiplicidade da sociedade da Época Moderna. A procura de doces justificava a compra dos mesmos a outras cidades, chegando, mesmo, a envolver os ministros inquisitoriais nestas dinâmicas.

Pelos poucos róis de alimentos que foi possível localizar, constata-se que havia alguma procura de equilíbrio alimentar, com o consumo alternado de carne e peixe, e também de algumas verduras. Muitos dos produtos eram consumidos sob a forma de empadas ou enchidos. O queijo e o pão eram elementos muito presentes, para além de o vinho ser o líquido degustado, por excelência.

REFERÊNCIAS

FONTES MANUSCRITAS

- Arraiolos, AHMA, *Livros de vereações de Arraiolos*, livro 23.
Lisboa, ANTT, *Conselho Geral do Santo Ofício, Livros e papéis de contas*, mç. 1, cx. 2, n.º 121.
Lisboa, ANTT, *Inquisição de Coimbra*, livros 154, 430, 435, 445, 447; mç. 65, n.º 1.
Lisboa, ANTT, *Inquisição de Évora*, livros 346, 365, 368, 640.
Lisboa, ANTT, *Inquisição de Lisboa*, livros 158, 330, 340, 345, 351, 352, 354, 358, 361, 362, 364, 367, 406, 640; mç. 5, n.º 24.

FONTES IMPRESSAS

- Franco, J. E., Assunção, P. (2004), *As metamorfoses de um polvo: religião e política nos regimentos da Inquisição Portuguesa (séculos XVI-XIX)*, Prefácio, Lisboa.
Lisboa, J. L., Miranda, T. C. P. R., Olival, F. (eds.) (2002), *Gazetas manuscritas da Biblioteca Pública de Évora: 1729-1731*, vol. 1, CIDEHUS-UE, Colibri, CHC-UNL, Lisboa.

OBRAS DE REFERÊNCIA E ESTUDOS

- Águeda Méndez, M. (2004), “El Auto General de Fe de 1649: Inquisición y Teatralidad En La Nueva España”, *Theatralia: Revista de Poética del Teatro* 6: 169-180.
- Algranti, L. M. (2010), “Notas sobre a mesa da Casa Real Portuguesa no reinado de D. José I”, in I. G. Sá; M. F. Garcia (eds.), *Portas Adentro: Comer, Vestir, Habitar (ss. XVI-XIX)*, Imprensa da Universidade de Coimbra/Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial [da] Universidad de Valladolid, Coimbra/Valladolid, 87-113.
- Anderson, R. W. (2012), “Inquisitorial Punishments in Lisbon and Évora”, *E-JPH* 10.1: 19-36.
- Antunes, C.; Silva, F. R. (2012), “In Nomine Domini et In Nomine Rex Regis: Inquisition, Persecution and Royal Finances in Portugal, 1580-1715”, in F. Ammannati (ed.), *Religione E Istituzioni Religiose nell’Economia Europea: 1000-1800*, Firenze University Press, Firenze, 377-410.
- Arias Pardo, M. C., Fernández Carrasco, E. (2009), “La Inquisición en Cuenca: el auto de fe de 12 de agosto de 1590”, *Revista de Derecho UNED* 4: 45-78.
- Barros Carollo, D. H. M. (1999), “Auto-da-Fé: a ceremony more than just words”, *Revista de La Inquisición: (intolerancia y derechos humanos)* 8: 113-120.
- Bethencourt, F. (1987), “Declínio e extinção do Santo Ofício”, *Revista de História Económica e Social* 20: 77-85.
- Bethencourt, F. (1994), *História das Inquisições: Portugal, Espanha e Itália*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Bethencourt, F. (2000), “A Inquisição”, in A. C. GOUVEIA, J. F. MARQUES (coords.), *História Religiosa de Portugal*, vol. 2, Círculo de Leitores, Lisboa, 95-131.
- Bethencourt, F. (2012), “A Inquisição revisitada”, in Á. Garrido; L. F. Costa; L. M. Duarte (eds.), *Estudos em homenagem a Joaquim Romero Magalhães: Economia, Instituições e Império*, Almedina, Coimbra, 145-156.
- Braga, I. D. (2007), “À mesa com Grão Vasco. Para o estudo da alimentação no século XVI”, *Mathesis* 16: 9-59.
- Braga, I. D. (2009), “O auto da fé: uma festa apreciada e criticada”, in *Lisboa e a Festa: celebrações religiosas e civis na cidade medieval e moderna: colóquio de história e de história da arte: actas*, Câmara Municipal, Lisboa, 87-103.
- Buescu, A. I. (2011), “À mesa do rei. Cultura alimentar e consumo no século XVI”, in A. I. Buescu, D. Felismino (eds.), *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates/Círculo de Leitores, Lisboa, 304-317.
- Cardoso, A. B. (1997), “Vinho e fiscalidade na Época Moderna”, *Douro – Estudos & Documentos* 2.3: 71-83.
- Costa, L. F. (2002), *O transporte no Atlântico e a Companhia Geral do Comércio do Brasil (1580-1663)*, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Lisboa.
- Escudero Ríos, A.J. (1983), *Autos de fe de la Inquisición de Granada, 1720-1731*, [s.n.], Madrid.
- Farinha, M. C. D. (1990), *Os Arquivos da Inquisição*, ANTT, Lisboa.
- Felismino, D. (2011), “Dieta e gosto na mesa régia. Notas sobre dietética e alimentação

- na corte portuguesa (séculos XVII-XVIII)”, in A. I. Buescu, D. Felismino (eds.), *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates/Círculo de Leitores, Lisboa, 351-380.
- Fernández Carrasco, E. (2005), “Autos de Fe en Cuenca durante el reinado de Felipe IV (años: 1654 Y 1656)”, *Revista de La Inquisición: (intolerancia y derechos humanos)* 11: 279-318.
- García-Molina Riquelme, A. M. (1994), “El auto de fe de México de 1659: el saludador loco, López de Aponte”, *Revista de La Inquisición: (intolerancia y derechos humanos)* 3: 183-204.
- Lahoz Finestres, J. M., Benedicto Gracia, E. (2011), “Una Relación de autos de fe celebrados en Aragón de 1485 a 1487”, *Revista de La Inquisición: (intolerancia y derechos humanos)* 15: 13-26.
- Lopes, B. (2014), “Uma primeira aproximação às contas da Inquisição portuguesa: o tribunal de Évora (1670-1770)”, in *Actas das XV Jornadas de História em Llerena: Inquisición*, Sociedad Extremeña de Historia, Llerena, 77-94.
- Lopes, B. (2016), “Os dinheiros da Inquisição portuguesa: o exemplo dos tribunais de Évora e Lisboa (1701-1755)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16: 189-215.
- López-Salazar Codes, A. I. (2011), *Inquisición y política: el gobierno del Santo Oficio en el Portugal de los Austrias (1578-1653)*, Centro de Estudos de História Religiosa / Univ. Católica Portuguesa, Lisboa.
- Maifreda, G. (2014), *I denari dell'inquisitore: affari e giustizia di fede nell'Italia moderna*, Einaudi, Torino.
- Maqueda Abreu, C. (1986), “El auto de fe como manifestación del poder inquisitorial”, in J. A. Escudero López (ed.), *Perfiles Jurídicos de La Inquisición Española*, Universidad Complutense/Instituto de Historia de la Inquisición, Madrid, 407-414.
- Marcocci, G., Paiva, J. P. (2013), *História da Inquisição portuguesa (1536-1821)*, Esfera dos Livros, Lisboa.
- Mattos, Y. (2014), *A Inquisição Contestada: críticos e críticas ao Santo Ofício português (1605-1681)*, Mauad X, FAPERJ, Rio de Janeiro.
- Megiani, A. P. T. (2011), “Os reis à mesa. Cerimónias e etiquetas: entre comidas públicas e merendas íntimas”, in A. I. Buescu, D. Felismino (eds.), *A mesa dos reis de Portugal: ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates/Círculo de Leitores, Lisboa, 208-225.
- Pereira, I. R. (1982), “O auto-da-fé de 1761”, *Revista de História das Ideias* 4: 367-376.
- Saraiva, A. J. (1956), *A Inquisição Portuguesa*, Europa-América, Lisboa.
- Saraiva, A. J. (1969), *Inquisição e Cristãos-Novos*, Estampa, Lisboa.
- Saramago, A. (1997, 3.^a ed.), *Doçaria conventual do Alentejo: as receitas e o seu enquadramento histórico*, Colares Editora, Sintra.
- Silva, F. R. (2008), *Quinhentos/Oitocentos (Ensaio de História)*, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Sousa, D. F. F. (2011), *A doçaria conventual de Coimbra: o segredo das madres conserveiras. Contributo para o seu estudo (séculos XVIII-XIX)*, Colares Editora, Sintra.
- Veloso, C. (1992), *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos de viajantes estrangeiros*, Livraria Minerva, Coimbra.

(Página deixada propositadamente em branco)

SISTEMAS ALIMENTARES NO RIO DE JANEIRO, SÉCULOS XVIII E XIX

(Food Systems in 18th and 19th century Rio de Janeiro)

TANIA ANDRADE LIMA (COORD.)
MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA,
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUEOLOGIA,
PESQUISADORA DO CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO (CNPQ)
TALIMA8@GMAIL.COM

RESUMO: Neste conjunto de artigos pretendemos apresentar um panorama dos sistemas alimentares na cidade do Rio de Janeiro nos séculos XVIII e XIX, a partir dos resultados por nós obtidos em escavações realizadas em sítios arqueológicos localizados no centro histórico do Rio de Janeiro. Por sistema alimentar entendemos um conjunto de elementos e atividades em interação solidária (de tal forma que a alteração em um deles determina alterações em todos os demais), começando pela escolha do alimento, sua armazenagem, processamento, consumo, e finalizando com seu descarte, a última etapa desse processo. Essas atividades foram examinadas aqui a partir dos seus suportes materiais recuperados nas pesquisas arqueológicas, a saber: restos ósseos dos animais consumidos, vasilhames cerâmicos utilizados no armazenamento e processamento de comidas, e as faianças europeias nos quais eles foram servidos e consumidos, além da área onde eles foram descartados. Os dois séculos foram analisados comparativamente, por entendermos que a transferência da capital do império português para o Brasil, em 1808, foi um divisor de águas que introduziu mudanças profundas no universo colonial, inclusive interferindo fortemente na sua vida cotidiana, mudanças essas passíveis de terem sido estendidas ao domínio alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: arqueologia urbana, Rio de Janeiro colonial, sistemas alimentares, escravidão urbana.

ABSTRACT: The aim in this set of articles is to provide an overview of food systems in the city of Rio de Janeiro in the eighteenth and nineteenth centuries, based on the results obtained by excavations undertaken at various archaeological sites in the historical centre of Rio de Janeiro. Food system here refers to a set of elements and activities in interaction (whereby the alteration of one causes alterations in all the others), beginning with the choice of food, its storage, processing and consumption, and ending with its disposal, the last stage of the process. These activities are

examined through the physical evidence recovered in the archaeological investigations, namely: bone fragments of consumed animals, ceramic vessels for storing and processing foods, and tin-glazed European earthenware used to serve and consumer the food, as well as the area where these objects were discarded. The two centuries were analysed comparatively on the premise that the transfer of the capital of the Portuguese Empire to Brazil in 1808 was a watershed moment that led to profound changes in the colonial world, including a strong impact on everyday life, changes that may well have extended to the food domain.

KEYWORDS: Urban Archaeology, Colonial Rio de Janeiro, Food Systems, Urban Slavery.

ARQUEOLOGIA URBANA NO CENTRO DO RIO DE JANEIRO: O SÍTIO DA ASSEMBLEIA, SÉCULO XVIII

(Urban Archaeology in Rio de Janeiro downtown:
the Assembleia site, 18th century)

TANIA ANDRADE LIMA

MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

TALIMA8@GMAIL.COM

RESUMO: Pesquisas arqueológicas de natureza preventiva em um terreno situado no centro histórico do Rio de Janeiro, à rua da Assembleia, trouxeram à tona um poço d'água em alvenaria de pedra e uma densa área de detritos descartados no local, datados do final do século XVII e primeira metade do XVIII. Sobre esses despejos foram contruídas, na segunda metade daquele século, quatro edificações, após a área ter sido dividida em quatro lotes distintos. Considerando ser a coleta de lixo e a apanha de água uma atribuição de escravos urbanos, o local foi interpretado como um ponto de encontro de cativos envolvidos nessas tarefas, nos primeiros momentos da sua ocupação, antes que o terreno viesse a ser edificado. Neste artigo, de natureza tão somente introdutória aos demais que se seguem, são apresentados sumariamente os achados e a sua interpretação.

PALAVRAS-CHAVE: arqueologia urbana, Rio de Janeiro colonial, escravidão urbana.

ABSTRACT: Preventive archaeological research at a site located in Rio de Janeiro's downtown, on Rua da Assembleia, revealed a stone water well and a dense accumulation of waste material discarded nearby, dating from the end of the seventeenth century and the first half of the eighteenth century. Four buildings were constructed on top of this waste dump in the second half of the century after the area had been divided into four different plots. Assuming that collecting waste and fetching water were tasks performed by urban slaves, the site was interpreted as a meeting point of captives involved in this work during the early periods of its occupation, prior to the ground being built over. Functioning as an introduction to the subsequent texts, this article briefly presents the main findings and their interpretation.

KEYWORDS: Urban Archaeology, Colonial Rio de Janeiro, Urban Slavery.

O SÍTIO DA RUA DA ASSEMBLEIA

Iniciando pelo século XVIII, nossa análise se fundamenta nos achados feitos em um sítio arqueológico cujas características peculiares nos permitem entendê-lo como um microcosmo bastante representativo de uma realidade social mais ampla. Trata-se de escavações que foram realizadas em decorrência da construção de uma edificação comercial em um terreno de pequenas dimensões, de apenas 580 m², na atual rua da Assembleia, no coração do Centro do Rio, um dos trechos de ocupação mais antiga da cidade.

Nesse terreno foram encontrados os remanescentes de sucessivas ocupações que ocorreram nesse local entre o final do século XVII e o século XX. Sem edificações até a segunda metade do século XVIII, a partir daí ele foi dividido em quatro lotes. As escavações expuseram os alicerces em alvenaria de pedra de quatro construções setecentistas, uma em cada lote. Além deles, foi encontrado, nos fundos do terreno, um poço d'água mais antigo, também de alvenaria de pedra argamassada, e uma densa área de despejo de dejetos, de excepcional fertilidade arqueológica, com elevada frequência de ossos animais, faianças e porcelanas, vasilhames de barro, vidraria, objetos de uso cotidiano, pertencentes tanto aos segmentos livres quando aos escravizados. Destes últimos, além de objetos de uso pessoal, como cachimbos e contas de colares, foram encontrados também objetos de uso ritual. Na verdade esses despejos apareceram em todo o restante do terreno, porém mais dispersos.



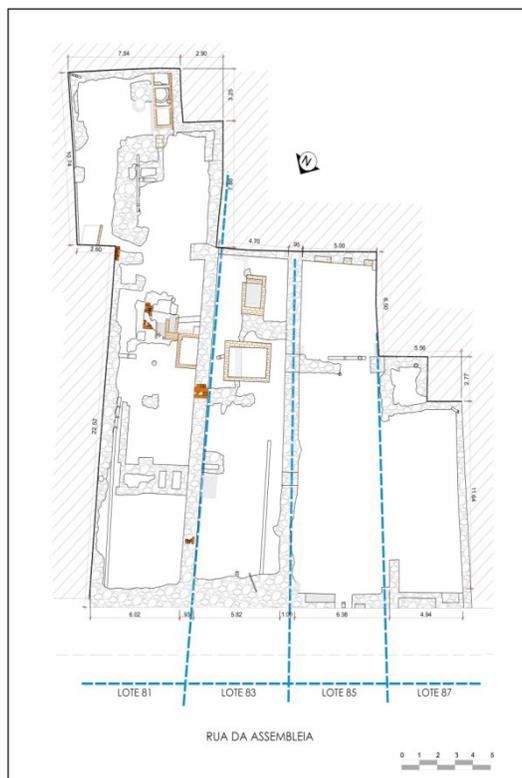


Figura 1: A área escavada, expondo os quatro lotes originais e os alicerces das edificações da segunda metade do século XVIII

Nota: No extremo fundo, à direita, o poço circular entrevisto sob uma estrutura tripartida. Fotomontagem e planta baixa: Letícia Barros.

Foi possível recompor tentativamente, através da cultura material e do sistema construtivo das estruturas, a sequência cronológica da sua ocupação. No século XVI, a cidade ainda embrionária estava limitada à ocupação da orla da praia em curva, entre os morros do Castelo e de São Bento, nas suas extremidades. Pouco a pouco foram abertos caminhos que, nascendo na praia, seguiam rumo ao interior da várzea. Ao final do século XVII e nas primeiras décadas do XVIII, embora se tratasse do trecho mais importante da cidade e em boa parte já arruado (Figura 2), o povoamento continuava mais denso e concentrado à beira mar, o que explica o terreno estar desocupado àquela altura, por estar mais distante da orla.



Figura 3: O poço de alvenaria de pedra exposto pelas escavações
Foto: Matheus Bellé.

Como a atividade de transportar água era feita por escravos, os chamados aguadeiros, quer para seus senhores quer para venda nas ruas, os principais usuários do poço certamente foram eles, juntamente com escravas lavadeiras. A literatura dos viajantes e a farta iconografia existente mostram sua presença maciça no entorno dos chafarizes, portando barrís ou cântaros de barro para recolher água, ou lavando roupa (Figuras 4 e 5).



Figura 4: Escravos aguadeiros com seus barrís e cântaros coletam água no chafariz das Marrecas

Nota: Aquarela de autoria de A. Pallière, datada de 1830.



Figura 5: Litografia de Rugendas, mostrando escravos aguadeiros em fila, com seus barrís, para a coleta de água em um chafariz

Assim, a presença do poço no terreno estudado explica tanto a frequência elevada de objetos atribuídos aos escravos, posto que eles estavam lá todo o tempo, quanto o despejo de grande quantidade de dejetos dos segmentos livres, desde os mais abastados, aos menos aquinhoados. Estes decerto eram recolhidos por eles nas casas, armazéns, lojas e instituições das redondezas, já que cabia a eles fazer diariamente a coleta de lixo e de dejetos na cidade. Transportados em barrís, deviam chegar ao local abarrotados de coisas imprestáveis ou indesejadas, para serem descartadas. Uma vez despejados maciçamente nos fundos do terreno e esvaziados, os barrís provavelmente eram levados ao poço e carregados de água, a ser entregue de volta nas casas ou vendida nas ruas.

Atestando essas práticas, foi encontrado, imerso no lençol freático do terreno, um barril de madeira, semelhante aos que figuram na iconografia da época, levados pelos negros escravizados (Figura 6).

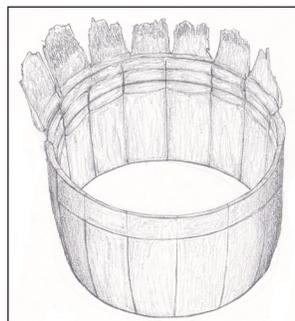


Figura 6: O barril de carvalho encontrado imerso no lençol freático, utilizado por escravos aguadeiros para coletar água junto ao poço

Foto: Liana Guimarães Cordeiro.

Desenho: Fernando Martins.

Este somatório de evidências indica que o terreno, entre o final do século XVII e meados do século XVIII, foi um local de trabalho de escravos urbanos. Mas, sobretudo, um espaço de sociabilidade onde eles se reuniam, intercambiavam saberes, crenças, experiências e informações, criavam rivalidades, promoviam disputas e toda sorte de trocas, partilhavam costumes, práticas e visões de mundo, construíam redes de comunicação e de interação social, negociando interesses e reconstruindo suas identidades esfaceladas pela migração compulsória (Figura 7).

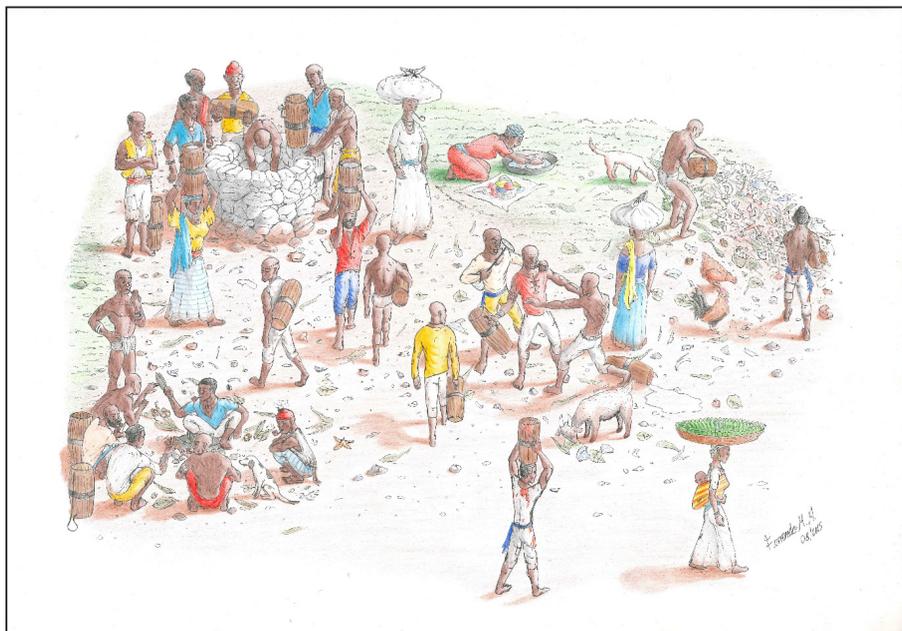


Figura 7: Reconstituição hipotética das atividades que tiveram lugar no terreno, entre o final do século XVII e primeira metade do século XVIII

Desenho: Fernando Martins.

O terreno foi provavelmente loteado e edificado em torno de 1770, interrompendo assim o despejo de lixo que era feito sistematicamente naquela área. Como o que interessa na presente discussão é o depósito de lixo e a dinâmica que se desenvolveu em torno do poço de água, não vamos nos referir aos momentos posteriores da trajetória desse terreno, atendo-nos ao período compreendido entre o final do século XVII e a segunda metade do século XVIII.

(Página deixada propositadamente em branco)

O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XVIII

(The food system in 18th century
Rio de Janeiro)

I. UM ESTUDO ARQUEOLÓGICO DE RESTOS FAUNÍSTICOS

(An archaeological study
of faunal remains)

MARTHA LOCKS

MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO
DE JANEIRO, DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA
MLOCKS@MN.UFRJ.BR

TANIA ANDRADE LIMA

MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
TALIMA8@GMAIL.COM

RESUMO: Este artigo discute os restos faunísticos encontrados nas escavações arqueológicas realizadas à Rua da Assembleia, no centro histórico do Rio de Janeiro, com destaque para os ossos de bovinos. Correspondendo a diferentes cortes de carne com valores de mercado diferenciados, esses restos são atribuídos aos distintos estratos sociais que ocupavam a região no século XVIII. Contudo, chamou a atenção, em meio aos demais, a alta frequência de ossos do crânio, além de chifres, levantando-se a possibilidade do consumo de cabeças de boi, à época, por escravos urbanos.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação, Rio de Janeiro, restos faunísticos, cabeça de boi, século XVIII.

ABSTRACT: This article discusses the faunal remains found in the archaeological excavations undertaken in Rua da Assembleia, in Rio de Janeiro's downtown, highlighting cattle bones in particular. Corresponding to different cuts of meat with distinct market prices, these remains are attributed to the different social strata who occupied the region in the eighteenth century. However, attention was drawn to the high frequency of skull bones found among them, as well horns, raising the possibility of the consumption of cow heads by urban slaves during the period.

KEYWORDS: food, Rio de Janeiro, faunal remains, cow skull bones, 18th century.

No sítio arqueológico da Rua da Assembleia descrito anteriormente, foram encontrados inúmeros fragmentos de ossos do esqueleto axial e apendicular de mamíferos e aves, correspondendo principalmente a espécies domésticas (bovinos, suínos, ovinos, canídeos, felinos e galináceos). Além deles, foram recuperados uma vértebra de cetáceo, diversos peixes e moluscos, totalizando cerca de 8.000 itens, entre dentes, fragmentos de ossos e carapaças de moluscos. A maioria deles pertence à espécie *Bos taurus* Linnaeus, 1758 (Figura 1). Dentre os outros achados de mamíferos, foram encontrados poucos ossos de suínos (*Sus sp*) e ovinos (*Ovis sp*) (Figs. 2 e 3). O achado de ossos de cão e gato remetem à presença de animais de estimação no registro arqueológico. Quanto às aves, a espécie *Gallus gallus domesticus* (Linnaeus, 1748) é a mais frequente.

Por certo eles correspondem aos restos alimentares de refeições consumidas nas imediações, que foram transportados como lixo nos barrís e descartados pelos escravos na área de despejo do terreno.

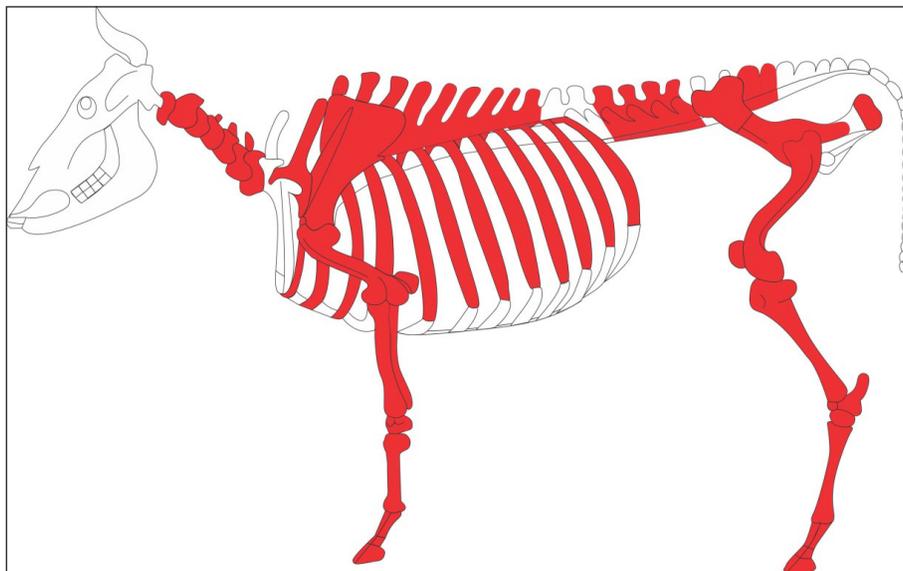


Figura 1: Em vermelho, os ossos do esqueleto pós-cranial de *Bos taurus* recuperados na área de despejo de lixo

Fonte: <<https://ru.depositphotos.com/6194483/stock-illustration-skeleton-of-cow.html>>.

Desenho: Martha Locks.

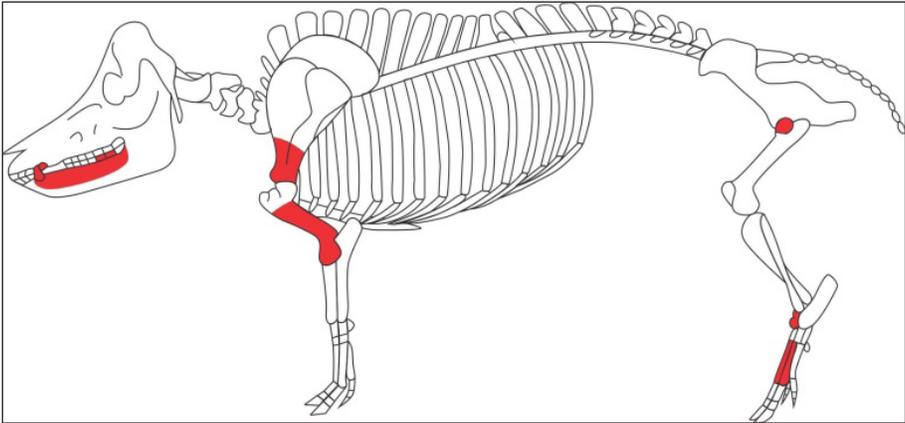


Figura 2: Os ossos encontrados de *Sus sp*

Fonte: <<https://i.pinimg.com/originals/77/02/ff/7702ff7db73216cdb88aa3ce485d7617.png>>.

Desenho: Martha Locks.

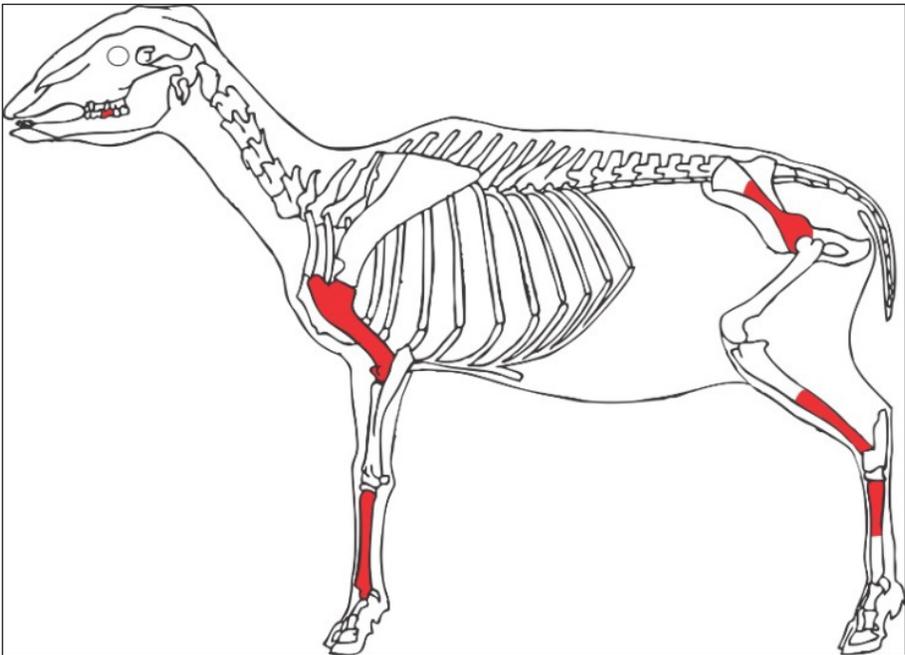


Figura 3: Os ossos recuperados de *Ovis sp*

Fonte: <<https://www.shutterstock.com/image-vector/drawing-sheep-skeleton-101330401>>.

Desenho: Martha Locks

De bovídeos foram recuperados ossos que correspondem a cortes de carne macia, considerados de alta qualidade, mas também carnes mais duras e fibrosas, de baixa qualidade, com valores de mercado diferenciados¹. A amostra aponta possibilidades de consumo de amplo espectro, o que significa dizer que a lixeira continha restos tanto de segmentos abastados, quanto de segmentos menos favorecidos, ou, sobretudo, francamente desfavorecidos, como é o caso dos escravos. Neste artigo abordaremos apenas aqueles que atribuímos a estes últimos.

Chamou particularmente nossa atenção, em meio à amostra óssea analisada, a presença de diversos ossos do crânio de bovinos, entre eles cornos e mandíbulas, que, tanto quanto se sabe, não fizeram parte da dieta dos segmentos livres da sociedade colonial do Rio de Janeiro, sobretudo por se tratar, como indicam os chifres, de cabeças inteiras.

Em análise preliminar, foram encontrados 589 fragmentos do crânio de bovídeos, correspondentes a ossos (incluindo o processo cornual) e dentes. Os ossos encontram-se muito fragmentados porque o crânio desses animais é constituído por ossos pneumáticos. Ocos e apresentando câmaras de ar internas, de modo a tornar a cabeça mais leve, eles são pouco resistentes, o que dificulta sua preservação no registro arqueológico.

Peças do crânio recuperadas	Quant.
Dentes	331
Fragmentos de ossos	258
Total	589

Tabela 1: Total de dentes e ossos do crânio de *B. taurus* recuperados

Fragmentos de ossos do crânio	Quantidade
Mandíbula	172
Processo cornual	41
Frontal	20
Ossos diversos da caixa craniana	16
Maxilar	3
Esfenóide	2
Côndilo Occipital	1
Orbital	1
Temporal	1
Processo Zigomático	1
Total	258

Tabela 2: Total de fragmentos de ossos do crânio de *B. taurus* recuperados

¹ Colley 2006.

Já a mandíbula e os dentes são os mais representados na amostra. Os dentes, que são as estruturas mais resistentes do crânio em função da sua composição, foram os encontrados em maior número e em grande parte completos, em especial os molariformes inferiores, por conta de sua morfologia.

Posição anatômica dos dentes	Esquerdo	Direito	Indeterm.	Total
Dentes inferiores	110	80	3	193
Dentes superiores	77	53	3	133
Fragmentos de molariformes	0	0	5	5
Total	187	133	11	331

Tabela 3: Quantidade de dentes superiores, inferiores e fragmentos de molariformes indeterminados de *B. taurus*

Posição anatômica dentes superiores	Esquerdo	Direito	Indeterm.	Total
M1	22	16	-	38
Pm4	17	8	-	25
M2	16	10	-	26
M3	11	6	-	17
dPm4	5	5	-	10
Pm3	4	3	-	7
Pm2	1	2	-	3
Fragmentos de molariformes	1	3	3	7
Total	77	53	3	133

Tabela 4: Quantidade de dentes molariformes superiores de *B. taurus* quanto à posição anatômica, sendo d correspondente a dente decíduo

Posição anatômica dos dentes inferiores	Esquerdo	Direito	Indeterm.	Total
M1	29	21	-	50
M3	25	19	-	44
M2	24	15	-	39
Pm4	11	9	-	20
Pm3	9	10	-	19
I2	5	2	-	7
I1	4	1	-	5
dPm4	1	1	-	2
Pm2	1	2	-	3
I3	1	-	-	1
Fragmentos	-	-	3	3
Total	110	80	3	193

Tabela 5: Quantidade de dentes inferiores de *B. taurus* quanto à posição anatômica

As peças recuperadas de crânios de boi não deixam dúvidas quanto à presença de cabeças inteiras no registro arqueológico, tendo sido quantificado um número mínimo de 29 cabeças, a partir dos primeiros molares inferiores esquerdos. Essa posição é fortalecida pelo fato de não terem sido encontradas marcas de corte ou descarnamento nos ossos do crânio, sugerindo que a cabeça foi assada ou cozida inteira, retirando-se os bocados de carne no momento do consumo, sem a utilização de instrumentos cortantes. Essas marcas, feitas com objetos cortantes, foram encontradas em alguns poucos casos apenas na mandíbula, área de musculatura mais forte, e no osso hióide, sugerindo a extração da língua para consumo.

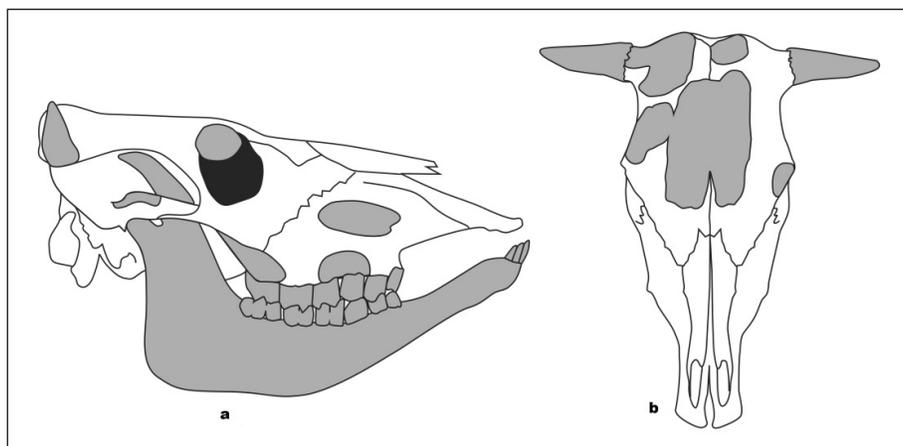


Figura 4: Vista lateral (a) e dorsal (b) do crânio de *B. taurus*

Nota: Em cinza, os ossos encontrados pela pesquisa.

Fonte: Adaptado de <<http://zootecniaufms.blogspot.com/2012/04/anatomia-ossos-cranio-bovino.html>>.

Desenho: Martha Locks

I. O CONSUMO DE CABEÇA DE BOI NO RIO DE JANEIRO COLONIAL

Este achado conduziu necessariamente a uma investigação sobre a possibilidade do consumo de cabeças de boi no Brasil colonial. Foram considerados como possíveis fontes de informação livros de receitas de época e relatos de viajantes que passaram pelo Rio, quer retratando o cotidiano, quer anotando práticas que lhes pareciam peculiares ou curiosas.

Não foram encontradas referências ao consumo de cabeça de boi na *Arte de Cozinha*, de 1680, de Domingos Rodrigues, nem em o *Cozinheiro Moderno*, de 1780, de Rigaud, embora tenham triplicado as receitas de carne de vaca, sob forte influência da culinária francesa, que já ultrapassara a essa altura as

práticas do medievo, primado das caças, como cervídeos, javalis, perdizes, etc. Porém surgem receitas, embora muito poucas, para miolos e paladares de vaca.

Ao final, portanto, do século XVII e primeira metade do XVIII, à luz dos livros de receitas, o modelo alimentar transportado da metrópole para o Rio de Janeiro era o da *Arte de Cozinhar*, sem qualquer referência ao consumo de cabeça de boi, exceto por poucas indicações de receitas de língua e miolos, partes que podiam ser retiradas e comercializadas separadamente do restante.

Já a varredura feita na literatura dos viajantes, escassa para o período estudado, localizou apenas duas referências em Debret, mas já nas primeiras décadas do século XIX: uma, à oferta filantrópica feita diariamente a presos, pela Santa Casa da Misericórdia, de “dois enormes caldeirões de sopa feita com cabeças de bois reservadas especialmente para esse fim, e mais um suplemento de farinha de mandioca”, já que a legislação portuguesa em vigor no Brasil à época desobrigava o Governo de alimentá-los. E outra, às negras que vendiam angu na rua para outros negros (angu é uma massa de farinha de milho muito consumida no Brasil). Assim relata Debret:

É na classe das negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu [...]. Compõe-se, no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, **amídalas e outras partes da cabeça**, à exceção do miolo, cortados miúdos e aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite de dendê, quiabos e temperos variados; o conjunto é cozido até adquirir a consistência necessária².

Ou seja, a esse tempo, cabeça de boi era um tipo de alimento destinado à escória da sociedade, no caso, prisioneiros e africanos, sendo possível supor que não fosse diferente nas décadas precedentes.

² Debret 1940 (grifos nossos).

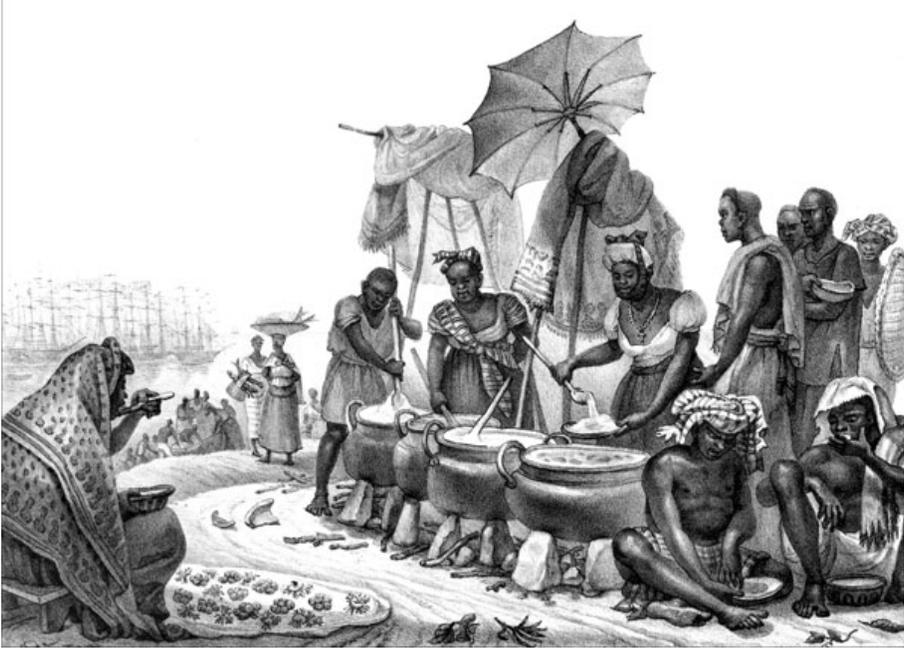


Figura 5: Negras vendedoras de angu, feito com pedaços de cabeça de boi, entre outros ingredientes, para outros negros

Fonte: Aquarela de Debret, datada entre 1816 e 1831³.

Cumprе destacar que o matadouro e açougue público ficavam muito próximos do terreno estudado, de tal forma que cabeças de boi podiam ser facilmente obtidas à época⁴. Assim, considerando ser o sítio estudado um local de trabalho de escravos, onde eles se reuniam constantemente, levantamos a hipótese, em vista da dificuldade desses indivíduos contarem com carne fresca na sua dieta, que lhes era negada por conta do seu custo elevado, de eles terem encontrado uma alternativa na cabeça de boi, uma rica fonte proteica desprezada pelos demais segmentos da sociedade do Rio de Janeiro. Considerando que o registro documental do período em questão nada informa quanto a essa possibilidade, investigamos o consumo de cabeça de boi na atualidade, como uma possível sobrevivência de práticas muito recuadas. Se nos grandes centros urbanos ele é impensável hoje em dia, inexistindo oferta quer da cabeça inteira, quer de seus componentes retalhados (exceção feita

³ Bandeira, Lago 2009: 196.

⁴ Coaracy 1988; Abreu 2010: 384-5; Vieira Fazenda 2011a [1923]: 198; Vieira Fazenda 2011b [1924]: 639; Tavares 2012: 59.

apenas à língua que continua sendo de fácil aquisição), desviamos o foco para áreas periféricas, onde foi possível obter informações mais consistentes.

2. O CONSUMO DE CABEÇA DE BOI NA ATUALIDADE

Em 2012, em viagem feita ao sertão da Bahia para registrar uma das piores secas dos últimos trinta anos, a agência Reuters, documentou, com evidente estranhamento, o preparo de uma cabeça de boi cozida em um velho caldeirão de alumínio, numa casa modesta em Maracás. Os moradores da região sofrem de anemia, raramente consomem proteína animal, e a cabeça de boi constitui uma de suas poucas alternativas. Como a base econômica do município é predominantemente a pecuária bovina extensiva para corte, provavelmente as cabeças são descartadas no abate e aproveitadas para consumo pela população desprovida e sem recursos.



Figura 6: Preparo de cabeça de boi em caldeirão de alumínio, no interior da Bahia
Foto: Agência Reuters.

No Maranhão, nos festejos tradicionais do bumba meu boi, onde se mesclam tradições africanas, indígenas e europeias, o núcleo principal em torno do qual se desenvolve a história, é a negra escrava Catirina; grávida, ela pede ao seu marido Chico, também escravo, uma língua de boi para comer. Para satisfazê-la, ele mata um animal da fazenda, cujo dono o manda prender, sendo o boi posteriormente ressuscitado por curandeiros. Nesse

contexto da festa, foi registrado, em Soledade, o consumo da cabeça de boi pelos moradores locais, negros.



Figura 7: Consumo de cabeça de boi nos festejos do Bumba meu boi, Maranhão
Foto: Tyrone Turner, para National Geographic⁵.

Também no Maranhão, foi documentado o consumo de cabeça de boi, em Riachão⁶. Nessa localidade, a cabeça é bem temperada, colocada no interior de uma lata grande de tinta de 18 litros, e levada a assar em um buraco no chão, com brasas no seu interior. Porém, é em Mato Grosso, estado onde a agropecuária é a principal atividade econômica, que a cabeça de boi constitui um prato típico regional e tradicional, servido inclusive em

⁵ Mann, Hecht 2012.

⁶ Disponível em: <www.tocnoticias.com.br/ler_noticia.php?idnoticia=477>, Acesso em: 18 jul. 2015.

alguns restaurantes que chegam a oferecê-la gratuitamente⁷. Ela é preparada de diferentes maneiras, mas sempre como um empreendimento coletivo, em reuniões realizadas em chácaras ou sítios, e partilhada festivamente entre os presentes. Em Várzea Grande, no último sábado do mês são servidas dez cabeças de boi, gratuitamente, assadas em forno rústico de tijolo e barro, a lenha. O segredo do seu preparo é lavar muito bem as peças a serem assadas⁸.

Outra forma de preparar a cabeça de boi em Mato Grosso é no tacho, sobre fogo alto a lenha, onde ela permanece cozinhando por oito horas sem nenhum tempero, nem mesmo sal. Uma vez cozida, é posta à mesa com molho vinagrete, pimenta, farinha e mandioca, servidos à parte⁹. Já em Manso, a cabeça é assada no chão, em uma cova retangular, com brasas, diretamente na terra. A cova é recoberta por chapas de ferro, na verdade trempes de fogão a lenha, que asseguram a temperatura elevada no seu interior¹⁰.

Nossa investigação se estendeu, além do consumo da cabeça inteira, ao consumo dos seus retalhos. Em princípio, tudo na cabeça é comestível. Além da língua – sem dúvida a parte mais cotada, embora não sejam muitos os que a comem – há os olhos, os miolos, a bochecha, o focinho, no caso, parte anterior da face, que corresponde à porção carnosa do rosto, compreendendo as narinas, parte da cartilagem nasal, lábio superior, lábio inferior e papilas bucais – aí incluído o céu da boca.

Se hoje em dia é problemático obter cabeças inteiras, algumas partes podem ser eventualmente adquiridas diretamente em matadouros ou sob encomenda, e apenas a língua pode ser facilmente comprada, inclusive em supermercados. Já os olhos, muito apreciados pelos gourmets, são tão difíceis de conseguir quanto a cabeça inteira.

A bochecha, corte tirado dos músculos da face, tem uma carne densa, magra, fibrosa, e de cocção muito lenta. Com um tecido muscular muito resistente, não deve ser frita, mas assada ao longo de muitas horas. Há indicações de até 14 horas para o seu cozimento. Pouco difundida no Brasil, é consumida, entre muitos outros países, na Inglaterra, Estados Unidos, e, mais especialmente na França, berço da gastronomia, onde todos os componentes da cabeça do boi são muito valorizados.

Já o focinho, é designado popularmente no Rio de Janeiro como matruco. Termo de origem árabe, *matruca* significa esquartejar, abater reses. Embora

⁷ Disponível em: <<https://saprac.wordpress.com/2008/11/12/comida-tipica/>>, Acesso em: 31 jul. 2015.

⁸ Disponível em: <<http://globovtv.globo.com/tv-centro-america/e-bem-mato-grosso/v/e-bem-mt-traz-a-tradicional-cabeca-de-boi/2083768/>>, Acesso em: 16 jun. 2015.

⁹ Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=kxMUGn3HwKM>>, Acesso em: 8 jul. 2015.

¹⁰ Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=J4zjyGGBh0E>>, Acesso em: 8 jul. 2015.

considerado repugnante como alimento, o matruco conta com alguns adeptos. Em pesquisa de campo feita em Maricá, na Região dos Lagos, litoral do Rio de Janeiro, que contou com muitos escravos no passado, foi observado o consumo local de matruco por algumas pessoas, direta ou indiretamente descendentes de escravos. Elas foram entrevistadas, visando obter informações sobre formas de aquisição e consumo desse retalho da cabeça de boi, raramente visto e menos ainda consumido.

O matruco é vendido em uma pequena venda de alimentos, e, segundo seu proprietário tem grande procura e aceitação local. São preparados com sal e conservantes, e comercializados como carne bovina salgada, curada e dessecada. São vendidos por preço módico, valendo aproximadamente a metade do que se cobra pela carne de baixa qualidade. É uma carne apreciada em sua própria família, segundo ele, desde sua tataravó. Sua bisavó, avó e mãe, afrodescendentes, aprenderam com os antepassados e continuam preparando matrucos até hoje, que ele define como comida de escravo.

Além de um vendedor, foi entrevistada uma consumidora de matrucos, que aprendeu a prepará-los com a mãe e a avó, pois morava junto com elas e seu avô, afrodescendente. Ela não apenas informou muito gentilmente como se prepara passo a passo o matruco, como permitiu que todas as etapas fossem fotografadas. Em primeiro lugar, lavar bem, cortar e deixar de molho para retirar o sal. Ferver para dessalgá-lo e novamente deixar de molho. Em seguida, limpar, retirando a pele, os pelos e o sebo, lavar novamente e colocar para cozinhar junto com o feijão. Assim que o feijão e a carne estiverem cozidos, temperar, e o matruco está pronto para ser servido. Mais raramente algumas poucas pessoas dizem que ele pode ser frito, contudo é mais frequentemente consumido no feijão.

Numa pesquisa realizada pelo Instituto Estadual do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro foi constatado o consumo de matruco em outro município, Itaguaí, tendo os moradores locais informado que “o matruco assado com feijão e angu era a ‘comida dos pobres’, sendo um tipo de carne pouco valorizada e adquirida nos matadouros locais, aos quais não se tem mais acesso hoje”¹¹.

Fica claro portanto que, se nos primeiros séculos da colônia só se comia cabeça de boi em situações de privação aguda, nos tempos atuais isto se manteve, embora mais recentemente ela tenha sido apropriada como sofisticação culinária por aqueles que apreciam comidas exóticas ou que anseiam por novas experiências gastronômicas.

¹¹ Ruas et al. 1978.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Rio de Janeiro colonial, se os segmentos livres da população tinham preconceito contra o seu consumo, muito provavelmente antigas práticas dos africanos em seu continente de origem permitiam não somente que eles apreciassem suas partes, como soubessem prepará-las de modo a torná-las saborosas, tal como faziam as negras vendedoras de angu descritas por Debret.

Assim, entende-se aqui que sobretudo africanos escravizados comeram cabeça de boi no Rio de Janeiro setecentista. No caso do terreno estudado, 29 cabeças pode ser considerado um número expressivo, tendo em vista a quantidade de carne que elas contêm, já que uma cabeça média pode alimentar bem cerca de doze pessoas. Por sua vez, nos tempos atuais, trata-se de um consumo em grande parte direta ou indiretamente associado a afro-descendentes, como sobrevivência de uma prática muito recuada, atribuída a eles, cujas raízes mais antigas podem estar fincadas no continente africano. Efetivamente, na África do Sul, há um intenso consumo hoje em dia de cabeça de boi, que parece ter considerável profundidade temporal. Contudo, esta é uma investigação apenas preliminar, a ser adensada em etnografias de grupos africanos e através de análises zooarqueológicas em sítios históricos com presença de escravos, de modo que se possa ter uma medida mais precisa da extensão e intensidade dessa prática no espaço e no tempo.

REFERÊNCIAS

- Abreu, M. A. (2010), *Geografia histórica do Rio de Janeiro (1502-1700)*, Andrea Jakobsson Estúdio/Prefeitura do Município do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- Bandeira, J., Lago, P. C. (2009), *Debret e o Brasil: obra completa 1816 – 1831*, Capivara, Rio de Janeiro.
- Coaracy, V. (1988), *Memórias da Cidade do Rio de Janeiro*, Itatiaia-Edusp, Belo Horizonte-São Paulo. (Coleção Reconquista do Brasil, 2.^a série, vol. 132).
- Colley, S. (2006), “A preliminary beef meat cuts typology for nineteenth-century Sydney and some methodological issues”, *Australasian Historical Archaeology* 24: 47-54.
- Debret, J. B. (1940), *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*, Tomo I (volumes I e II), Livraria Martins, São Paulo.
- Mann, C. C., Hecht, S. (2012), “Terra de homens livres”, *National Geographic*, Ano 12, 145: 70-89.
- Ruas, J. L., Lima, V. R. S., Santos, P. R. (1978), *A culinária no litoral fluminense*, Instituto Estadual do Patrimônio Cultural, Rio de Janeiro.
- Tavares, G. C. (2012), *A atuação dos Marchantes no Rio de Janeiro colonial. Estratégias de mercado e redes de sociabilidade no comércio de abastecimento de carne verde (1763-1808)*, Secretaria Municipal de Cultura-Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Vieira Fazenda, J. (2011a), “Antiquilhas e memórias do Rio de Janeiro”. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Tomo 93, vol. 147 [1923] e vol. IV.

Vieira Fazenda, J. (2011b), “Antiquilhas e memórias do Rio de Janeiro”. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Tomo 95, vol. 149 [1924] e vol. V.

WEBSITES CONSULTADOS

Canal Record TV Confresa, *Culinária: Cabeça de vaca no tacho*, 04/05/2013, Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=kxMUGn3HwKM>>, Acesso em: 8 jul. 2015.

Canal de Wesley Andrade Silva, *Cabeça de boi assada no chão*, 17/07/2012, Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=J4zjyGGBh0E>>, Acesso em: 8 jul. 2015.

Globo.com, *É Bem MT traz a tradicional Cabeça de Boi*, 11/08/2012, Disponível em: <<http://g1.globo.com/mato-grosso/videos/t/todos-os-videos/v/e-bem-mt-traz-a-tradicional-cabeca-de-boi/2083768/>>, Acesso em: 16 jun. 2015.

SAPRAC, *Comida típica*, Disponível em: <<https://saprac.wordpress.com/2008/11/12/comida-tipica/>>, Acesso em: 31 jul. 2015.

TocNotícias, *Conheçam os heróis do Maranhão que com talento, força de vontade e superação, vão sobrevivendo no interior do estado*, 04/06/2013, Disponível em: <www.tocnoticias.com.br/ler_noticia.php?idnoticia=477>, Acesso em: 18 jul. 2015.

O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XVIII

(The food system in 18th century
Rio de Janeiro)

II. AS CERÂMICAS DESTINADAS AO PROCESSAMENTO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS

(Earthenware used to process and storage food)

MARCOS ANDRÉ TORRES DE SOUZA
MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
TORRESDESOUZA@YAHOO.COM

TANIA ANDRADE LIMA
MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
TALIMA8@GMAIL.COM

RESUMO: Este artigo apresenta um exame preliminar dos artefatos cerâmicos encontrados na Rua da Assembleia, centro do Rio de Janeiro, onde foi identificada uma grande área de deposição arqueológica referente ao fim do século XVII e início do século XVIII. Apresenta também algumas considerações iniciais sobre os significados desses artefatos e sua relação com diferentes grupos de pessoas. Argumentamos que essa amostra associa-se, muito possivelmente, a práticas culturais bastante diversas e associadas à emergência do Rio de Janeiro como um centro urbano de importância no universo colonial português.

PALAVRAS-CHAVE: arqueologia urbana, Rio de Janeiro colonial, cerâmica histórica, multiculturalismo, inovação cultural.

ABSTRACT: This article presents a preliminary examination of the low fired earthenwares found in Assembléia street, Rio de Janeiro downtown, where a large archaeological trash area dated from late 17th century and early 18th century was found. It also presents some considerations on the meanings attached to these artifacts, and their relation with different groups of people. We argue that this sample represents a possible evidence of disparate cultural practices that are connected with the emergence of Rio de Janeiro as an important city in the portuguese colonial world.
KEYWORDS: urban archaeology, colonial Rio de Janeiro, historical low-fired earthenwares, multiculturalism, cultural innovation.

Com o início da colonização do Brasil, grupos muito distintos entre si e provenientes de regiões separadas por grandes distâncias geográficas foram postos em contato. Esses encontros tiveram consequências profundas na formação social brasileira, influenciando de forma decisiva a conformação da nossa sociedade. A cerâmica encontrada no sítio arqueológico da Rua da Assembleia constitui uma evidência pujante desse processo, sugerindo um quadro complexo e muito rico de negociações e fusões, realizadas por diferentes sujeitos.

Acreditamos que por meio do exame da materialidade desses encontros temos condições de flagrar os modos pelos quais, nas práticas cotidianas – e em particular, na constituição das práticas alimentares –, diferenças foram negociadas entre os agentes envolvidos e relações inteiramente novas foram construídas. Tendo isso em mente, apresentamos algumas evidências e reflexões iniciais que julgamos estar associadas a essas trocas. Nossa ênfase recai nas evidências que acreditamos estar relacionadas à presença portuguesa na cidade.

A amostra contemplada compreende as cerâmicas simples, por nós entendidas como aquelas que foram queimadas em baixas temperaturas e não receberam qualquer tipo de vitrificação, glasura ou esmalte. Ficamos restritos aqui às cerâmicas de uso cotidiano e que foram utilizadas no processamento, transporte, armazenagem e consumo de alimentos. Essa amostra está representada por um número mínimo de 550 peças, referentes a 469 recipientes e 81 tampas. A quantificação e análise dos recipientes foi baseada na estimativa do número mínimo de peças, realizada a partir das bases e bordas.

1. A AMOSTRA CERÂMICA

Uma parte significativa da amostra (50% do total) é composta por uma cerâmica empregada no preparo de alimentos, de produção local ou regional. Simples, feita geralmente com argilas grosseiras e muito plásticas, comumente enriquecidas com temperos e queimadas em baixas temperaturas, ela não recebeu qualquer tipo de glasura, esmalte ou vitrificação. Esses recipientes apresentam geralmente marcas de contato com o fogo, superfícies externas escuras e marcas de fuligem em diferentes pontos. Esse perfil sugere a presença de grupos domésticos vivendo na parte central da cidade, nas imediações do local dos achados. Sua relevância no conjunto material do sítio se equipara a sua importância na vida cotidiana das pessoas, tendo em vista que eles foram utilizados sobretudo no processamento de alimentos.

É interessante notar que as características físicas dessas panelas apresentam peculiaridades locais que diferem, ao menos em alguns aspectos, do que vem sendo encontrado em outras regiões brasileiras no mesmo período. É o caso da sua técnica de manufatura, já que elas foram feitas em sua maioria por

moldagem da parte inferior, enquanto em outras regiões a técnica empregada foi predominantemente a do roletado. Uma evidência de adoção da técnica do moldado são marcas horizontais visíveis, resultantes da junção entre a parte moldada e o acabamento da parte superior da peça, feito por modelagem.

Os traços definidores dessa cerâmica emergiram em um contexto de grande pluralidade étnica e cultural. Enquanto o Rio de Janeiro crescia e se tornava, gradualmente, uma cidade cosmopolita, sua população se diversificava. Com isso, os encontros entre pessoas muito diferentes entre si passaram a fazer parte do seu cotidiano. Produzida por e para pessoas que viviam na cidade, essa cerâmica é um indicador muito sensível do ritmo e intensidade desses encontros, e uma variedade de influências culturais podem ser mapeadas nela.

Como era de se esperar em um contexto brasileiro setecentista, podem ser identificados nesses objetos muitos referenciais culturais africanos. A população escravizada nas áreas urbanas se ocupava de uma grande variedade de atividades, aí incluídos o trabalho nas cozinhas e a produção de itens manufaturados localmente, entre eles, a cerâmica¹. Desta forma, eram os cativos que ocupavam os espaços de produção e uso dos recipientes cerâmicos de uso culinário. Ainda que sujeitos à ingerência dos proprietários, estavam em posição de negociar a adoção de elementos próprios na definição da sua forma, decoração e uso. Uma das evidências mais significativas da sua penetração no universo material analisado vem do tipo de panela mais popular da amostra: de forma globular, contorno simples, borda direta, base plana muito pequena e duas asas localizadas no bojo superior da peça (Figura 1).

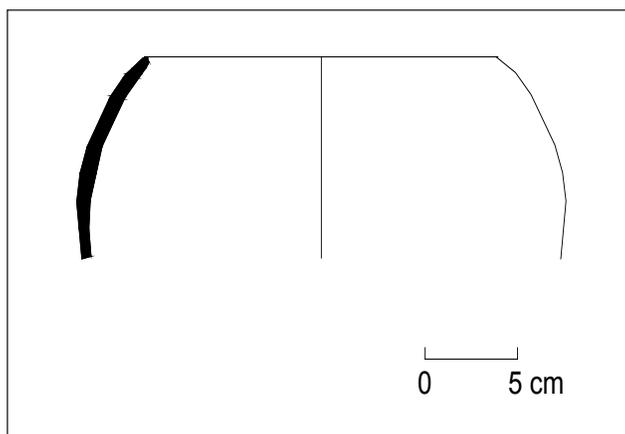


Figura 1: Recipiente de forma globular
Desenho: Marcos André Torres de Souza.

¹ Mott 1976; Agostini 2010.

A forma globular era comumente usada pelos grupos que viviam na África Central, região de onde veio a grande maioria dos cativos que viviam então no Rio de Janeiro². Embora influenciada por referenciais desses grupos, essa panela esteve sujeita a um tipo de negociação prudente. A introdução de bases planas e asas, atributos incomuns nas mais diversas regiões africanas associadas ao tráfico atlântico, permitia um manuseio mais fácil do recipiente, e provavelmente foi decorrente de demandas da sociedade colonial. Dessa forma, combinavam-se nesses recipientes elementos africanos e outros resultantes de necessidades locais vinculadas aos colonizadores.

Apenas alguns deles possuíam decoração. Quando presente, ela ocupava o bojo superior, formando faixas contínuas que circundavam a peça. Os motivos decorativos eram, na maioria das vezes, produzidos apenas com os dedos e as unhas, dispensando qualquer tipo de ferramenta e compondo ungulados, digitados e digitungulados³. Além desses motivos, encontramos alguns poucos fragmentos com incisões ou ponteados executados com o auxílio de ferramentas.

As decorações feitas nesses recipientes eram discretas, pouco visíveis, de grande simplicidade e pouquíssimo apuro técnico. Esse perfil fornece pistas importantes acerca das estratégias empregadas pelos cativos visando a expressão de referenciais próprios. A sua adoção sugere que eles usaram como expediente a sutileza. A despeito da introdução prudente e quase silenciosa dessas decorações, elas podem ter funcionado como um mecanismo de identificação e diferenciação. Considerando essas evidências, entendemos que nas análises futuras dessa amostra é importante considerar a imbricação desses recipientes com relações de poder e com a criação de novos referenciais étnicos com as populações envolvidas, o que pode representar uma relevante via de análise.

Uma outra importante categoria funcional da amostra, que apresentou uma frequência surpreendentemente alta (37,9% da amostra), está associada à estocagem e ao transporte de alimentos líquidos e sólidos. É composta por recipientes grandes, os mais frequentes com paredes e bordas extrovertidas, muito semelhantes entre si, cuja forma se repete sistematicamente, com algumas variações (Figura 2). Eles não apresentam evidências de contato com o fogo – o que permite descartar seu uso para fins culinários – e possuem, muitas vezes, marcas de uso nas suas paredes internas, que apresentam vestígios variados de abrasão e desgaste, sugerindo a estocagem de diferentes tipos de gêneros, tanto sólidos quanto líquidos. Sua manufatura foi feita maciçamente por meio de torno, diferindo, nesse aspecto, dos demais. Assim como nos outros conjuntos, apresentou como tempero quartzo moído. Todavia, quando comparados às peças

² Cavalcanti 2005.

³ Acerca dessas e outras técnicas aqui descritas, ver Chmyz 1976.

usadas no preparo de alimentos, esse mineral mostrou uma ligeira tendência a apresentar partículas menores e mais homogêneas. A queima também mostrou diferenças sutis, predominando uma assinatura de cor clara.

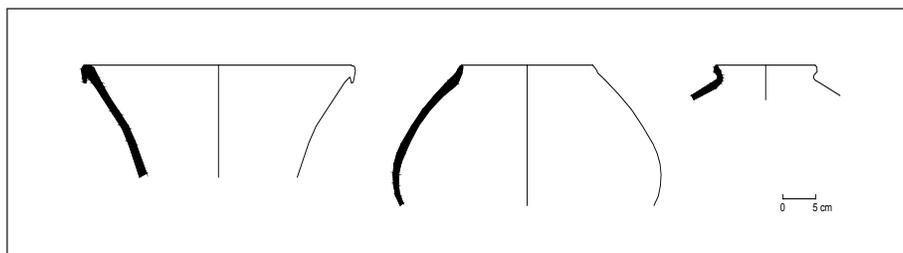


Figura 2: Recipientes usados na estocagem e transporte de alimentos
Desenho: Marcos André Torres de Souza.

A recorrência e a elevada frequência dessa forma permite aventar a possibilidade de ter existido nas imediações do local dos achados um estabelecimento de secos e molhados. Essa possibilidade é reforçada por um grupo muito particular de pequenos recipientes, de diferentes dimensões, mas sempre com a relação altura/largura muito baixa. Eles apresentam uma asa típica, formada pela junção de uma tira de argila que, presa ao seu corpo, facilitava o manuseio da peça (Figuras 3 e 4). No bojo de algumas delas, há números feitos por incisão, junto à borda. Marcas similares foram encontradas na escavação de um poço seiscentista no Vale de Alcântara, em Lisboa. Luísa Batalha e Guilherme Cardoso⁴ identificaram nesse sítio dois fragmentos com “grafitos junto ao bordo” que, segundo eles, serviram para a “medida de líquidos”. Se considerada a forma desses pequenos recipientes, que parece ter sido projetada de modo a facilitar a retirada e transferência de conteúdos, somada à presença das medidas de capacidade, parece claro que eles foram utilizados como medidores na comercialização de gêneros.

⁴ Batalha, Cardoso 2013.



Figura 3: Medidores
Desenho Foto: Marcos André Torres de Souza.

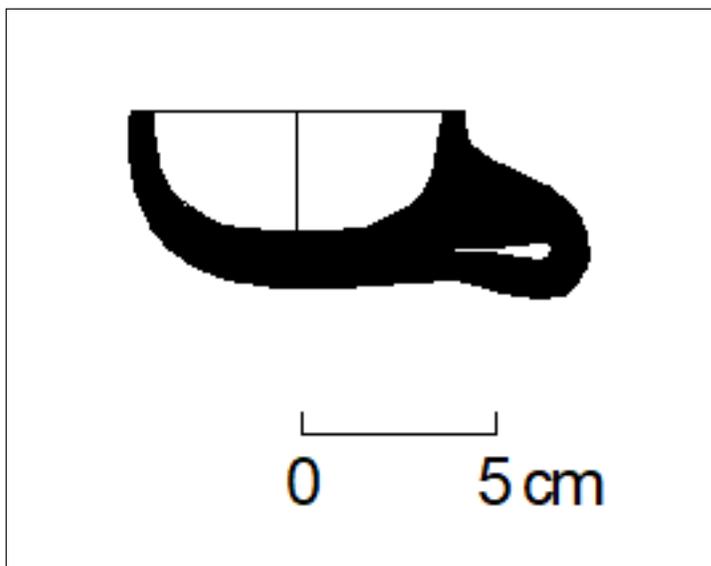


Figura 4: Exemplo de medidor
Desenho: Marcos André Torres de Souza.

Na primeira metade do século XVIII, o Rio de Janeiro era uma florescente cidade comercial. Após a descoberta de ouro nos sertões do Brasil e o afluxo de livres e cativos para o trabalho nas Minas Gerais, ele assumiu um importante papel na vida na colônia. Ponto de chegada e partida de pessoas, bem como ativo entreposto comercial, funcionava como ligação entre Portugal e as vilas e arraiais mineradores. É nesse contexto que se inserem as cerâmicas encontradas na amostra, embora seja difícil precisar a escala de comercialização desses itens.

Um fragmento, entretanto, cuja forma e decoração são únicas na amostra (Figura 5), dá uma pista sobre a possível relação dos estabelecimentos existentes nas proximidades do sítio com viajantes e o comércio de longa distância. Embora únicas, essa forma e essa decoração estão entre as mais populares em algumas regiões mineradoras do interior⁵. Apesar de se tratar de evidência bastante discreta, esse fragmento permite considerar a possibilidade de que esse recipiente tenha sido trazido de lá por algum viajante.

⁵ Souza 2015.



Figura 5: Fragmento cerâmico com decoração incisa sobreposta a roletes aparentes
Desenho Foto: Marcos André Torres de Souza.

Somam-se às cerâmicas já descritas, conjuntos que remetem a referenciais portugueses. Embora os estudos sobre a cerâmica simples do Brasil colonial sejam ainda incipientes, merece ser destacada essa possível influência. Nos recipientes empregados no preparo de alimentos, há pelo menos duas formas de panela que, no nosso entendimento, se aproximam das formas portuguesas do período, descritas na literatura. A primeira é um tipo de vasilhame bastante grosseiro, com queima oxidante-redutora, antiplástico mineral pouco homogêneo e manufatura por modelagem (Figura 6a). Consultando os trabalhos resultantes de pesquisas feitas em Portugal, estamos encontrando formas semelhantes a essa, provenientes de contextos pós-medievais⁶. Um dado interessante nesse tipo de forma diz respeito às suas asas, que são vasadas, assemelhando-se às dos recipientes portugueses⁷. Convém notar que esse tipo de pegador não era comum no Brasil, onde ele era inteiramente preso ao corpo da peça.

⁶ Cf. Cardoso, Rodrigues 2002; Diogo, Trindade 2000; Silva 2012.

⁷ Cf. Diogo, Trindade 1995.

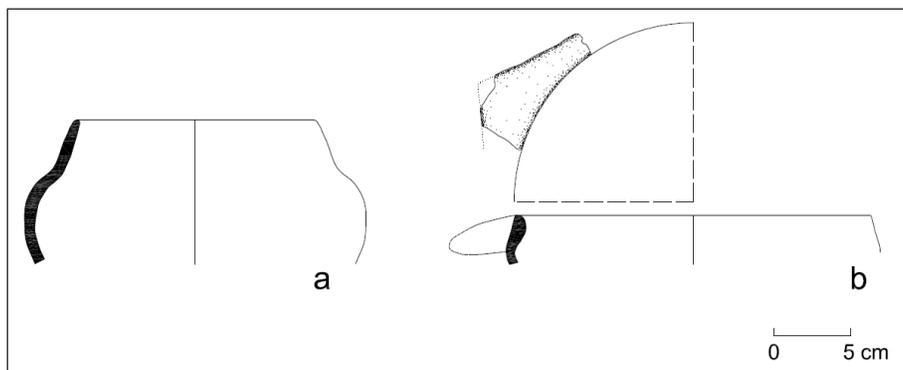


Figura 6: Formas de recipientes usados no preparo de alimentos
Desenho: Marcos André Torres de Souza.

Um outro tipo de forma caracteriza recipientes de manufatura um pouco mais elaborada. São panelas de paredes finas, capacidade baixa e antiplásticos mais homogêneos. Assim como no caso anterior, encontramos semelhanças entre elas e algumas formas portuguesas do período⁸. Outras evidências mais discretas sugerem também a penetração de referenciais portugueses, como é o caso de um tipo de pegador de formato triangular que era colocado na borda do recipiente. Igualmente incomum em contextos brasileiros, foi descrito em Portugal por Fernandes e Carvalho⁹, associado a frigideiras (Figura 6b).

Para além dos recipientes usados no preparo de alimentos, encontramos influências que nos sugerem, igualmente, a adoção de referenciais portugueses. É patente na amostra uma incidência muito baixa de itens ligados ao serviço e consumo de alimentos – malgas e tigelas – que compreende apenas 4,8% da amostra. Para esses dois tipos de recipientes, consideramos aqui a diferenciação feita por Peixoto e Lima (neste volume). Segundo as autoras, as malgas são recipientes de forma aberta, corpo mais hemisférico, bordo boleado, ligeiramente extrovertido e com pé anelar tendencialmente alto. Já as tigelas têm forma aberta, corpo cilíndrico mediano, bordo boleado, fundo plano e pé anelar com diâmetro ligeiramente menor que a abertura da peça. Segundo essas autoras, ambas eram utilizadas de maneira individual à mesa, no consumo de alimentos, ainda que as tigelas maiores pudessem ser usadas também para o serviço de alimentos.

Tendo em vista que elas se mostraram muito reduzidas quantitativamente, não foi possível verificar com segurança as técnicas empregadas

⁸ Cf. Silva, Guinote 1998.

⁹ Fernandes, Carvalho 1998; ver também Gaspar, Gomes 2012.

na sua confecção ou preferências específicas no uso de temperos. No que diz respeito à queima, ela parece se assemelhar à dos recipientes usados na estocagem de alimentos. Ao contrário dos demais conjuntos, essas peças não apresentaram asas ou alças. A baixa densidade desse conjunto faz supor que, para essa função, outras categorias materiais estavam sendo utilizadas, como as faianças portuguesas e as porcelanas, o que em certa medida reforça a pujança crescente da economia do Rio de Janeiro e sua conexão com Portugal e outros centros europeus.

As poucas tigelas e malgas de cerâmica identificadas sugerem a adoção de elementos estéticos apreciados pelos portugueses no período, como a presença de frisos próximos à borda (Figuras 7 e 8), bastante representados na literatura referente ao período pós-medieval em Portugal¹⁰.

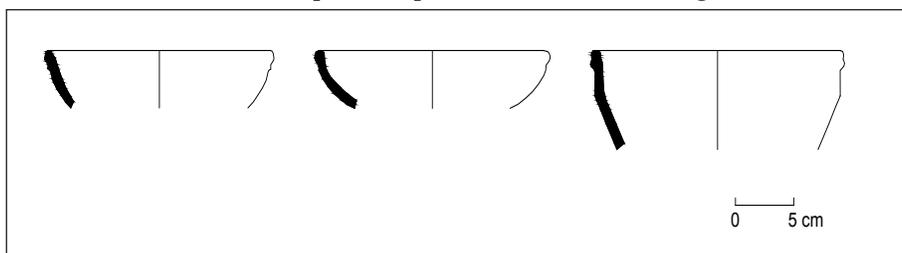


Figura 7: Recipientes utilizados no consumo de alimentos

Desenho: Marcos André Torres de Souza.



Figura 8: Recipientes usados no consumo de alimentos

Desenho Foto: Marcos André Torres de Souza.

¹⁰ Silva, Guinote 1998; Diogo, Trindade 2000.

Ao considerarmos os itens utilizados no serviço e consumo de alimentos, é importante levar em conta a preferência dos cativos por tigelas e malgas. Em outros contextos arqueológicos com a presença de comunidades escravizadas no Brasil, esses itens estão quase que invariavelmente presentes e em números relativamente expressivos¹¹. Contudo, esse tipo de forma está praticamente ausente na amostra da Rua da Assembleia. Quando presentes, eles associam-se, do ponto de vista decorativo, a uma estética portuguesa.

Encontramos ainda alguns recipientes com um tipo de decoração que aparece descrita por autores portugueses como “barroca”, entre eles Ferreira¹², que explana de forma mais detida esse tipo de decoração. As peças “barrocas” encontradas na Rua da Assembleia possuem uma decoração composta pela combinação de acanalados e faixas formadas por apliques (Figura 9). Em amostras do Rio de Janeiro datadas do século XIX, esse tipo de decoração parece ter sido mais popular, aparecendo, inclusive, nas ilustrações feitas por artistas europeus que passaram pela cidade no período. Esse foi o caso de Jean-Baptiste Debret, que visitou a cidade na primeira metade do século XIX e representou alguns recipientes cerâmicos usados à época¹³. Tal caso é interessante na medida em que, em Portugal, esse tipo de decoração aparece geralmente descrito em contextos mais antigos¹⁴.



Figura 9: Peça com decoração barroca
Desenho Foto: Marcos André Torres de Souza.

¹¹ Symanski, Souza 2007.

¹² Ferreira 1995.

¹³ Bandeira et al. 2007.

¹⁴ Ferreira 1995.

A presença conspícua de elementos formais e decorativos portugueses na cerâmica encontrada no sítio, cobrindo diferentes categorias funcionais, é um caso que exige atenção, sobretudo se levarmos em conta outros contextos brasileiros, onde eles aparecem de forma mais discreta e mais profundamente transformados. Ao que as circunstâncias parecem indicar, a influência lusitana tendia a se fazer mais presente nos centros urbanos mais movimentados e com conexões mais estreitas com a metrópole, onde o trânsito, a presença e a atuação de portugueses eram mais marcantes.

A penetração desses referenciais em espaços como as cozinhas, onde tradicionalmente as influências africanas tendiam a ser mais acentuadas, pode ser considerada uma evidência de que o sistema alimentar da cidade estava sob o controle mais direto da população livre eurodescendente, que se sentia mais identificada com os gostos e preferências de Portugal.

Nesse cenário, é digna de nota a pouca influência indígena na cerâmica analisada. Embora pesquisas arqueológicas em andamento mostrem-se bastante promissoras no que diz respeito à identificação de referenciais seus nas práticas materiais da cidade nos seus primeiros momentos, foram poucas as evidências encontradas na amostra que remetessem aos nativos. Entre essas, a que pode ser relacionada com segurança a esses grupos é a decoração corrugada, que era produzida por pressões regulares dos dedos, em sentido perpendicular ou transversal à peça, dando origem a um aspecto rugoso na sua superfície externa. Claramente associada aos indígenas, constitui-se em um dos poucos indicadores seguros de uma influência desses grupos na cerâmica.

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em uma análise preliminar, o conjunto do material cerâmico encontrado sugere que, no Rio de Janeiro setecentista, o aparato material ligado às práticas alimentares esteve sujeito a influências culturais concorrentes. Os dados aqui considerados apontam para uma situação de encontros e negociações culturais bastante complexas, que tiveram como resultado expressões híbridas, características de um universo multicultural. Embora o texto aqui apresentado represente apenas uma primeira aproximação em relação a essas trocas, é possível vislumbrar um cenário no qual as expressões materiais da vida na cidade, no começo dos setecentos, permitiram o estabelecimento de diferenças, bem como a criação de referenciais para a coexistência de pessoas muito diferentes entre si. Esta reflexão é, no nosso entendimento, promissora, e deve ser explorada em maior profundidade na apresentação dos resultados finais deste estudo.

Pouco tempo depois do solo arqueológico que continha esses artefatos cerâmicos ter sido selado pelas edificações erigidas na segunda metade do século XVIII, a cidade tornou-se a nova capital da colônia e sua crescente

importância econômica alinhou-se a uma nova vocação, de caráter político-administrativo. Preservou-se nesse solo um conjunto de evidências contundentes, que nos permitem flagrar a emergência de práticas culturais híbridas e inteiramente novas, ligadas ao chamado “cadinho racial brasileiro” – um dos mais debatidos fenômenos da história social no Brasil.

REFERÊNCIAS

- Agostini, C. (2010), “Painéis e panelas de São Sebastião: um núcleo produtor e a dinâmica social e simbólica de sua produção nos séculos XIX e XX”, *Vestígios* 4: 127-144.
- Bandeira, J., Debret, J. B., Lago, P. C. (2007), *Debret e o Brasil: obra completa (1816-1831)*, Capivara, Rio de Janeiro.
- Batalha, L., Cardoso, G. (2013), “Poço seiscentista no Vale de Alcântara (Santa Isabel, Lisboa)”, *Emérita* 1: 113-140.
- Cardoso, G., Rodrigues, S. (2002), “Conjunto de peças de cerâmica do século XVII do convento de Na. Sra. da Piedade de Cascais”, in *Actas do 3.º Encontro Nacional de Arqueologia Urbana*, Almada, Câmara Municipal de Almada, 269-288.
- Cavalcanti, N. O. (2005), “O comércio de escravos novos no Rio de Janeiro setecentista”, in M. Florentino (org.), *Tráfico, cativo e liberdade: Rio de Janeiro, séculos XVIII-XIX*, Civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 15-77.
- Chmyz, I. (1976), “Terminologia arqueológica brasileira para a cerâmica”, *Cadernos de Arqueologia* 1.1: 119-148.
- Diogo, A. M. D., Trindade, L. (1995), Cerâmicas de Lisboa provenientes de contextos datados. Materiais de uma lareira de cozinha destruída no terremoto de 1755, in *Actas das 1.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval: métodos e resultados para o seu estudo*, Câmara Municipal de Tondela, Tondela, 163-170.
- Diogo, A. M. D., Trindade, L. (2000), Cerâmicas de barro vermelho, encontradas em entulhos do terramoto de 1531, na intervenção arqueológica da Rua dos Correiros, Lisboa, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 3.2: 201-235.
- Fernandes, I. C. F., Carvalho, A. R. (1998), Conjuntos cerâmicos pós-medievais de Palmela, in *Actas das 2.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval: métodos e resultados para o seu estudo*, Câmara Municipal de Tondela, Tondela, 211-256.
- Ferreira, M. A. (1995), “O Barroco na cerâmica doméstica portuguesa”, in *Actas das 1.ªs Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval: métodos e resultados para o seu estudo*, Câmara Municipal de Tondela, Tondela, 151-162.
- Gaspar, A., Gomes, A. (2012), “A cerâmica moderna do Castelo de São Jorge: produção local de cerâmica comum, pintada a branco, moldada e vidrada e de faiança”, in A. Teixeira, J. A. Bettencourt (eds.), *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, Centro de História de Além-Mar, Lisboa, 719-732.
- Mott, L. R. B. (1976), “Subsídios à história do pequeno comércio no Brasil”, *Revista de História* 53.105: 81-106.

- Silva, R. C. (2012), “Primeira abordagem a um depósito moderno no antigo paço episcopal de Coimbra (Museu Nacional de Machado de Castro): a cerâmica desde meados do século XV à consolidação da renascença”, in A. Teixeira, J. A. Bettencourt (eds.), *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, Centro de História de Além-Mar, Lisboa, 977-890.
- Silva, R. B., Guinote, P. (1998), *O Quotidiano na Lisboa dos descobrimentos. Roteiro arqueológico e documental dos espaços e objectos*, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Lisboa.
- Souza, M. A. T. (2015), “When all bases are flat: Central Africans and situated practices in the eighteenth-century Brazil”, in P. P. Funari, C. E. Orser Jr. (eds.), *Current Perspectives on the Archaeology of African Slavery in Latin America*, Springer, New York, 77-97.
- Symanski, L. C. P., Souza, M. A. T. (2007), O registro arqueológico dos grupos escravos: questões de visibilidade e preservação, *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* 33: 215-243.

O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XVIII

(The food system in 18th century Rio de Janeiro)

III. AS LOUÇAS DESTINADAS AO SERVIÇO E CONSUMO DE ALIMENTOS

(Pottery used to serve and consume food)

SÍLVIA PEIXOTO
DOUTORANDA DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM ARQUEOLOGIA DO MUSEU NACIONAL/UFRJ
SILVIAPEIXOTO@GMAIL.COM

TANIA ANDRADE LIMA
MUSEU NACIONAL/UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
TALIMA8@GMAIL.COM

RESUMO: Na área de despejo de dejetos do sítio arqueológico situado à Rua da Assembleia foi recuperada, entre os demais vestígios, grande quantidade de louças, aí compreendidas faianças e porcelanas, de diferentes procedências. Tendo em vista que nela foram descartados materiais imprestáveis das residências, estabelecimentos comerciais e instituições existentes nas imediações do terreno, essas louças pertenceram a diferentes pessoas, de origens e estratos sociais distintos, que coexistiam então no centro da cidade em expansão, constituindo uma amostra expressiva das práticas cotidianas dos seus habitantes. Neste artigo, é identificada a procedência das faianças e porcelanas resgatadas, bem como analisadas suas formas e funções, estreitamente relacionadas com o serviço e consumo dos alimentos que compunham, à época, a dieta da população. A análise indicou, a partir da constatação da predominância de pratos dentre os itens do serviço de mesa, um incipiente processo de individualização na esfera alimentar já em fins do século XVII e início do XVIII, inesperado no universo colonial a esse tempo.

PALAVRAS-CHAVE: louças, faianças portuguesas, porcelanas orientais, alimentação, Rio de Janeiro colonial.

ABSTRACT: In the dump area at the archaeological site located at Rua da Assembleia was recovered, among other evidence, a great amount of tin-glazed earthenwares and porcelain from different origins. Given that the dump area is composed of artifacts discarded from households, commercial establishments and public institutions from the neighborhood, these ceramic types belonged to people with different origins and social positions who coexisted in the expanding downtown area of the city.

For this reason, these artifacts are a significant sample of the daily practices of its inhabitants. In this article, we identify the origin of the tin-glazed earthenwares and porcelains found at the site and analyze their forms and functions, which were closely related to the types of food consumed at that period. The analysis indicated, given the observation of the predominance of dishes among the table service items, an incipient process of individualization in the food consumption in the late seventeenth and early eighteenth centuries, unexpected at that time.

KEYWORDS: ceramics, portuguese tin-glazed earthenwares, oriental porcelain, food consumption, colonial Rio de Janeiro.

Em uma área de descarte coletiva no coração daquele que foi, em suas origens, o centro político, administrativo e econômico do Rio de Janeiro, espaço de grande circulação de pessoas, de diferentes origens e estratos sociais, em que coexistiam edifícios públicos, residenciais e comerciais, foi recuperada grande quantidade e variedade de faianças europeias e porcelanas orientais. Através da análise das procedências, e principalmente das formas dessas louças, pudemos vislumbrar como eram os serviços de mesa na principal área da cidade entre fins do século XVII e a primeira metade do XVIII, e como os diferentes itens que os compunham eram utilizados na esfera alimentar.

I. AS FAIANÇAS EUROPEIAS

Foram analisados cerca de 9.000 ítems de faiança europeia e 700 de porcelana oriental, amostra que abarca tanto peças fragmentadas (que perfazem mais que 50% da peça), como fragmentos de peças (menos que 50%), provenientes de diferentes áreas do terreno, mas sobretudo da área dos fundos, com maior concentração de materiais arqueológicos.

No que se refere às faianças europeias, trata-se de amostra que impressiona pela quantidade e diversidade de peças, provenientes em sua grande maioria de Portugal, mas também de outros centros produtores europeus, como Itália, Holanda e Espanha.

Através da análise das formas, foi possível perceber que estão presentes na amostra grande parte dos itens que integram serviços de mesa, como pratos, almofias, tigelas, malgas, jarros, potes, salseiras, covilhetes, especieiros, terrinas, de diferentes procedências e com variada decoração. Há também peças não relacionados à esfera alimentar, como caixas, salvas e mangas de farmácia.

Não parece haver uma grande diversidade de formas produzidas em faiança durante os séculos XVI, XVII e XVIII¹, como vai se observar, por exemplo, na faiança fina do século XIX. No entanto, dentro de uma mesma categoria morfológica, a variabilidade é grande, tanto no que concerne ao estilo e à decoração, como também à forma.

Associado ao conceito de forma, vem necessariamente o de função. A faiança servia principalmente à mesa, mas também figurava no âmbito da higiene pessoal e da botica. Além disso, havia ainda peças que, pela sua qualidade estética, não eram utilizadas no cotidiano, mas para fins decorativos². É preciso, no entanto, frisar que a multifuncionalidade inerente à louça nesse período³ impede que se atribuam funções específicas a grande parte das formas existentes à época, sendo realizada aqui apenas uma tentativa de aproximação de seu(s) uso(s) no cotidiano colonial carioca.

Para catalogação e descrição das formas encontradas na amostra, recorreremos aos especialistas que há anos vêm se debruçando sobre o tema⁴. Deve-se, no entanto, levar em consideração a variabilidade não só das formas catalogadas por esses autores, mas, sobretudo, das nomenclaturas dadas às peças. Foi preciso, com isso, mesclar informações provenientes de diferentes trabalhos, para contemplar o material encontrado em nossa amostra.

A partir de informações oriundas de coleções museológicas, dos acervos exumados em escavações arqueológicas, bem como da documentação dos séculos XVI ao XVIII, especialmente o Regimento dos Oleiros de 1572, e tendo ainda como base a utilização que ainda hoje se dá a estas peças, reconhecemos na amostra da Assembleia as seguintes formas:

Prato – forma aberta, geralmente subtruncocônica, de paredes baixas, assente em fundo de pé anelar de menor diâmetro que a abertura. Apresenta uma grande variabilidade de diâmetros, e era destinado a ser utilizado individualmente à mesa, no consumo de alimentos.

Palangana/Prato “galinheiro” – prato de grandes dimensões, normalmente de maior espessura. Por suas dimensões não devia ser usado para consumo individual, como os demais pratos.

Almofia – peça aberta, de corpo tronco-cônico, de fundo plano com pé anelar de menor diâmetro que a abertura da peça. Gomes⁵ distingue três tipos distintos na formulação do bordo: Almofia de Bordo Espessado, que apresenta o bordo espessado num lábio de secção tendencialmente circular;

¹ Casimiro 2010: 580.

² Idem.

³ Cf. Gomes 1996; Fernandes 2003: 156-158.

⁴ Casimiro op cit.; Castro 2009; Gomes 2011.

⁵ Gomes op cit.: 117.

Almofia de Bordo Extrovertido, onde o bordo se apresenta extrovertido em relação à parede, criando uma espécie de aba, e, por último, a Almofia de Bordo Boleado, em que o bordo não apresenta nenhuma variação de inclinação.

Terrina/Sopeira – forma fechada, exibindo, normalmente, dois pegadores nas laterais, e quase sempre acompanhada por uma tampa. Destinada a servir alimentos líquidos, como sopas ou ensopados, à mesa.

Malga/Taça – forma aberta, de corpo mais hemisférico, de bordo boleado, ligeiramente extrovertido e com pé anelar tendencialmente alto. Destinada a ser utilizada de maneira individual à mesa, no consumo de alimentos.

Tigela – forma aberta, de corpo cilíndrico mediano, bordo boleado, fundo plano e pé anelar com diâmetro ligeiramente menor que a abertura da peça. Segundo alguns autores, destinada a ser utilizada individualmente à mesa, no consumo de alimentos. No entanto, as de maiores dimensões certamente eram destinadas a servi-los.

Covilhete – pequeno prato covo, por vezes também atribuído a tigela de pequenas dimensões e mais rasa, cuja principal função seria a de servir doces.

Salseira – peça aberta de pequeno diâmetro, bordo de perfil triangular, paredes oblíquas, de fundo côncavo e base circular rasa, de menor diâmetro que a abertura. Está sempre associada à faiança sem decoração, e era utilizada para servir molhos.

Especieiro – forma aberta, de pequenas dimensões, cuja função era a de levar especiarias à mesa.

Jarro – forma fechada, de corpo globular, com uma ou duas asas, destinada a conter líquidos.

Pote – forma fechada, bojuda e globular, de diferentes dimensões, destinada a conter líquidos ou sólidos no seu interior.

Caixa – forma fechada, de paredes altas, de secção triangular, quadrangular, pentagonal, lobular ou em coração, pé anelar ou vários pés circulares individuais e cujo fundo pode apresentar uma divisão central. Destinada a guardar bens no seu interior, acompanhadas quase sempre por uma tampa.

Salva/Bilheteira – forma aberta, espécie de “bandeja” destinada a conter correspondência e outros papéis.

Mangas de farmácia/Canudo de botica – forma fechada, tipo canudo, destinada a ser utilizada numa farmácia, contendo ervas e produtos medicinais.

Em uma análise quantitativa da amostra, observou-se que a predominância é dos pratos, com 55% de frequência, seguidos pelas almofias, com 31% e, em menor quantidade, tigelas e malgas, com 5% cada uma. Jarros e salseiras têm incidência bem menor, com 3% e 1%, respectivamente, e os demais itens têm frequência baixíssima, praticamente irrelevante (Gráfico 1).

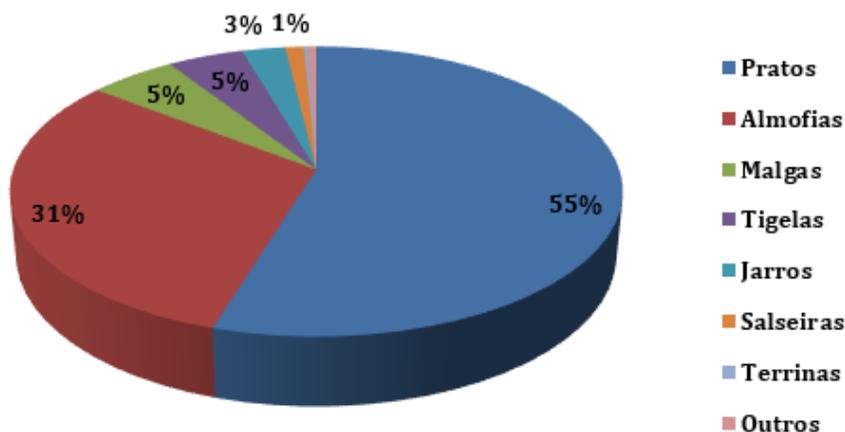


Gráfico 1: Porcentagens das formas da faiança portuguesa

No interior das categorias mais relevantes numericamente, há grande variedade morfológica. Os pratos têm perfis diversos, porém os portugueses, de dimensões maiores, tendem a ser mais fundos (Figura 1). Os holandeses e especialmente os italianos são mais rasos e mais delicados. Dentre os portugueses há certa homogeneidade de tamanho, com exceção das chamadas *palanganas*, ou *pratos galinheiros*, pratos de grandes dimensões e muito espessos, porém sua incidência é relativamente pequena, se comparado aos de dimensões mais modestas (Figura 2).

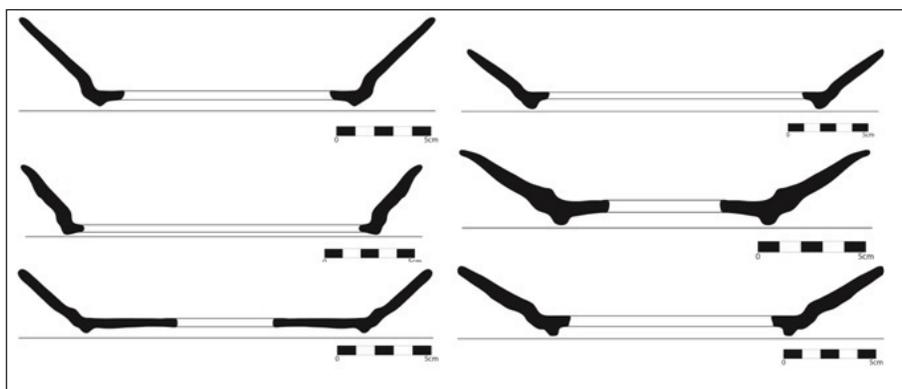


Figura 1: Perfis dos pratos portugueses
Desenho: Fernando Martins.



Figura 2: Pratos em faiança portuguesa – tamanho padrão (acima) e palanganas (abaixo)
Foto: Sílvia Peixoto.

As almofias também variam bastante, não tanto na forma, mais homogênea, mas no tamanho, apresentando tanto vasilhas menores quanto bem grandes, essas mais recorrentes (Figura 3). O que tende a variar na forma da almofia é a inclinação da parede e o bordo, e na amostra da Assembleia a maioria das almofias possui o bordo espessado (Figura 4).

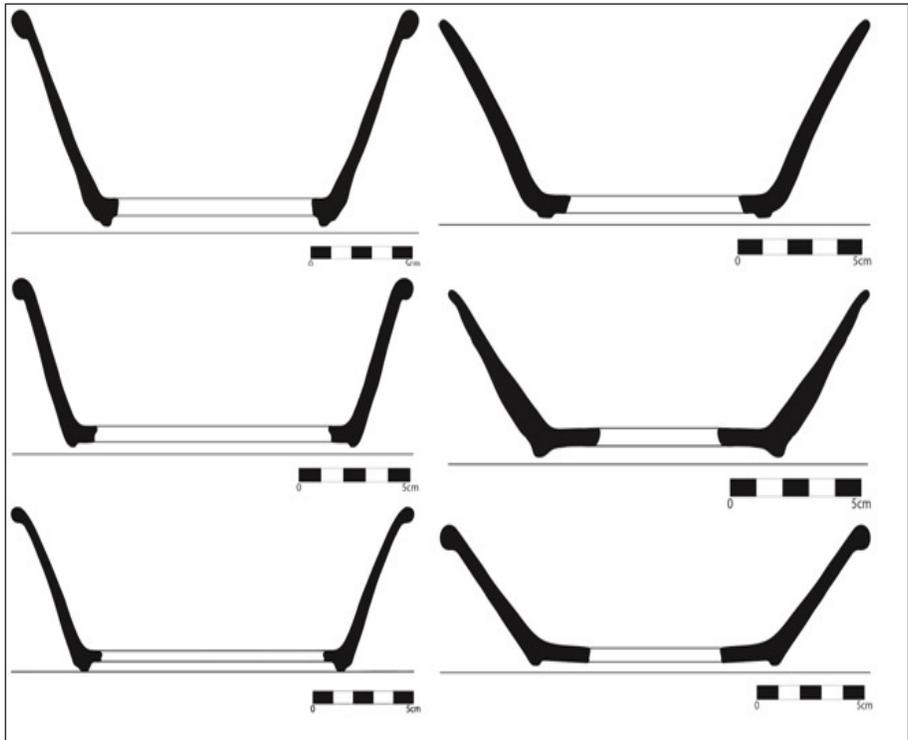


Figura 3: Perfis das almofias
Desenho: Fernando Martins.



Figura 4: Almofias de bordo espessado, de diferentes dimensões
Foto: Sílvia Peixoto.

As malgas e tigelas, ainda que em número bem menor que os pratos e almofias, apresentam igualmente relativa variedade no tamanho, mais do que na forma, ainda que essa também varie um pouco (Figura 5). As tigelas, especialmente, se apresentam tanto mais rasas, como com as paredes mais elevadas. Já as malgas variam mais no que se refere à forma da base, que pode se apresentar tanto plana, como com pé. Além disso, foram identificadas também algumas poucas malgas de maior espessura e dimensão (Figura 6).

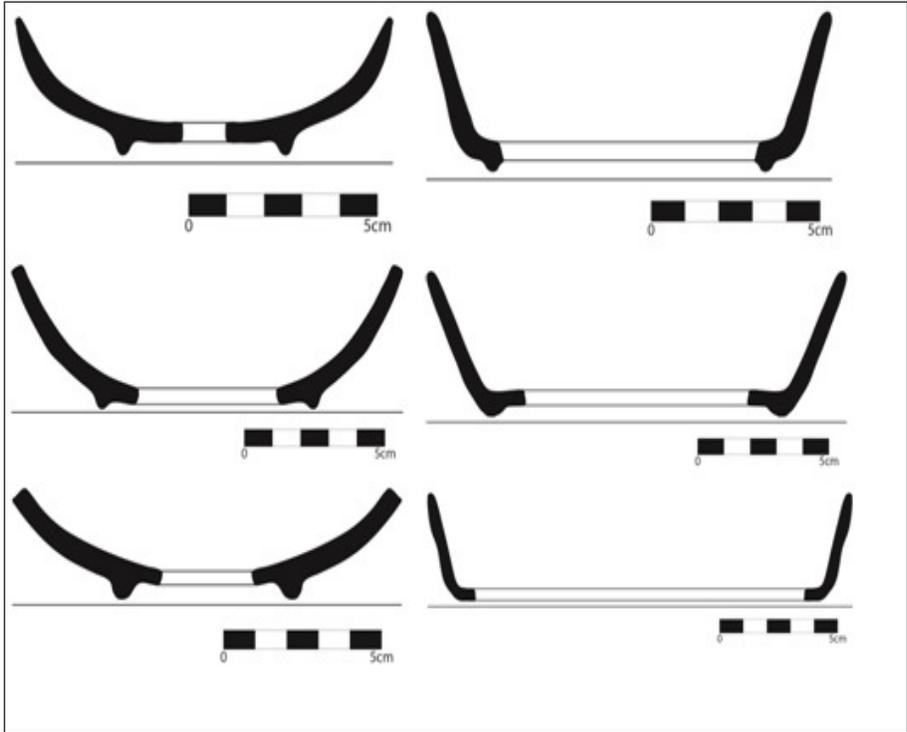


Figura 5: Perfis das malgas (esquerda) e tigelas (direita)
Desenho: Fernando Martins.



Figura 6: Malgas de diferentes dimensões

Foto: Sílvia Peixoto.

Os demais itens observados – terrinas, jarros, manga de farmácia, salseiras, covilhetes e salvas – apresentam-se um pouco mais homogêneos no que se refere à forma (Figura 7).

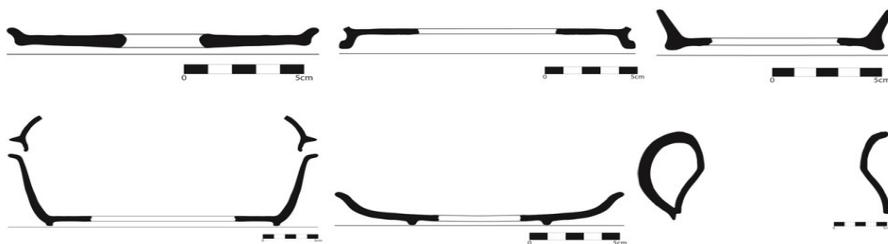


Figura 7: Perfis de peças diversas

Nota: Acima (da esquerda para a direita): salseira, salva e pote. Abaixo (da esquerda para a direita): terrina, covilhete e jarro.

Desenho: Fernando Martins.

No que diz respeito aos motivos decorativos da faiança portuguesa, observa-se acentuada predominância de peças decoradas, em detrimento das lisas. A maior incidência é das decorações em azul e branco, tanto as mais simples, geométrico-vegetalistas, como os semicírculos concêntricos, mas há, mesmo que em menor grau, grande variedade decorativa, incluindo praticamente todas as gramáticas decorativas presentes na faiança portuguesa: desenho miúdo, rendas, contas, faixa com folhas de acanto, heráldico, aranhão, sino-português, pseudo-epigráfica, Monte Sinai, etc. (Figura 8).



Figura 8: Decorações das faianças portuguesas com cronologias atribuídas à segunda metade do século XVII e primeiras décadas do século XVIII

Nota: Da esquerda para a direita e de cima para baixo: Rendas; Aranhão; Desenho Miúdo; Heráldico; Faixa com folhas de acanto; Contas; Faiança de encomenda (com letra); Pseudo-epigráfico e Monte Sinai.

Foto: Sílvia Peixoto.

No que se refere às faianças europeias não portuguesas, denominadas aqui de “faianças estrangeiras”, elas perfazem apenas 2% do total da amostra analisada. Dentre elas, o predomínio é de peças de fábricas da Ligúria, na Itália, com 53% de frequência, seguido por Delft, na Holanda, com 23%, e Espanha e Montelupo, também na Itália, com 19% e 5%, respectivamente.

As faianças provenientes da região da Ligúria, no Noroeste italiano, cujos principais centros produtores são Gênova e Albíssola, se caracterizam pelo uso de esmalte “*berettino*” e pintura designada de “azul sobre azul”, que utiliza tons de azul mais escuro sobre azul mais claro. As de Delft, na Holanda, da mesma maneira, apresentam características muito próprias, com a utilização de um esmalte muito brilhante e pintura em vários tons de azul, dos mais escuros aos mais claros. Na segunda metade do século XVII emprega-se, igualmente, o manganês ou o preto para o contorno do desenho, sendo grande parte dos motivos de influência oriental⁶. Já as faianças de Montelupo, na região da Toscana, Itália, se caracterizam pela intensa policromia, variando em composições de azul e vermelho, azul e laranja ou azul, verde, amarelo e marrom (Figura 9).



Figura 9: Faianças holandesas e italianas, produções de Delft (acima à esquerda), Montelupo (acima à direita) e Ligúria (abaixo)

Foto: Sílvia Peixoto.

⁶ Castro op cit.: 149.

As faianças holandesas apresentam-se majoritariamente sob a forma de pratos, que perfazem 47% da amostra, e em menor incidência potes, com 6%, e malgas e tigelas, com 3% de frequência cada. As italianas, da Ligúria, tem o predomínio dos pratos, rasos e de fina espessura (26% para Ligúria e 29% para Montelupo), seguidos pelas malgas, com 11%. Já as faianças espanholas se apresentam principalmente sob a forma de almofias (de bordo extrovertido), com 44%, e pratos, com 37% (Gráfico 2).

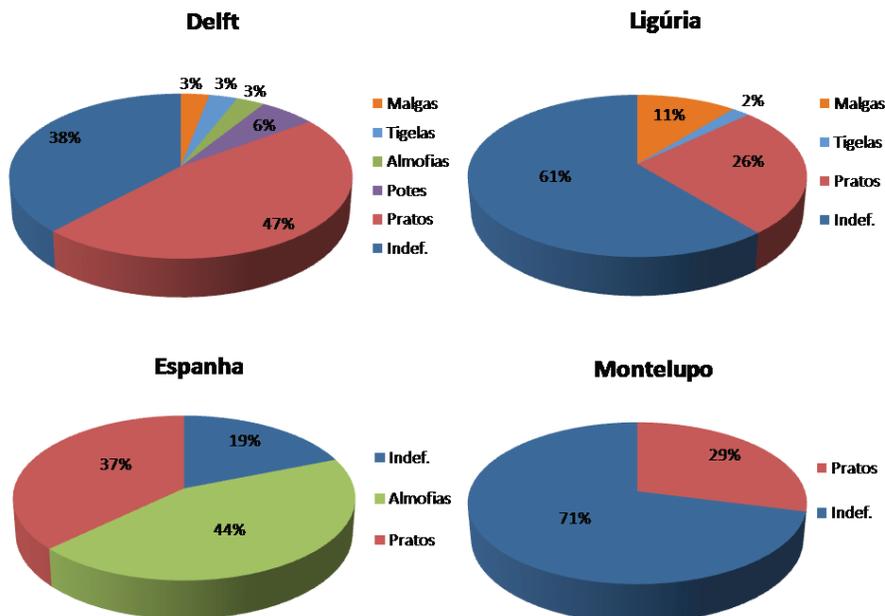


Gráfico 2: Porcentagens das formas em faianças holandesas, espanholas e italianas

Em termos quantitativos, não é de todo inesperado que os pratos tenham predominado na amostra, tendo em vista o caráter individual desse item no serviço de mesa. Cabe mencionar que o mesmo predomínio foi verificado por Gomes⁷ em análise das faianças resgatadas da Praça da Sé, em Salvador. Contudo, surpreende esse processo de individualização em um recorte temporal tão recuado, no qual as malgas e tigelas usualmente tendem a prevalecer na esfera alimentar. A esse respeito, cabe uma análise comparativa com o contexto

⁷ Gomes op cit.

colonial americano, analisado pelo arqueólogo James Deetz⁸. O pesquisador observa, para o período que vai de 1660 a 1760, uma escassez de pratos nas coleções arqueológicas, e atribui a grande parte deles um uso não funcional, que chama de sociotécnico, no qual os pratos transitavam mais no âmbito cerimonial do que no propriamente alimentar. Deetz observa que o aumento dramático na quantidade de pratos só ocorreu a partir de aproximadamente 1760, mudança que refletiu um novo arranjo entre os indivíduos e a cultura material, com a substituição do compartilhamento de objetos pelo uso individualizado deles. Para o arqueólogo, trata-se da expressão da visão de mundo georgiana, emergente à época, caracterizada pela ordem, pelo controle, pelo equilíbrio e pela crescente importância do indivíduo: “*A one person/one dish relationship is symmetrical, while a number of people sharing a single dish, or a single chamber pot, is definitely not*”⁹.

É interessante observar, portanto, que a amostra analisada por nós, de intervalo cronológico análogo ao período em que Deetz atribui a escassez de pratos nos contextos arqueológicos americanos, se apresenta de maneira diferente, com a predominância precisamente desses itens no serviço de mesa, mesmo para os períodos inseridos ainda no século XVII. Ao que tudo indica, o uso individual dos pratos no consumo de alimentos já era regra no Rio de Janeiro colonial a partir dos Seiscentos, ao menos para as residências do centro político-administrativo da cidade¹⁰.

No que diz respeito às almofias, essas são peças normalmente multifuncionais, utilizadas tanto para o armazenamento na cozinha, como para servir à mesa diferentes tipos de alimentos, de frutas a caldos. Não surpreende, portanto, sua alta incidência na amostra, ficando atrás apenas dos pratos, tendo em vista os diferentes usos que se podia dar a esse tipo de recipiente.

As malgas, ainda que sejam, como os pratos, peças de uso individual, normalmente destinadas ao consumo de caldos, se mostraram, como já mencionado, itens acessórios no serviço de mesa analisado. A exceção parece se dar com as malgas de maior dimensão, com pé, que podem ter sido utilizadas para servir caldos e afins na mesa. O mesmo parece ocorrer com as tigelas, de mesma incidência na amostra, que podem ter sido utilizadas tanto no serviço como no consumo de alimentos, tendo em vista a variabilidade observada nas dimensões das peças e na altura das paredes. Ainda que sejam atribuídas por alguns autores ao uso individual¹¹, como já dito, há tigelas que, por suas dimensões, sugerem ter sido destinadas a servir os alimentos à mesa.

⁸ Deetz 1996: 83-86.

⁹ Idem: 86.

¹⁰ A exceção parece ter se dado com os grandes pratos designados como galinheiros, ou palanganas, possivelmente itens de uso coletivo, associados ao serviço de alimentos à mesa.

¹¹ Casimiro op cit.: 585.

Infelizmente, a categoria jarro/vaso não é muito diagnóstica ou informativa no que se refere ao uso, pois a forma desses dois recipientes é bastante semelhante, às vezes diferenciando-se por apenas uma alça, porém sua utilização pode ter sido bastante variada.

As salseiras, ainda que sejam itens acessórios/de apoio no serviço de mesa, têm uma representatividade razoável na amostra, se comparadas a outras peças, como os covilhetes, por exemplo, bastante raros. Destinadas a conter molhos e condimentos com que se “adubava a comida”, as salseiras são tidas por alguns autores como itens de uso individual, ainda que sua incidência na amostra não indique isso.

É interessante observar que as terrinas/sopeiras são raras no material da Assembleia. No entanto, deve-se levar em consideração que somente a partir de meados do século XVIII é que elas passam a ser a peça principal dos serviços de mesa¹². Até esse momento, as almofias, ou mesmo as tigelas maiores, certamente desempenharam a função de servir alimentos líquidos. Essa baixa incidência das sopeiras é compatível com a cronologia atribuída à área de descarte, de final do século XVII a meados do século XVIII.

Os demais itens identificados, de ínfima incidência na amostra, normalmente tinham funções muito específicas, caso dos especeiros, e por vezes fora do âmbito do serviço de mesa, como as mangas de farmácia, caixa e salvas/bilhetearas.

2. AS PORCELANAS ORIENTAIS

Compõem a amostra de porcelanas orientais, resgatadas na Rua da Assembleia, 718 itens, dentre fragmentos de peças e peças fragmentadas, de diferentes decorações e cronologias de produção.

A análise das porcelanas orientais indicou um padrão distinto do verificado para as faianças. Em primeiro lugar, não se observa a variedade de formas que há nas faianças europeias, porém há variações que não existem nas outras, como malgas muito pequenas e grandes tigelas, que se assemelhariam mais, em termos funcionais, às almofias verificadas na faiança.

Basicamente, o que se observou das formas na porcelana são malgas, tigelas e pratos. A predominância absoluta é das malgas, com 68%, seguida pelos pratos, com 19%, e tigelas, que perfazem 13%.

No que concerne aos motivos decorativos, e, conseqüentemente, à cronologia, a amostra apresentou porcelanas de três períodos: produções associadas ao reinado do imperador Wanli, sendo mais expressiva a presença

¹² Domingues 2006: 186.

das produções de início do século XVII, designadas como porcelana Kraak; já enquadrável no último quartel do século XVII as produções da província de Zhangzhou, também denominadas porcelana Swatow, caracterizada pelo traço grosso da decoração, em azul escuro, e pasta acinzentada; e, por último, as produções polícromas dos reinados de Kangxi (1661-1722) e Yongzheng (1723-1735), denotando-se o uso da cor vermelha, das decorações florais e do castanho para a cobertura dos exteriores das peças (Figura 10).



Figura 10: Porcelanas chinesas. Da esquerda para a direita e de cima para baixo: tipo Kraak, tipo Swatow e três exemplares dos reinados Kangxi-Yongzheng (1654-1735), incluindo uma grande tigela, à direita

Foto: Sílvia Peixoto.

Ainda que o conjunto de porcelanas apresente peças desses três períodos, é preciso, no entanto, salientar que as porcelanas *Kraak*, mais recuadas cronologicamente, tem baixíssima frequência na amostra, sendo a maior porcentagem a de peças *Swatow*, seguida pelas da *Dinastia Kangxi*, configurando, portanto, um intervalo que vai de fins do século XVII à primeira metade do XVIII, confirmando o que as faianças já haviam apontado.

Tendo em vista o alto valor de mercado da porcelana oriental, era esperado que sua incidência na amostra de louças da Assembleia fosse bem menor que a da faiança. Esse itens eram certamente exclusivos dos segmentos mais abastados, ou, se não exclusivos, figuravam nas mesas dos menos aquinhoados apenas em ocasiões especiais, dificilmente fazendo parte do seu cotidiano.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em se tratando de uma colônia de Portugal, é surpreendente a quantidade de pratos encontrada em uma amostra atribuída ao final do século XVII e primeira metade do XVIII. Como relata Norbert Elias¹³, inexistiam no século XVI peças individuais e a comida sólida era colocada sobre grandes rodela de pão, à guisa de suportes. As sopas ficavam em caldeirões, igualmente coletivos, e eram ingeridas em conchas. Os pratos individuais surgiram apenas no século XVII, a princípio de madeira ou de metais, como estanho, posteriormente em louças, porém restritos às classes dominantes. A sua inesperada frequência no registro arqueológico da Rua da Assembleia, ao final desse mesmo século, atesta uma prática já bem consolidada entre a população do Rio de Janeiro, configurando uma rápida disseminação, na colônia, dos novos comportamentos que emergiam então nos grandes centros europeus.

Esse número elevado de pratos, majoritariamente de faiança portuguesa, e, em menor escala, italiana, holandesa e espanhola, permite entrever a relação das suas formas com os hábitos alimentares à época. Na produção de faianças em Portugal, chama a atenção a fundura dos seus pratos, se comparada à dos demais que foram recuperados, produzidos em outros países, bem mais rasos (Figura 11).

¹³ Elias 1990.

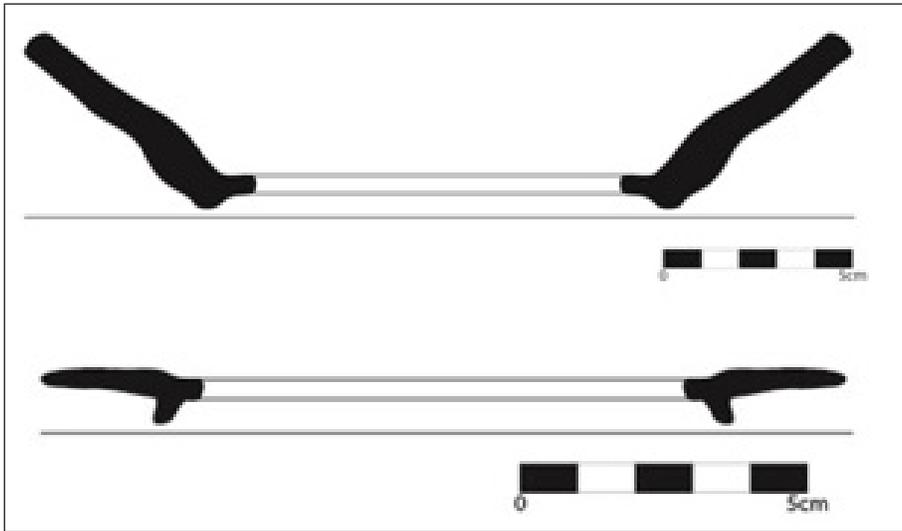


Figura 11: Diferenças de profundidade entre os pratos em faiança portuguesa (acima) e italiana (abaixo)

Desenho: Fernando Martins.

Como as manufaturas desenvolviam sua produção de acordo com os interesses dos consumidores, fica evidente a opção preferencial dos portugueses pelas formas covas, o que por sua vez tem forte correlação com sua dieta alimentar. É inequívoca a sua associação com as sopas, caldos, cozidos, ensopados, guisados, molhos, etc., abundantes na rica culinária portuguesa, como bem demonstram os livros de receitas *Arte de Cozinha*, de autoria de Domingos Rodrigues, publicado em 1621, e *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud, publicado em 1780. Em contrapartida, deviam ser predominantes os alimentos mais consistentes na culinária dos demais países (Holanda, Itália, Espanha), a julgar pela pouca profundidade dos seus pratos.

Essa amplitude de variação – tanto qualitativa quanto quantitativa – corrobora a interpretação da área de despejo de lixo como altamente representativa dos diferentes segmentos sociais estabelecidos na zona central do Rio de Janeiro à essa época: desde os mais elevados, a quem estão sendo atribuídas as porcelanas orientais, as faianças “estrangeiras” e as de Portugal, até o das pessoas livres, comuns e sem distinção, que tinham também em suas casas as abundantes faianças portuguesas que foram recuperadas na pesquisa. E que, acompanhando os novos comportamentos que surgiam, rapidamente, estavam deixando para trás o hábito de comer em pratos coletivos, em favor do ainda incipiente processo de individualização, que viria a eclodir em toda a sua plenitude nos séculos posteriores.

AGRADECIMENTO

Agradecemos a João Pedro Gomes, pelo inestimável auxílio na identificação de algumas formas e decorações das faianças e porcelanas aqui apresentadas.

REFERÊNCIAS

- Casimiro, T. (2010), *Faiança portuguesa nas Ilhas Britânicas: dos finais do século XVI aos inícios do século XVIII*, Tese de Doutoramento em História, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- Castro, A. S. (2009), *Cerâmica europeia de importação no Mosteiro de S. João de Tarouca (séculos XV-XIX)*, Dissertação de Mestrado em História e Arqueologia da Expansão Portuguesa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- Deetz, J. (1996), *In small things forgotten: an archaeology of early American life*, Anchor Books, New York.
- Domingues, C. M. (2006), *Dicionário de cerâmica*, Edição Caleidoscópio, Portugal.
- Elias, N. (1990), *O processo civilizador: uma história dos costumes*, Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Gomes, J. P. (2011), *Faiança portuguesa na capital do Brasil Seiscentista*, Dissertação de Mestrado em História da Arte, Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, P. D. (1996), “O livro de cozinha da Infanta D. Maria”, *Olaria* 1: 93-104.
- Fernandes, I. M. (2003), “Vasilhas: em barro se fazem, de barro se usam – o quotidiano visto através da olaria”, in R. H. Silva, I. M. Fernandes, R. B. Silva (eds.), *Olaria portuguesa: do fazer ao usar*, Assírio & Alvim, Lisboa, 61-67.

(Página deixada propositadamente em branco)

INTERPRETANDO O CONJUNTO DOS ACHADOS

(Interpreting the findings)

TANIA ANDRADE LIMA

MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

TALIMA8@GMAIL.COM

As escavações arqueológicas empreendidas no terreno da Rua da Assembleia recuperaram um poço em torno do qual se aglomeravam escravos urbanos, os chamados aguadeiros, que, com seus barrís, abasteciam de água a população das imediações. Este era um dos seus principais encargos na área urbana, juntamente com a coleta e despejo de lixo, trazido das vizinhanças e descarregado nas imediações do poço. O depósito de dejetos que aí foi acumulado pode ser considerado como bastante representativo da sociedade seiscentista e setecentista do Rio de Janeiro. O então centro da cidade era povoado por aristocratas, grandes negociantes, altas e baixas patentes militares, altos e baixos funcionários da burocracia civil, membros da hierarquia do clero, pequenos comerciantes, oficiais mecânicos, artesãos, aventureiros, traficantes de escravos, indígenas, africanos escravizados, entre outros, de tal forma que a cultura material recuperada no terreno pode ser atribuída a diferentes segmentos étnicos e a estamentos sociais muito distintos. Neste último caso, desde os mais abastados, passando pelos que tinham capacidade limitada de aquisição, e, por conseguinte, de escolha, até os que a tinham pouca ou nenhuma.

Foi possível recuperar nesse microcosmo a totalidade dos elementos que compõem um sistema alimentar. Feita a escolha, os gêneros podiam ser obtidos em armazém de secos e molhados nas proximidades, cujos contêineres e medidas foram encontrados; as carnes, no matadouro e no açougue que ficava nas vizinhanças do terreno. O processamento das comidas, feito nas panelas de barro, e sua apresentação à mesa e consumo nas travessas e pratos de louça, respectivamente; e, por fim, o local onde os restos dessas atividades eram descartados.

Na análise dos restos faunísticos, dada a dimensão da amostra, apresentamos aqui apenas as cabeças de boi que entendemos terem sido consumidas pelos escravizados. Mas foram encontrados, particularmente dos bovinos, tanto cortes de carne macia, de custo elevado, quanto cortes de carne dura e/ou nervuda, mais acessíveis, porém passíveis de serem processadas apenas em meio líquido. Subprodutos alimentares dos distintos segmentos mencionados acima, esses restos constituem uma amostra expressiva da sua diversidade e de suas possibilidades de escolha em relação àquele que constituía o elemento mais importante da dieta da população à época, a carne bovina, tal como

amplamente atestado pela sua elevada frequência no registro arqueológico, muito maior que a de ovinos e suínos, aves e peixes.

As louças recuperadas, em grande maioria faianças portuguesas em decorrência das práticas monopolistas da metrópole, apresentaram formas predominantemente fundas, que remetem a uma culinária rica em sopas, caldos, guisados e ensopados, nos quais os cortes de carne dura encontrados desempenhavam um papel fundamental na sua elaboração. Essas faianças, ao que indicam os muitos achados feitos pela arqueologia, estiveram maciçamente presentes em grande parte das mesas brasileiras nesse período. Já as porcelanas orientais e as faianças de outros centros produtores europeus, no caso, Itália, Holanda e Espanha, foram privilégio de apenas alguns, em vista de seu preço elevado. Nessas últimas predominam os pratos rasos, ao contrário do que se observa nas formas da faiança de Portugal, o que decerto tem relação com o perfil das suas respectivas dietas, distintas da portuguesa.

Quanto aos recipientes utilizados no preparo e armazenagem dos alimentos, foi constatada a presença inesperada de elementos formais e decorativos portugueses nos que foram encontrados no sítio, em diferentes categorias funcionais. Pouco frequentes em outros contextos brasileiros, esses elementos sinalizam que a influência portuguesa parece ter sido maior nos centros urbanos que tinham conexão direta com a metrópole, e onde o trânsito e a presença de portugueses eram mais expressivos. O fato de seus referenciais terem penetrado nas cozinhas, espaços sob forte influência africana, demonstra que, não obstante se tratar de locais de trabalho de mulheres escravizadas, o sistema alimentar dos eurodescendentes estava, a essa época, sob seu controle direto, porquanto mais identificado com o gosto português. Mesmo assim, o equipamento por elas utilizado nas cozinhas manteve alguns referenciais africanos. Expressões híbridas, portanto, características de um universo multicultural, essas cerâmicas resultaram da coexistência de pessoas muito distintas entre si, que nelas expressaram suas diferenças.

Assim, foi preservado no solo do terreno da Rua da Assembleia um conjunto de evidências que atestam, especialmente no sistema alimentar, influências muito diversas. Essas influências levaram a novas expressões e formulações no equipamento material, que, por sua vez, estavam correlacionadas a novos modos de processar, fazer, utilizar e ingerir, em um universo marcado pelo encontro e confronto de diferenças étnicas, sociais, econômicas e culturais.

Tendo em mãos esses resultados para o século XVIII, foi nosso objetivo investigar a seguinte questão: a súbita transferência da capital do Império Português para o Rio de Janeiro, em 1808, provocou uma transformação radical na cidade pequena e acanhada, totalmente despreparada para receber a Família Real e sua numerosa comitiva. A vida cotidiana, no que diz respeito às rotinas diárias e formas de comportamento, sofreu um forte abalo, tornando imperiosa a necessidade da sua reordenação, de modo a suprir as novas necessidades

que se impunham. Somada ao rompimento do pacto colonial, ela determinou profundas mudanças e inovações em diferentes níveis, que se estenderam ao longo da primeira metade do século XIX. Indagamos, no caso, se o domínio das práticas alimentares – um dos mais conservadores da cultura e um dos que mais resiste a transformações – se deixou permear por essas mudanças, ou se manteve seu apego à tradição setecentista, razão pela qual apresentamos a seguir os resultados obtidos para a primeira metade do século XIX.

(Página deixada propositadamente em branco)

O SISTEMA ALIMENTAR DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX

(The food system in the first half of 19th century Rio de Janeiro)

ENTRE A CONSERVAÇÃO E A TRANSFORMAÇÃO

(Between conservation and shifting)

GLÁUCIA MALERBA SENE
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO,
DEPARTAMENTO DE ARQUEOLOGIA
GMALERBA@HOTMAIL.COM

ANDREA JUNDI MORGADO
CONTEXTO ARQUEOLOGIA
ANDREA.JUNDI6@GMAIL.COM

MARTHA LOCKS
MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO
DE JANEIRO, DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA
MLOCKS@MN.UFRJ.BR

TANIA ANDRADE LIMA
MUSEU NACIONAL / UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
TALIMA8@GMAIL.COM

RESUMO: Este artigo apresenta uma síntese da cultura material relacionada ao sistema alimentar de unidades residenciais do século XIX, localizadas à rua Riachuelo, centro do Rio de Janeiro, aí compreendidos restos faunísticos, recipientes cerâmicos e louças utilizadas no serviço e consumo dos alimentos. A análise desses componentes revelou algumas contradições do sistema sociocultural da primeira metade desse século no Rio de Janeiro. Embora passando por grandes transformações em vários níveis e já se deixando permear pelos valores franco-ingleses em ascensão, no nível das práticas alimentares cotidianas, essa ambivalente sociedade em transição parece ter conservado predominantemente as tradições culinárias dos colonizadores, das quais só viria a se libertar de meados do século em diante.

PALAVRAS-CHAVE: arqueologia urbana, Rio de Janeiro oitocentista, faiança fina inglesa, ossos animais, multiculturalismo.

ABSTRACT: This article presents a synthesis of the material culture related to food system of some nineteenth century households at Riachuelo street, Rio de Janeiro downtown, such as faunal remains, earthenwares, and pottery used to serve and consume food. The analysis of these components revealed some contradictions of the socio cultural system in the first half of the nineteenth century in Rio de Janeiro. Although major changes at different levels and the rise of french-english values related to daily dietary patterns could be identified, that ambivalent society in change seems to have maintained her colonial food traditions from what it would just be free at the beginning of the next century.

KEYWORDS: urban archaeology, nineteenth-century Rio de Janeiro, english tablewares, animal bones, multiculturalism.

A partir dos resultados obtidos para o século XVIII, apresentados nos artigos precedentes, foi nosso objetivo investigar a seguinte questão: a súbita transferência da capital do Império Português para o Rio de Janeiro, em 1808, provocou uma transformação radical na cidade pequena e acanhada, totalmente despreparada para receber a Família Real e sua numerosa comitiva. A vida cotidiana, no que diz respeito às rotinas diárias e formas de comportamento, sofreu um forte abalo, tornando imperiosa a necessidade da sua reordenação, de modo a suprir as novas necessidades que se impunham. Somada ao rompimento do pacto colonial, ela determinou profundas mudanças em diferentes níveis, que se estenderam ao longo da primeira metade do século XIX. Indagamos, no caso, se o domínio das práticas alimentares – um dos mais conservadores da cultura e um dos que mais resiste a transformações – se deixou permear por essas mudanças, ou se manteve seu apego à tradição setecentista.

Com esse objetivo, selecionamos uma amostra bem contextualizada da primeira metade do século XIX, para fins comparativos com o século XVIII. Trata-se, no caso, de uma pesquisa arqueológica que foi realizada preventivamente, em decorrência da construção de uma edificação comercial em um terreno composto por cinco lotes, à rua Riachuelo, na Lapa, centro do Rio de Janeiro.

A ocupação dessa área remonta aos primórdios da colonização da cidade, quando foi aberto, em 1567, um caminho que ligava seu núcleo original às terras dos jesuítas, no interior. No século XVIII, aí se estabeleceram algumas das famílias mais abastadas da sociedade, que povoaram com chácaras e casas ajardinadas as duas margens da estrada, que passou a ser designada como Caminho de Mata Cavalos (Figura 1). Ao longo da primeira metade do século XIX, essa ocupação foi ainda mais adensada. O velho Caminho de Mata Cavalos foi arruado, mantendo seu perfil de área nobre da cidade, com belos solares e imponentes casarões.

O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro na primeira metade do século XIX
Entre a conservação e a transformação



Figura 1: Planta da Cidade do Rio de Janeiro, de 1767

Nota: Vê-se, à direita, o Caminho de Mata Cavalos serpenteando junto às faldas do Morro do Desterro. A seta no trecho inferior aponta a localização aproximada, à época, da área pesquisada.

Fonte: <http://www.sudoestesp.com.br/file/colecao-imagens-periodo-colonial-rio-janeiro>

Em função dessa trajetória, era esperado que fossem encontrados no terreno do empreendimento testemunhos das ocupações iniciais à margem do velho caminho, ou ao menos remanescentes de edificações do século XVIII. Surpreendentemente, no entanto, as escavações expuseram os alicerces em alvenaria de pedra de seis unidades habitacionais do século XIX, associados a uma abundante cultura material também do mesmo período, relacionada à vida cotidiana das famílias que ali viveram (Figura 2).



Fotomontagem da Área Escavada

Figura 2: A área do terreno pesquisado totalmente escavada, expondo os alicerces de seis unidades habitacionais do século XIX

Foto: Margareth Dias

I. OS RESTOS FAUNÍSTICOS

A análise dos componentes do sistema alimentar dessas habitações revelou o seguinte: no que diz respeito aos restos faunísticos, foram encontradas cerca de 300 peças ósseas, sendo quatro inteiras, 294 fragmentos, um osso de peixe e uma valva de *Ostrea* sp., pertencentes às classes Mammalia, Aves, Pisces e ao Filo Mollusca. Os dois últimos exemplares não foram inseridos nos cálculos percentuais em razão de sua baixíssima representatividade no registro arqueológico estudado. Os mamíferos foram analisados e identificados como bovinos (234 fragmentos, 79%), seguidos de caprinos (cinco fragmentos, 2%), suínos (seis fragmentos, 2%) e 10 fragmentos não identificados (3%). Foram encontrados ainda 43 fragmentos de ossos de aves, sendo 40 de galinha e três indeterminados (13% da amostra) (Gráfico 1).

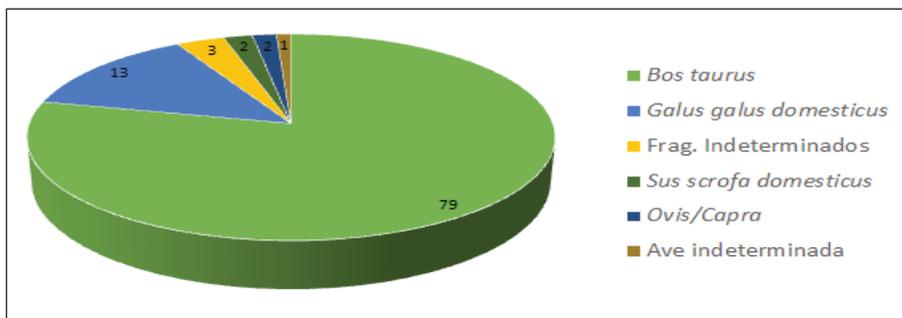


Gráfico 1: Percentuais dos restos faunísticos recuperados

As porções de carne de boi consumidas foram aquelas relacionadas aos ossos dos membros posteriores, às costelas, aos membros anteriores e às vértebras (Figura 3), relacionados inequivocamente aos cortes dos músculos traseiros e dianteiros (Gráfico 2), que correspondem a porções de carnes duras, menos valorizadas e de custo mais baixo¹, adequadas para o preparo em meio líquido, na forma de cozidos e ensopados.

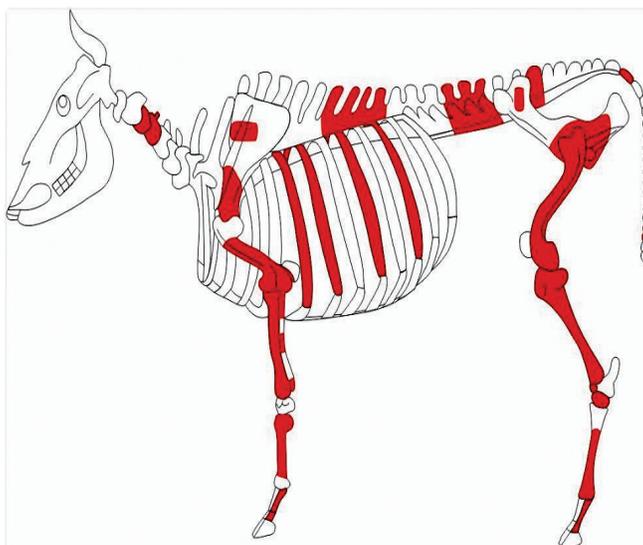


Figura 3: Em vermelho, os ossos de bovídeos encontrados, que correspondem aos cortes de carne consumidos

Fonte: <<https://ru.depositphotos.com/6194483/stock-illustration-skeleton-of-cow.html>>. Desenho: Martha Locks.

¹ Landon 2005.

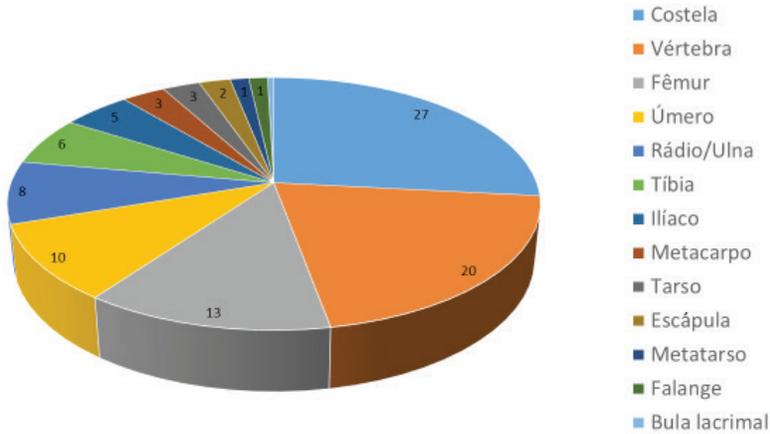


Gráfico 2: Percentuais dos ossos de bovídeos por região anatômica

Apesar de muito fragmentados, é possível afirmar que os ossos recuperados são subprodutos alimentares, em decorrência da presença de três tipos de cortes ósseos: a) por impactos sucessivos, através de instrumento cortante como cutelo ou facão, resultando em fraturas irregulares; b) por serra, produzindo estrias regulares e unidirecionais; e, por fim, por incisões bem definidas para fins de descarnamento. Além do consumo da carne propriamente dita, há outros padrões de fracionamento dos ossos, como corte transversal e, por vezes, longitudinal cuja recorrência parece indicar a retirada do tutano para consumo (Figura 4)².

² Fisher 1995, O'Connor 2013.



Figura 4: Evidências de corte por serra, por instrumento cortante, marcas de descarnamento e ao centro, fraturas longitudinais para retirada de tutano
Fotos: Andrea Jundi, 2015

2. AS PANEAS DE BARRO PARA O PROCESSAMENTO DA COMIDA

Com relação ao processamento dos alimentos, amostra dos recipientes de barro encontrados e analisados é composta por 189 fragmentos, dentre os quais foram identificados 32 recipientes, sendo 20 panelas, quatro para estocagem de alimentos sólidos e seis para líquidos, além de dois fogareiros. Trata-se de poucos recipientes, relacionados possivelmente a grupos domésticos pequenos, com um número reduzido de indivíduos. Os vasilhames usados no preparo de alimentos constituem a maioria da amostra (62,4%), incluindo as panelas globulares e outras de formas diversas, cuja função culinária pode ser inferida pela presença de fuligem nas suas superfícies externas (Gráfico 3).

Nesse conjunto, destacam-se as formas globulares, dentre as quais uma panela apresenta-se quase completa. Trata-se de uma forma com grande persistência temporal na cidade, aparecendo em contextos datados desde o século XVII, estendendo-se até, pelo menos, meados do XIX. Em Portugal, ela aparece na região de Almada, associada a um contexto do final do século XVII e começo do XVIII. Ao estudarem essa cerâmica, os pesquisadores definiram-na como não compatível com o período em questão, relacionando-a

aos escravos que lá chegaram³. Acrescente-se ainda a pesquisa desenvolvida por Deagan⁴ na colônia de Puerto Real, no Haiti, durante a qual escavações arqueológicas encontraram vasilhames cerâmicos com a mesma morfologia, também interpretados como de influência tipicamente africana.

A presença desse tipo de forma no sítio sugere, então, sua inserção em uma prática ligada ao uso de um tipo específico de panela que é multigeracional e que se associa, como sugerem diferentes linhas de evidências, às mulheres cativas provenientes da África Central, onde essa forma era frequente⁵, tal como foi mostrado no caso do século XVIII (Figura 5).



Figura 5: Panelas de barro globulares

Nota: Embaixo, à direita, panelas com decoração escovada e asa digitungulada.

Fotos: Andrea Jundi, 2015

É sabido que na primeira metade do século XIX as cozinhas urbanas do Brasil eram ocupadas pelas mulheres escravizadas, responsáveis por grande parte do trabalho doméstico, incluindo o preparo de alimentos. Nesse sentido, a presença desse tipo de forma parece um indicativo, ainda que discreto, da

³ Barros, Cardoso 2008.

⁴ Deagan 1996.

⁵ Souza 2015.

presença de cativas oriundas da África Central nessas unidades domésticas e, mais especificamente, na formulação cotidiana de práticas alimentares com uma base cultural proveniente do continente africano⁶.

Entre as panelas, foram identificados fragmentos de pequenas bases planas, recorrentes em diferentes contextos brasileiros, tanto urbanos quanto rurais (Souza 2015). Ainda que algumas variáveis sugiram uma influência cultural africana nas atividades ligadas ao preparo de alimentos, como consta acima, a presença desse tipo de base faz lembrar que o aparato material ligado a sistema de alimentos nesse e em outros sítios do Rio de Janeiro esteve sujeito a diferentes influências culturais. Essa ponderação é possível de ser feita na medida em que o uso de bases planas não é comum nas diferentes tradições cerâmicas ligadas ao contexto do tráfico atlântico de escravos, tendo resultado, portanto, de uma demanda dos segmentos livres eurodescendentes, tal como também foi observado para o século XVIII.

A análise da amostra sugere também que os recipientes empregados no preparo de alimentos tinham capacidade baixa, com diâmetro variando entre 10 e 28 cm. Esse perfil é concordante com o que tem sido recuperado, de modo mais geral, em sítios em contextos urbanos, geralmente associados a grupos domésticos pequenos, com poucos indivíduos escravizados.

Foram identificados quatro vasilhames de borda larga, possivelmente para estocagem de sólidos, especialmente cereais, correspondendo a 12,6% das peças, além de fragmentos de recipientes de borda direta, outros de borda constricta, de moringas fragmentadas e um de outra peça com gargalo largo, relacionados ao armazenamento e transporte de líquidos, totalizando 18,8 % da amostra (Gráfico 3).

⁶ Deagan 1996; Barros, Cardoso 2008.

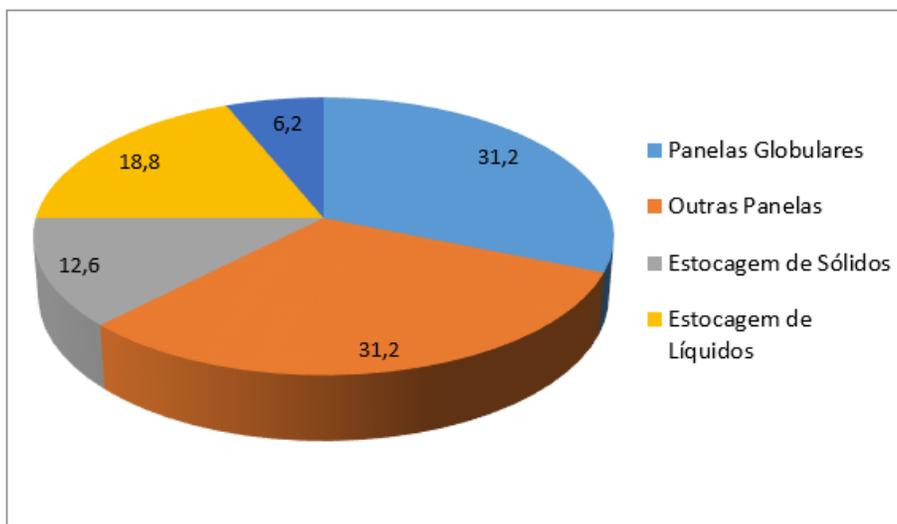


Gráfico 3: Percentuais dos recipientes destinados ao processamento e estocagem de alimentos

No que diz respeito à decoração, os recipientes usados no preparo de alimentos apresentam evidências de decoração plástica, especialmente nas panelas, destacando-se o escovado e incisões no corpo das peças, além do digitungulado em algumas asas, técnicas também muito frequentes no período.

3. AS LOUÇAS PARA SERVIÇO E CONSUMO DOS ALIMENTOS

Quanto às louças destinadas ao serviço e consumo de alimentos⁷, foram analisados 347 fragmentos de faiança fina inglesa branca, sem decoração, dentre os quais foi identificado um número mínimo de 260 peças. As formas preferencialmente escolhidas para o serviço e consumo dos alimentos durante as refeições foram as fundas, representadas por malgas (49; 18,5%), pratos fundos (23; 8,9%) e sopeiras e tigelas (43; 16,5%). Em menor quantidade estão as formas rasas, totalizando 13,5% da amostra, além de duas travessas (Gráfico 4).

⁷ Miller 1980, 1991; Williams 1981; Wetherbee 1985; Coysh, Henrywood 1995.

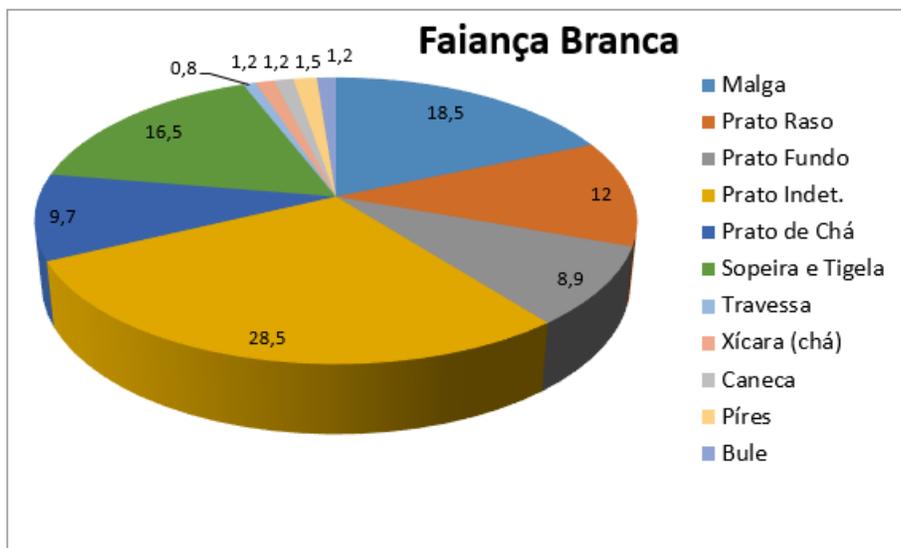


Gráfico 4: Percentuais das formas em faiança branca destinadas ao serviço e consumo de alimentos

Quanto aos itens relacionados ao armazenamento, consumo e serviço de bebidas quentes, destacamos três bules, três xícaras de chá, três canecas, representando cada um 1,2% das peças identificadas, além de quatro fragmentos de píres e 25 de pratos de chá (9,7%).

No que diz respeito aos pratos para as refeições diárias, foi observada uma quantidade ligeiramente maior de peças rasas (12%) que fundas (8,9%). No entanto, um número expressivo de pequenos fragmentos de bordas de pratos não foi identificado, não sendo possível saber se são fundos ou rasos (28,5% da amostra). Caso fosse viável fazer essa distinção, esses percentuais poderiam ser alterados. Trata-se de pequenos fragmentos de bordas que não permitem uma identificação mais precisa.

A faiança fina inglesa decorada caracterizou-se por um grupo de louças com superfície modificada por diferentes técnicas decorativas: a) pintada à mão com motivos florais policrômicos e em *flow blue*, e incisões com pintura azul ou verde compondo os padrões *blue* ou *green edge*; b) *transfer printing* com motivos *chinoiserie*, paisagens e florais, predominantemente na cor azul, além de cinza escuro, verde e vinho; c) relevos em *engine turned*. Integram ainda a amostra os padrões *dipped*, *banded* e *spongeware* (Figura 6).

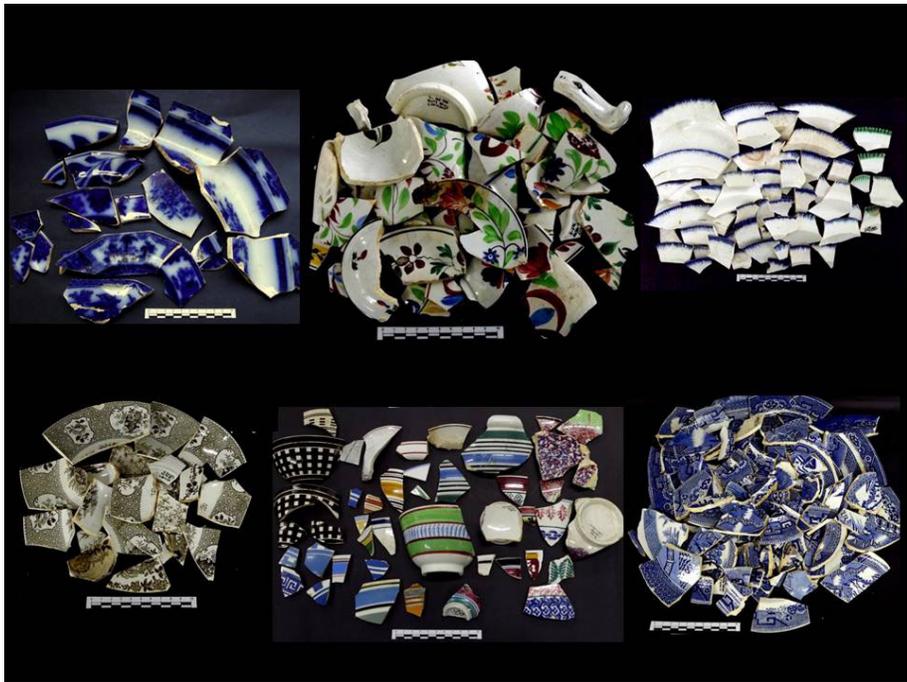


Figura 6: Diferentes técnicas decorativas da faiança fina inglesa

Nota: Acima, decoração pintada; abaixo, nos extremos, transfer printing; e no centro, padrões engine turned, dipped, banded e spongeware.

Fotos: Andrea Jundi, 2015

Foram analisadas 526 peças de faiança decorada e identificado um número mínimo de 304 peças, com predomínio da decoração em *transfer printing*, correspondendo a 213 peças (70%), seguido do padrão *blue e green edge* com 36 peças (11,8%) e outros (Pintado à mão, *engine turned*, *banded* e *spongeware*).

Quanto às formas, que remetem diretamente aos hábitos alimentares dessas unidades domésticas do século XIX, observamos que foi mantida a preferência pelas formas fundas, como ocorreu na amostra de louças brancas não decoradas, anteriormente descrita. Entre elas, malgas (82; 27%), pratos fundos (28; 9,2%), sopeiras e tigelas (16; 5,4%). As formas rasas ocorreram em menor quantidade: pratos rasos (20; 6,5%) e travessas (13; 3,2%). As malgas foram as mais recorrentes, especialmente as com decoração em *transfer printing* (40 peças) (Gráfico 5).

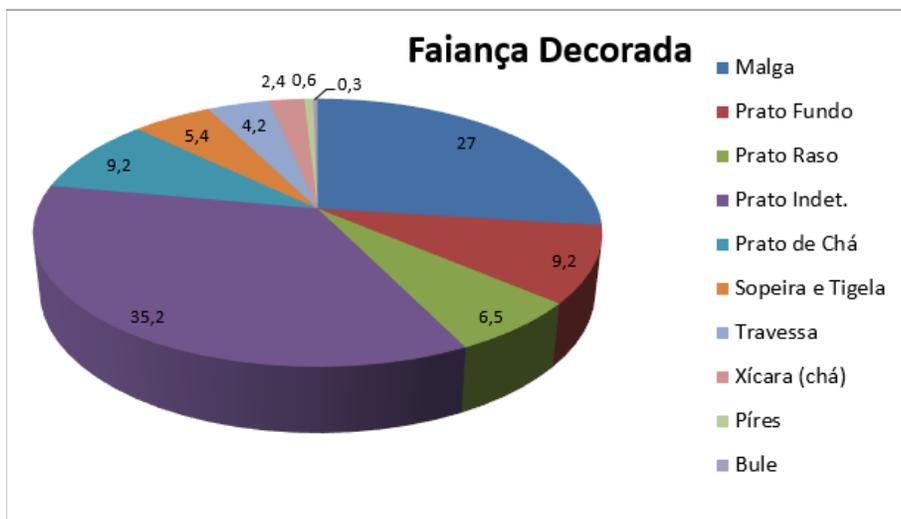


Gráfico 5: Percentuais das formas em faiança decorada destinadas ao serviço e consumo de alimentos

Novamente a amostra de pratos em faiança decorada apresentou um grande número de peças indeterminadas, fundas ou rasas, correspondendo a 107 peças, 35,2%. Neste sentido, se possível fosse identificá-las, talvez a discreta preferência pelos pratos fundos (28; 9,2%) poderia ser ampliada em relação aos rasos (20; 6,5%), coadunando-se com o perfil geral da amostra cuja maior recorrência é de peças fundas.

Destacamos ainda a ocorrência de exemplares em faiança decorada relacionados ao consumo de bebidas quentes, tais como fragmentos de bule (1; 0,3%) e de xícaras de chá (7; 2,4%) em *transfer printing*, na cor azul, bem como de pratos de chá (28; 9,2%).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos diversos componentes do sistema alimentar desse conjunto de casas da primeira metade do século XIX, representativo da vida cotidiana de pessoas comuns, deixa à mostra algumas contradições. Em razão da abertura dos portos, em 1808, e o rompimento do pacto colonial, constata-se, por um lado, uma transformação radical no aparato de serviço de mesa. As faianças portuguesas dos séculos anteriores, que reinavam soberanas nas refeições, foram destronadas pelas faianças finas inglesas, agora onipresentes. A tal ponto que as faianças de Portugal simplesmente desaparecem dos registros arqueológicos oitocentistas.

Isto implicou considerável alteração nas formas utilizadas pela população, com uma penetração maciça de pratos rasos ingleses, em contraste com os antigos pratos fundos portugueses. Tendo em vista que as formas guardam forte relação com sua função – no caso, o prato e o que ele está destinado a conter – seria de se esperar da mesma forma uma transformação nos padrões culinários, tendo em vista o caráter sistêmico do processo alimentar. Surpreendentemente, no entanto, foi mantido na amostra do século XIX um predomínio de formas fundas, sinalizando a manutenção, nas refeições, de sopas, caldos, cozidos, ensopados e guisados, tal como no século anterior, o que atesta o conservadorismo desse domínio. A mudança de dentro para fora se processa mais lentamente do que aquilo que é imposto de fora para dentro, de tal forma que no segmento das louças de mesa conviveram por algum tempo, lado a lado, a transformação e a conservação.

Quanto aos recipientes de processamento dos alimentos – as panelas – o conservadorismo também se fez sentir pesadamente. Foram mantidas as formas globulares atribuídas às mulheres cativas provenientes do centro-oeste africano, presentes na amostra do século anterior. Comandando as cozinhas, elas selecionavam seu equipamento de trabalho, sobretudo porque desapareceram, da mesma forma que a faiança, as louças de barro com forte influência portuguesa ou mesmo importadas de Portugal.

O consumo de carne manteve o mesmo perfil, com forte predomínio de bovinos, e, em menor escala, suínos, caprinos, e aves domésticas, tendo peixes e moluscos desempenhado um papel insignificante na dieta. A prevalência de cortes de carne dura e/ou nervuda, de custo mais baixo, se somada à grande quantidade de faianças sem decoração e com padrões decorativos também de baixo custo, permite supor que os grupos domésticos analisados tinham um poder aquisitivo relativamente limitado.

Embora passando por grandes transformações em vários níveis e já se deixando permear pelos valores franco-ingleses em ascensão, no nível das práticas alimentares cotidianas essa ambivalente sociedade em transição parece ter conservado predominantemente, na primeira metade dos oitocentos, as tradições culinárias dos colonizadores, das quais só viria a se libertar de meados do século em diante.

REFERÊNCIAS

- Barros, L., Cardoso, G. (2008), “Cerâmicas manuais dos séculos XVI a XVIII de Almada, Cadaval e Cascais”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 11.2: 347-360.
- Coysh, A. W., Henrywood, R. K. (1995), *The Dictionary of Blue & White Printed Pottery 1780-1880*, Antique Collector's Club, Suffolk.

- Deagan, K. (1996), "Colonial transformation: Euro-American cultural genesis in the early Spanish-American colonies", *Journal of Anthropological Research* 52.2: 135-160.
- Fisher Jr., J. W. (1995), "Bone surface modifications in zooarchaeology", *Journal of Archaeological Method and Theory* 2.1: 7-68.
- Landon, D. B. (2005), "Zooarchaeology and Historical Archaeology: progress and prospects", *Journal of Archaeological Method and Theory* 12.1: 1-36.
- Miller, G. L. (1980), "Classification and Economic Scaling of 19th Century Ceramics", *Historical Archaeology* 14:1-40.
- Miller, G. L. (1991), "A revised set of CC index values for Classification and Economic Scaling of English ceramics from 1787 to 1880", *Historical Archaeology* 25.1: 1-25.
- O'Connor, T. (2013), *The Archaeology of Animal Bones*, The History Press, Gloucestershire.
- Souza, M. A. T. (2015), "When all bases are flat: Central Africans and situated practices in the eighteenth-century Brazil", in P. P. A. Funari, C. E. Orser Jr. (eds.), *Current Perspectives on the Archaeology of African Slavery in Latin America*, Springer, New York, 77-97.
- Wetherbee, J. (1985), *A Second Look at White Ironstone*, Wallace Homestead, Lombard.
- Williams, P. (1981), *Flow Blue China*, Fountain House East, Jefferson Town.

Mesas luso-brasileiras: alimentação, saúde & cultura

VOLUME 2

Carmen Soares

Cilene da Silva Gomes Ribeiro

(Coords.)

A presente obra organiza-se em três partes, cuja harmonização temática se revela a partir do título atribuído a cada uma das partes. Na Parte I (Mesas de Delícias: quando o alimento é prazer) são evidenciados os prazeres gerados pela *mesa*. A Parte II (Mesas Patrimoniais: quando o alimento é identidade) legitima o facto de que a *mesa* constitui ADN cultural de qualquer sujeito. Finalmente, o conjunto de estudos que encerra o volume trata da dimensão material da alimentação. A História e a Arqueologia, no seio das ciências Humanas, são das disciplinas que mais têm chamado a atenção para a importância das materialidades (objetos e produtos) da alimentação, como se atesta na Parte III (Materialidades da mesa: abastecimento e serviço alimentares).

CARMEN SOARES é professora associada com agregação 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 da Alimentação. 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 antiga e portuguesa. Desempenha funções 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).

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO é nutricionista, graduada pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutora em História pela UFPR. Especialista em Qualidade e Produtividade pela FAE. Especialista em Administração Industrial pela UFPR. Especialista em Qualidade de Alimentos pelo IPCE/Uniguauçú. Especialista em Metodologia de Ensino Superior pela FESP/Paraná. Especialista em Logística Empresarial pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR). Especialista em Gestão de Custos e Formação de Preços pela PUCPR. Especialista em Alimentação Coletiva pela ASBRAN. Professora titular da PUCPR. Coordenadora e professora convidada de Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu. Coordenadora Adjunta do Comitê de Ética em Pesquisa da PUCPR. Membro do Grupo de Pesquisa em Ciências da Nutrição (GEPECIN) da PUCPR. Pesquisadora DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia. Pesquisadora do CNPq.



A tendência dos estudos do século XXI sobre a *mesa* tem sido de privilegiar as abordagens multi- e transdisciplinares. Aliás é na sua aceção holística que usamos o termo *mesa*, universo que engloba bens, pessoas e ideias. Refletir hoje sobre a *mesa* constitui um processo de indagação atento a três dos principais pilares da relação do homem com o alimento, ao longo de toda a sua história: alimentação, saúde e cultura. A presente obra tem por tema as Mesas Luso-brasileiras e está organizado em dois volumes, contendo cinco partes e um total de 25 capítulos. Os 13 capítulos que encabeçam o primeiro volume focam em dois temas centrais: o alimento sob o prisma terapêutico e simbólico. Na Parte I (Mesas Terapêuticas: quando o alimento é medicamento), evidencia-se o fato de que, historicamente, os escritos médicos precederam a literatura culinária. Na Parte II (Mesas Sagradas: quando o alimento é símbolo) remete-se à *mesa* como resposta e veículo de diálogo com o transcendente.

OBRA PUBLICADA
COM A COORDENAÇÃO
CIENTÍFICA

•
CECH

CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA



UNIVERSIDADE D
COIMBRA

I
IMPRESSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
U